Vitt vin

Ott Ried Spiegel Grüner Veltliner 2020

Weingut Bernhard Ott

Pris 449 kr
nr 5812901 - 750 ml

Ursprung Wagram

Druvor grüner veltliner

Alk. halt 13.5%

Skörd/vinifikation En lite av en omvänd årgång, efter en atypisk mild och torr vinter kom en försenad knoppning och trots att april var varm så var den väldigt torr så utvecklingen skedde mycket långsamt. Sommaren var ostadig, värme och regn om vartannat och höll vinbönderna i arbete att sköta bladverket. Vinerna är fräscha, aromatiska och lättare i strukturen. Ännu en toppen årgång för Grüner Veltliner, en klassisk årgång som lämpar sig för lagring. Vinet tillhör den fjärde skörden som innefattar vingårdslägena, nu tas druvorna från de äldre rankorna med långa rötter. Åldern är upp till 60 år på dessa. Vingården ligger högt upp på Hengstberg i Feuersbrunn väster om Rosenberg med sydlig exponering. Jordmånen är loess och grus. 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 Frisk och elegant doft med toner av päron, citrus och stenfrukt samt inslag av mineralitet och gröna örter. Smaken är välbalanserad och fruktig med en livlig syra och en frisk, mineraldriven eftersmak.

Passar till Ett mångsidigt matvin som passar utmärkt till fisk, fågel, ljust kött och vegetariska rätter. Fungerar även bra till charkuterier, ostar och smakrika rätter med asiatiska eller kryddiga inslag.

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 nyfiket prova göra vin i äkta georgiska amforor, förlänga skalkontakttiden 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.