

Grüner Veltliner „Fass 4“ (2021)

Region	Wagram
Erzeuger	Weingut Bernhard Ott – Wagram
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Grüner Veltliner
Bestell-Nr.	OWG010121

Wertig Dahintrinken mit einem perfekten Veltliner

Dieser Wein steht in Österreich praktisch als Synonym für das Weingut Ott. Inspiriert vom legendär guten Grünen Veltliner seines Vaters aus dem real existierenden Fass Nr. 4, hat Bernhard Ott damit eine Ikone in der Disziplin des wertigen Dahintrinkens geschaffen. Kleine Parzellen mit Veltliner-Trauben werden dafür getrennt vinifiziert und danach cuvéeiert. „So fängt man das Jahr ein und lässt es nachklingen“, formuliert Ott seinen Zugang. Tatsächlich spiegeln sich mittlerweile auch die Jahrgänge deutlicher in diesem Wein. Auch wenn eine Konstante am Wagram gilt: Gut ist der „Fass 4“ immer; das ist er schließlich seinem „Paten“ schuldig. Zuvorderst einmal ist dieser Veltliner vor allem eines: kühl! Das ist die Vorstellung des neuen Jahrgangs des österreichischen Blockbusters im Duft – Lilien, etwas Apfel-Schalen und Zitronenabrieb sind sofort präsent. Erst allmählich aber malt die Schrifttype der Marke „bold“ andere Worte auf die Visitenkarte dieses 2021er Otts: Pochierte Birne im Vanille-Sud etwa. „Einstellen“ würde man ihn aber jedenfalls sofort, hat man einmal die Engmaschigkeit dieses Weißweins am Gaumen verspürt. Wie ein Trichter scheint er sich in einem Oxymoron-Schluck gleichsam selbst einzusaugen. Zitrusfruchtige Noten helfen diesem Trinkfluss, vor allem Orangen drängen sich als Assoziation auf. Die Finesse der biodynamischen Umstellung in den Weingärten ist mittlerweile angekommen und sie zeigt allen, die den „Fass 4“ über die Jahre verfolgen eine immer moderatere Kraft des Alkohols bei ansteigender Finesse am Gaumen. Man muss nicht das Feinstoffliche bemühen, um diesen Veltliner zu



Kontrollstelle: AT-BIO-402



schätzen. Doch das Finale mit der feinen Mineralik, etwas Weißem Pfeffer und immer herb statt spitz-säurig bleibenden Zitrus-Noten bleibt in Erinnerung. Zumal die leichte Yuzu-Note auch für eine gehörige gastronomische „Anschlussfähigkeit“ des Wagramers sorgt. Die Paprikaflocken „Pul biber“ etwa, großzügig über einen Couscous aux legumes verteilt, nehmen diesen Zug dankbar auf. Und zum Wiener Schnitzel, aber auch einem Backhendl kann man kaum „austriazistischer“ einschenken.

Ab sofort bis 2028.

Allergene

Sulfite

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