

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



Ried Engabrunner „Stein“ Grüner Veltliner 1. Lage

Region: Wagram
Erzeuger: Weingut Bernhard Ott - Wagram
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorte: Grüner Veltliner
Bestell-Nr.: OWG010717

Brandaktuell: Suckling „96 Punkte! Lassen Sie mich Ihnen die wildesten Kräuteraromen vorstellen, die Sie sich vorstellen können. Atemberaubende Verbindung von Intensität und Delikatesse am Gaumen. Langanhaltendes, sehr filigranes und mineralisches Finale.“

Bernhard Otts Grüner Veltliner vom Engabrunner Stein ist ein Wunder an Tiefgründigkeit, die sich nach und nach mit Zeit und Luft immer mehr und mehr erschließt. Der Wein stammt von der Grenze des Wagram und des Kamptals, direkt im Nachbarort Engabrunn gelegen, wo Otts Urgroßvater bereits Winzer war. Die Böden aber unterscheiden sich deutlich von denen in Feuersbrunn. Die Reben, von denen die ältesten 1957 gepflanzt wurden, fußen tief in Gföhler Gneis, in roten und weißen Sanden sowie einer dünnen Oberschicht aus Lösslehm. So vielschichtig der Stein, so komplex ist der Wein, in dessen Entstehung Ott die Trauben mehr als 30 Stunden auf der Maische ließ, um Extrakt und Phenole in den Saft zu bringen, der ja die ganze Tiefe und Mineralität der Lage widerspiegeln soll. Und das tut dieser geniale Grüne Veltliner mit einer Eleganz und Entspanntheit, die uns mehr als beeindruckt. In der Nase dominiert – viel mehr als bei den anderen beiden Feuersbrunner Lagen – die Würze frischer Kräuter, ferner finden sich Düfte einer Alm im Frühling, etwas feuchtes Gesteinsmehl, Nuancen eines zerbröselten Zwiebacks und Noten gelber Steinfrucht sowie ein Hauch von exotischen Früchten wie Ananas und Galiamelone, ferner ein wenig Orangenabrieb. Am Gaumen wird dieser Wein dann zum Bel-Ami. Er erzählt uns die Geschichte seiner Herkunft und tut das mit Charme und Eleganz, verzaubert mit einem sinnlich cremigen und komplexen Ausdruck und ist dabei zugleich stoffig mit markanter Textur und feiner Würze. Es ist ein Veltliner einerseits von großer Fülle, der jedoch gleichzeitig von feiner Extraktsüße und reifer Säure durchdrungen ist. Dabei ist er lebendig, beschwingt und so kurzweilig, dass man mit ihm ganz sicher einen ganzen Abend verbringen möchte. Ein Klasse-Veltliner, der seinem Namen alle Ehre macht.



Kontrollstelle: AT-BIO-402

