

Muscat Ottonel, weiß (2020)

Region	Burgenland
Erzeuger	Weingut Velich - Burgenland
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	OBL050820

Aroma, Würze und Frische vom Neusiedler See. 92 Punkte – FALSTAFF

Sind Sie ein Fan von Aromarebsorten? Oder sind Sie wagemutig genug, einen frischen knalltrockenen Muskat zu probieren, der wie ein Strauß Rosen duftet, Erinnerungen an süße Weine weckt, aber tatsächlich unkompliziert, frisch, fruchtig und eben komplett durchgegoren für sommerliche Stimmung sorgt? Dann ist der Muskat Ottonel des burgenländischen Ausnahmewinzers Heinz Velich genau der richtige Wein für Sie. Außerdem ist es endlich mal ein Wein von Heinz Velich, dessen Namen man direkt versteht im Gegensatz zu „TO“, „Darscho“ oder „Tiglat“. Oder ist es doch komplizierter? Muskat hat man ja schon gehört, aber Ottonel? Letztlich stammt der Muskat Ottonel aus der großen Familie von Muskat-Weinen, deren Aroma von Rosen, Muskatnuss, Lychee, Grapefruits und Tropenfrucht besonders in großen Süßweine zum Tragen komme. Weshalb genau nun der Muskat nach einem Herrn Ottonel (wohl ein Freund des „Erfinders“) benannt wurde, ist unbekannt. Jedenfalls wird inzwischen Muskat oder Muskateller immer häufiger trocken angebaut, um ihn vor allem jung zu trinken. Der Muskat Ottonel hat am Neusiedler See schon lange eine Heimat gefunden, ist dies doch einer der bekanntesten Standorte für Süßweine. Heinz Velich aber mag die Sorte eben auch in ihrer hellen, tänzelnden, irisierenden Form. Ähnlich wie die Scheurebe, die am Neusiedler See oft noch „Sämling“ oder „Sämling 88“ genannt wird, wird die Sorte „abgehängt“ und vollreif gelesen, damit sie die Chance hat, alle ihre Aromen zu entfalten. Dann wird sie durchgegoren und im Edelstahl angebaut. Das Ergebnis ist ein Feuerwerk an



Aromen von der genannten Lychee, von Grapefruits und Rosen, Ananas und Mango, Trauben und Muskatnuss, Birne und Tee. Am Gaumen wird es dann saftig und neben der Frucht würzig und kräuterduftig mit einer enormen Frische, mit feinem Druck und tänzelnder Leichtfüßigkeit. Dabei besitzt der Wein genügend Kraft, um eine leicht scharfe asiatische oder mittelamerikanische Küche zu begleiten, zum Beispiel Ceviche. Und solo genossen, sorgt er auf jeden Fall für viel gute Laune!

Der Wein ist jetzt wunderbar zu trinken und hat sicher Potential bis 2026 und länger.

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