

Riesling Kabin(O)tt halbtrocken

Region	Wagram
Erzeuger	Weingut Bernhard Ott - Wagram
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	OWG010520

Neu! Wortspiel galore – und ganz besonders comfy-cosy!

To be or not to be?“ – diese existentielle Frage stellt sich beim Kabinett von Bernhard Ott nicht. Dem Winzer, dem ganz offensichtlich der Schalk im Nacken sitzt – „Kabin(O)tt!“ – würde allerdings niemand – aller charmanten Spitzbübigkeit zum Trotz – absprechen, dass er im Weinberg und Keller enorm stringent und in jeglicher Hinsicht seriös agiert. Seit 2006 hat er sich der Biodynamie verschrieben (mittlerweile auch ganz offiziell zertifiziert), und füllt, was ihm der Jahrgang bietet. In diesem Zusammenhang ist es sehr spannend zu sehen, wie unterschiedlich sich 2020 in vielen Teilen der Weinwelt manifestiert hat. Es hat sich wieder einmal gezeigt, dass Verallgemeinerungen per se wenig taugen, im besten Falle höchstens eine grobe Orientierung bieten. Während wir 2020 hierzulande als doch eher trockenen und warmen Jahrgang wahrgenommen haben, spricht Ott sogar von einem Cool-Climate-Jahrgang: „Während in Deutschland Trockenheit und Hitze bestehen blieben, setzte sich bei uns ein moderates Klima mit ausreichend Niederschlägen durch.“ und „Österreichs Vertreter werden somit europaweit zu einer Ausnahme hinsichtlich ihrer Kühle und Eleganz werden.“ Das führte dazu, dass es die Natur unserem Wagramer Winzer ermöglichte, einen fruchtsüßen Wein auszubauen, dessen früh gelesenes und nicht zu reifes Traubenmaterial für einen nicht trocken vergorenen Wein von markanter Leichtigkeit und Intensität wie geschaffen war. Er stammt aus den beiden angrenzenden Gebieten Wagram und Kamptal und wurde bis Anfang Juli des Folgejahres im großen Holzfass ausgebaut.



Kontrollstelle: AT-BIO-402



Im Glas ist selbstredend Riesling, der hier zum Kabinett ausgebaut wurde. Oder auch nicht? Vergleichen wir ihn mit den ganz leichtfüßigen Vertretern von Mosel, Saar und Ruwer, dann passt er nicht ganz in diese Kategorie. Mit seinen 12,5 Volumenprozent Alkohol ist er deutlich trockener (10,4 Gramm pro Liter Restzucker statt der für einen Kabinett aus Deutschland üblichen 30 bis 50) und intensiver – oder eben doch einfach die Wagram'sche Version eines Kabinetts? Hier taucht die Sein-Frage dann doch wieder auf. Für uns ist jedenfalls klar: Dieser feinfruchtige Riesling von Tertiärschotter und Gneislagen ist eine echte Bereicherung des Ott'schen Portfolios. Der hellgoldene Wein duftet herrlich nach Melisse, Birnenschalen, Limettenabrieb und etwas Bittermandel im Glas. Am Gaumen zeigt er sich seidig und klar, in der Wahrnehmung wirkt er eher trocken. Dabei verleihen ihm seine tänzelnde Leichtigkeit und polierte Erscheinung eine geradezu vibrierende Frische. Ein Wein, der in seiner Seidigkeit und Transparenz höchst angenehm ist und der dem geneigten Genießer aufgrund seiner unbedingt einnehmenden Harmonie und Balance (comfy-cosy würde man das im anglo-amerikanischen Sprachraum nennen) ein zufriedenes Lächeln ins Gesicht zaubert. Bitte noch ein Glas!

Trinkempfehlung: Dieser feine Kabinett trinkt sich gut jetzt und gekühlt perfekt, wird sicherlich über 5–7 Jahre reifen können.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	36 mg/l
Restzucker	10.4 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	96 mg/l
Gesamtsäure	6.5 g/l	Analysedatum	21.07.2021

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