

„Ried Stein“ Engabrunner Grüner Veltliner 1. Lage

Region	Wagram
Erzeuger	Weingut Bernhard Ott - Wagram
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Grüner Veltliner
Bestell-Nr.	OWG010720

97 + Punkte für den Jahrgangsvorgänger in A la Carte und 5 ***** Sterne bei Vinaria!

Der Name ist hier Programm: Stein! Der Grüne Veltliner ist schon eine durchaus außergewöhnliche und sehr eigenständige Sorte, die es immer wieder schafft, fast unvereinbar scheinende Attribute zusammenzuführen. Dazu bedarf es allerdings auch einiger Künstler wie Bernhard Ott, die akribisch im Weinberg und im Keller daran feilen, einen Terroirwein wie den „Stein“ ins Glas zu bringen. Im Weinberg gelingt ihm dies schon seit Jahren mit Hilfe der Biodynamie, die zu noch pureren und intensiveren Weinen führt. Der „Stein“ liegt in Engabrunn auf der Kamptaler Seite der Grenze des Kamptals zum Wagram. Dort war Otts Urgroßvater schon Winzer. Die Böden unterscheiden sich deutlich von denen in Feuersbrunn, dem heutigen Stammsitz des Weingutes. Die Reben, von denen die ältesten 1957 gepflanzt wurden, fußen tief in Gföhler Gneis, was sehr ungewöhnlich für diese Gegend ist, in rotem und weißem Sand, bedeckt von einer dünnen Oberschicht aus Lösslehm. Aber auch Schotterablagerungen, vor Jahrtausenden vom Donaulauf angespült, und uralte Meeresablagerungen beeinflussen diesen Wein. So vielschichtig die Riede „Stein“ (die außerdem von einem tendenziell etwas frischeren Klima profitiert), so komplex der Wein, bei dessen Entstehung Ott die Trauben mehr als einen Tag lang auf der Maische ließ, um Extrakt und Phenole in den Saft zu bringen, der ja die ganze Tiefe und Mineralität der Lage widerspiegeln soll. Der 2020er „Stein“ bedankt sich mit einem intensiven Bukett weißer Blütenblätter und hellen, weiß- und gelbfleischigen Fruchtnoten, einem zarten Hauch feiner Würze,



Kontrollstelle: AT-BIO-402



die eine pikante Eleganz ausstrahlt, mit etwas Sauerstoff treten immer stärker mineralische Komponenten in den Vordergrund. Am Gaumen dann glänzt der „Stein“ mit einer burgundisch anmutenden Struktur. Er wirkt zunächst rund und saftig, umschmeichelt die Zunge mit seiner seidigen und feinen Textur, wird dann immer schlanker und fokussierter, verjuñgt sich geradezu nach hinten und baut mit einer reifen Säure und zartem, mineralischen Grip eine tolle Spannung auf. Weißfleischiges Stein und Kernobst dominieren, es sind sehr frisch wirkende Fruchtaromen, dazu eine intensive Würze, herrlich animierend mit Jod und Salz auf der Zunge. Welche Vielschichtigkeit strahlt dieser großartige Wein aus: Fülle und Kühle, Saftigkeit und Eleganz, mit der feinen Säure voll beschwingter Finesse und großartiger Harmonie. Ein facettenreiches Spektakel, das sich hier am Gaumen abspielt. Sehr, sehr schön.

Trinkempfehlung: Noch jung, zeigt aber schon sein verführerisches Potenzial und wird sich mindestens bis 2035 weiterentw

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	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

<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: DEUTDE33HAN33

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

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