

„Ried Rosenberg“ Feuersbrunner Grüner Veltliner 1. Lage

Region	Wagram
Erzeuger	Weingut Bernhard Ott - Wagram
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Grüner Veltliner
Bestell-Nr.	OWG010320

Bernhard Otts „Rosenberg“ ist ohne jeden Zweifel ein Grand Cru!

Eines gleich vorweg: Bernhard Otts „Rosenberg“ gehört zu den feinsten und elegantesten Grünen Veltlinern, die wir kennen. Für Bernhard Ott selbst ist die „Ried Rosenberg der wahrscheinlich beste Platz für Grünen Veltliner am Wagram“, so zitiert ihn der Falstaff. Der Grund dafür dürfte wohl in der geradezu perfekten Kombination aus tiefgründigem Lössboden und hohem Kalkanteil in dieser nach Süden geöffneten Kessellage sein. Diesen Kalkreichtum merkt man dem Wein in seiner Spannung an, in seiner Energie und dem Druck, den er am Gaumen aufbaut. Die Riede mit Reben aus dem Jahr 1956 hat Bernhards Vater 1961 erwerben können. Für Ott liefert sie heute sowohl diesen Wein als auch das Material für neue Pflanzungen, die alle per sélection massale entstehen, wobei Reis für Reis aus diesen alten Reben gewonnen wird. Nach der Handlese, dem Entrappen und dem Zermahlen der Trauben wurde langsam gepresst und der Saft „gebräut“. Das heißt, dass der Saft auf dem Weg zur Vergärung der Luft ausgesetzt wird, kurz oxidiert und danach wieder klar wird. Man ist sich heute ziemlich sicher, dass diese früher völlig übliche Behandlung des Traubensafts zu einem deutlich stabileren Wein führt, der zudem viel weniger geschwefelt werden muss. Durch den zunehmenden Einsatz großer Stockinger-Eichenfuder gewinnen Bernhards Weine deutlich an Struktur und erreichen ein nochmal neues Qualitätsniveau. Der 2020er „Rosenberg“ ist ein wahrhaftiger „Cru“ aus Wagram. Das zeigt sich schon im Bouquet, das bei diesem Grünen Veltliner leise, fein und dabei zugleich intensiv und



Kontrollstelle: AT-BIO-402



eindringlich wirkt, verführerisch wie ein dezentes Parfüm. Zart duftig, noch sehr zurückhaltend, weiße Frucht und weiße Blüten zeigen sich, sehr raffiniert und voller Finesse, ein Hauch von weißem Pfeffer und eine Andeutung von zerstoßenem Stein komplettieren die komplexe Nase. Am Gaumen dann fast das Gegenteil: der „Rosenberg“ beeindruckt mit einer fast schon atemberaubenden, hohen Intensität und Dichte, zeigt sich schon sehr präsent, helle Frucht blitzt auf, weiße Birnen, aber auch florale Komponenten stehen gegenüber einer dunkel wirkenden, leicht rauchigen Mineralität. Eingebettet in eine weiche Textur, die aber durch eine gewisse Pfeffrigkeit, steinigen Grip und eine feine Säureader immer elegant wirkt und sehr nobel. Und was für eine Präsenz am Gaumen, spannungsgeladen mit würzigen wie floralen Elementen und dennoch in sich ruhend! Der Wein wirkt bereits sehr expressiv und dennoch ist mit jedem Schluck zu spüren, dass er erst ganz am Anfang einer großartigen Entwicklung steht. Das ist ein Grüner Veltliner auf ganz hohem Niveau!

Trinkempfehlung: Der Wein ist jetzt schon offen und wird sich mindestens bis 2035 weiterentwickeln.

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

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: KRSAD55