

## Grüner Veltliner „Fass 4“ (2022)

Region	Wagram
Erzeuger	Weingut Bernhard Ott – Wagram
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Grüner Veltliner
Bestell-Nr.	OWG010122

### Gewichtig und gleichzeitig ohne jede Schwere!

Ursprünglich war der Grüne Veltliner „Fass 4“ nur einer kleinen Gruppe von Privatkunden vorbehalten. Nach dem vierten Holzfass im Keller des Weingutes benannt, sollte er einen Querschnitt des Gutes bieten. Aus kleinen Parzellen ihrer Lagen am niederösterreichischen Wagram, deren Rebgut getrennt vinifiziert wurde, cuvèetieren Otts seit 30 Jahren dieses Aushängeschild so erfolgreich, dass es mittlerweile ihr mengenmäßig wichtigster Wein geworden ist. Daran änderte auch der aus Gründen des Klimawandels notwendig gewordene Umstieg auf biodynamische Bewirtschaftung nichts. Die Nutzung wiederentdeckter Verfahren (insbesondere die einer Traubenmühle mit Walzen aus Eichenholz) sollte dem Grünen Veltliner noch mehr Reichtümer mit auf den Weg geben. Die derart gequetschten, vollständigen Trauben werden in großen Holzbecken einen Tag lang mazeriert, bevor der Wein dann im Holzfass spontan gären darf und lange Zeit, bis zu einem Jahr auf der Hefe liegt. „Gewicht, das nicht ins Gewicht fällt“ könnte denn Motto dieses großen Weines sein. Grüner Apfel, Aprikose, Mango, Zedratzitrone, Mandarine machen den Anfang dieses weit geöffneten Bouquets. Lilien-, Mandel und Holunderblüte schweben darüber und den Untergrund würzen grüner Paprika, Fenchel und Pfeffer. Das Bouquet scheint sich immer weiter zu öffnen, die wenigen Würznoten wirken immer mehr wie eingestreute Prisen. Zunge und Gaumen bekommen eins zu eins das gleiche Spektakel geboten. Aus Alkoholeindruck von warmer Süße, Salz und Säure entsteht hier eine ganz besondere Welt, die alle



Kontrollstelle: AT-BIO-402



Aromatik üppig erscheinen lässt, ohne Leichtigkeit einzubüßen. (Wie macht man das nur?) Bis zum Spitzenfinale eines Feuerwerks wird der Genießer mit Säurefunkeln und Aromareichtümern überhäuft. Ein abendfüllender Grüner Veltliner!

Ab sofort bis mindestens 2028.

Allergene	Sulfite
Restzucker	1,2 g/l
Gesamtsäure	5,6 g/l

---

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](mailto: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: DEUTDE33

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