

Grüner Veltliner „Am Berg“

Region	Wagram
Erzeuger	Weingut Bernhard Ott - Wagram
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Grüner Veltliner
Bestell-Nr.	OWG010419

Nationalheiligtum Grüner Veltliner

Dem Österreicher ist der Grüne Veltliner, was für uns der Riesling ist. Ein Stück erfrischende Heimat, die erste Wahl, wenn es um Weißwein geht und auch der tägliche Brot-und-Butter-Wein. Und was man täglich genießt, muss besonders gut sein und schmecken. Das hat niemand besser verstanden als Bernhard Ott. „Gerade im Einstiegsbereich darfst Du keine Kompromisse machen. Der ‚kleinste‘ Wein eines Gutes ist immer auch seine Visitenkarte“, so lautet das Credo eines der großen Stars der österreichischen Weinszene, der jedoch mit beiden Beinen fest auf der Erde steht. Vergangenes Jahr hat Bernhard Ott daher seinen Gutswein befördert. Die Trauben stammen seit dem Jahrgang 2018 allesamt aus Lagen des Wagram „in Fahrradnähe“ (Bernhard Ott). Um nochmals an der Qualitätsschraube zu drehen übrigens, wie alle anderen Weine, nun auch biozertifiziert. Der „Am Berg“ sitzt also. Darauf kann man sich bei Bernhard Ott verlassen. Was mit den Jugendstil-Etiketten versehen wird, hat Klasse und Anspruch. Und wie hoch der liegt, zeigt der Jahrgang 2019. Dieser feine Grüne Veltliner wirkt gegenüber dem „Fass 4“ nochmals fokussierter und geradliniger. Mit dem „Am Berg“ hat man Spaß für jeden Tag, hier kann man getrost ins Wochenende übergehen. Das Bouquet duftet nobel zurückhaltend und mineralisch. Die Frucht in Form von reifer Kiwi, etwas Zitrone und einem Hauch „Pfeffer!“ bleibt gediegen. Und so puristisch geht es auch am Gaumen weiter. Hier zeigt sich der Veltliner mit kristalliner Aromatik, leicht würzigem Einschlag (frischer Tabak) und wirkt dabei wie aus einem Guss in seiner



Kontrollstelle: AT-BIO-402



betörend glatten, geschliffenen Art. Frisch wie ein Gebirgsbach! Im Nachhall klingt er mit zarter Würze aus, Kaktusfeigen, Ananas und Thymian begleiten ihn hierbei. Dieser Grüne Veltliner zählt zu den belebendsten und erfrischendsten Weinen, die wir aus dem Wagram kennen. Nicht zu vergessen: Mit 12,4% Vol. ist das ein Wein, der ob seiner Leichtigkeit nur so über den Gaumen fliegt. Für uns der perfekte Alltagsveltliner!

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort und bis mindestens 2024. Wunderbarer Essensbegleiter!

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	2,1 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	5,8 g/l	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

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