

## Grüner Veltliner „Fass 4“

Region	Wagram
Erzeuger	Weingut Bernhard Ott - Wagram
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Grüner Veltliner
Bestell-Nr.	OWG010118

### Happy Birthday! Otts legendärer Klassiker wird 30!

30 Jahre ist es nun her, dass der Vater unseres charismatischen Bernhard die Cuvée „Fass 4“ ins Leben rief. Dieser Wein steht wie kein anderer für das Weingut und die Philosophie unseres Häuptlings des Veltliners („Ich bin Grüner Veltliner!“). Der legendäre Klassiker unseres Kleinods vom Wagram, vinifiziert aus 5 verschiedenen kleinen, erstklassigen Lagen aus den Feuersbrunner Rieden, der geradezu traumhaft Eleganz mit Trinkvergnügen paart, zeichnet sich durch eine messerscharfe Klarheit aus. Die Nase ist glasklar. Alle Aromen sind präzise gezeichnet, mit spitzem Bleistift! Ein Hauch Zuckermelone, der intensive Duft von Williams- Birnen, Zitronenabrieb und gelbem Tee. Das ist klar umrissen und absolut entfernt vom weißpfeffrig-würzigen Duft, den einige Grüne Veltliner haben. Einfach eine völlig eigenständige Interpretation der Rebsorte, deren Vergleich zwischen Digital und Analog wohl am ehesten zutrifft. Dieser Grüne Veltliner schmeckt in all seiner Brillanz wie eine hochauflösende Variante der Rebsorte. Hier hebt sich eine ungemein saubere Frucht hervor, die mit Belüftung auch in Richtung eingelegte Salzzitronen geht. Am Gaumen geben Zitrusfrüchte den Takt vor. Anders als sein Jahrgangsvorgänger, der noch eine gewisse Cremigkeit besaß, ist dieser Wein nochmals puristischer, dadurch auch spannungsgeladener. Das frischt regelrecht den Gaumen auf, lässt die Zunge schnalzen. Das ist lebendig, saftig und strahlend klar. Das ist Trinkvergnügen zu fairstem Preis! Dieser Veltliner zeigt die innige Liebesbeziehung zwischen einem Winzergenius, „seiner“ Rebsorte und seiner Heimat, dem Wagram. Wie immer ein ganz herausragender Wein mit einem phantastischen Preis-Genussverhältnis, für uns gehört er definitiv zu den spannendsten und besten Veltlinern in dieser Preisklasse. PS: Nach 30 Jahren läutet Bernhard eine neue Ära ein. Mit dem Jahrgang 2018 sind nun alle Weine des Guts



Kontrollstelle: AT-BIO-402



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

---

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
Campus Nobel  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333