

Vitt vin



Ott Ried Gmirk Gösing Grüner Veltliner 2023

Weingut Bernhard Ott



Pris 399 kr
nr 7706401 - 750 ml

Ursprung Wagram

Druvor grüner veltliner

Alk. halt 12.5%

Skörd/vinifikation Tillhör den andra skörden, som sker 5-7 dagar senare än för Am Berg. Det är första årgången på länge som Ott introducerar denna vingård som ett separat buteljerat vingårdsläge för oss. Vingården ligger sydöst om Rosenberg i Wagram. Jordmånen är en blandning av loess och kalkhaltig jord. Delar av vingården har 40 åriga rankor, även en del yngre 5-15 åriga. Druvorna är handskördade och vinet vildjäst. Hela klasar pressas i en korgpress och får 8 timmar skalkontakt och vinet tillbringar lång tid med sin jästfällning i stora Stockinger ekfat.

Smakbeskrivning Som en alpbäck, otroligt ren, livlig och full av energi! Gula plommon, aprikoser, lime, melon, gurka, päron och den fina vaniljiga doften som en rotselleri kan ha. Vinet är luftigt som en citronfromage, friskt som en lime, mineraliteten är snäckskalig med ett stänk av salt. Grön fruktighet står i centrum och knyter ihop allt från doften till eftersmaken.

Passar till Denna spänstiga friska skönhet passar förträffligt till kaxig och riktigt het mat! Från koreanskt via kinesiskt till thai. Syrliga indiska rätter och milda japanska. Otroligt till allehanda schnitzlar, syrliga potatissallader med citron och kapis. Fin till ostar, rilletter, patéer och chark upp till smakrika vildsvinssalamin. Skagen, fisk i alla former och skaldjur.

Om producenten

Weingut Bernhard Ott är en familjefirma som startade 1889, de håller till i lilla byn Feuersbrunn i Wagram. De äger 60 hektar vingårdar, alla biodynamiskt brukade sedan 2006, varav 2/3 av ytan ligger i Wagram och 1/3 i Kamptal - alla på cykelavstånd till varandra. Största andelen är Grüner Veltliner och sedan Riesling, några andra österrikiska druvsorter finns också planterade.

Bernhard började göra vin 1990 och det har varit en nyfiken och utforskande resa, mycket handlar om att iaktta, lyssna, prova men främst att följa naturen, anser han. Bernhard har gjort en loop i vinmakandet, där han frångick traditionell vinmakning för en ultramodern, med pneumatiska pressar och inox utan kontakt med syre till att nyfikenheten prova göra vin i äkta georgiska amforor, förlänga skalkontaktstiden och prova göra vin helt utan svavel. Alla tekniker har berikat honom med kunskap och han har hittat hem tillbaka till traditionell vinmakning som hans pappa och generationerna bakåt gjorde, men på ett förfinat sätt. Biodiversitet är viktigt, Bernhard har planterat aprikosträd och har många bikupor runt vingårdarna.