

Grüner Veltliner „Der Ott“ trocken (2021)

Region	Wagram
Erzeuger	Weingut Bernhard Ott – Wagram
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Grüner Veltliner
Bestell-Nr.	OWG010221

Beste Trauben aus Wagram und dem Kamptal sorgen für viel Trinkvergnügen.

94 Punkte – A la Carte „Der Ott“ ist bei uns so etwas wie ein Kultwein geworden. Kultweine sind ja häufig vor allem die mit großen Namen und langer Geschichte. Manchmal erlangenn aber auch Weine diesen Status, die einfach immer verlässlich sind und genau den Anspruch erfüllen, den man an sie stellt, und die dazu einfach einen „griffigen“ oder markanten Namen haben. „Schenkst Du mal »den Ott« ein“, heißt es dann, oder „hol doch mal »den Ott«!“. Der Einstiegs-„GV“ in die Welt des Bernhard Ott ist gleichzeitig auch der wichtigste Wein des Weinguts. Und weil das so ist und die Nachfrage in den letzten Jahren so stark gestiegen ist, hat Ott vor drei Jahren aus einem Wein des Wagram einen niederösterreichischen Wein gemacht, weil er Trauben aus dem benachbarten Kamptal hinzugenommen hat. Unserer Meinung nach ist der Wein dadurch noch besser und komplexer geworden. Kein Wunder eigentlich, sind es doch die biodynamisch erzeugten Trauben junger Reben aus den berühmten Ersten Lagen Spiegel, Stein und Rosenberg, die hier Verwendung finden. Das führt zu einer echten Schönheit mit viel Tiefe, Anmut und Präzision. Wie sagt es Bernhard? „Wie in den letzten Jahren üblich, verkosteten wir die Weine der beiden Gebiete separat. Aber dann hatten wir plötzlich die Idee, die Grenzen zu überschreiten, einfach nur so für uns. Was würde sich ändern? Wenn wir nur dem Gefühl folgten und das zusammenführten, von dem wir der Meinung waren, dass es zusammengehörte. Das Ergebnis machte uns sprachlos! Die Cuvée war plötzlich ein Ganzes. Harmonisch, trotzdem mit einer Spannung und einer



Kontrollstelle: AT-BIO-402



Vielfalt. Himmlisch! Es dauerte noch ein paar Verkostungen, bis wir sicher waren, aber dann war klar, was zu tun war. Unser Ziel musste es sein, den besten Wein in die Flasche zu bringen ...“ So ist das manchmal im Weinbau. Und wenn man einen so guten Namen hat wie Bernhard Ott, muss man sich zum Glück um offizielle Deklarationen keine großen Gedanken machen. Im 2021er-Jahrgang präsentiert sich „Der Ott“ in Goldgelb und als Verbindung von reifer Frucht und einer markanten Würze. Saftige gelbe Äpfel, Birnen und gelbe Pflaumen werden von Kräuterwürze und zerstoßenem Gestein, etwas Grapefruitabrieb, blondem Tabak und einem originalen Grünen-Veltliner-Pfefferl dominiert. Am Gaumen wirkt der Grüne Veltliner saftig und seidig. Hier überwiegt deutlich die Frucht (wobei die Würze aber weiterhin präsent bleibt), die gleichzeitig knackig und reif wirkt, ganz so, als würde man in eine Aprikose mit noch fester, zum Zerreißen gespannter Haut beißen, die dann im Mund geradezu aufplatzt. Ein herrlich süffiger Wein, charmant und vor allem unglaublich sinnlich.

Ab sofort und bis sicherlich 2027+

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

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

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

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

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

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