



Vitt vin

## Ott Am Berg Grüner Veltliner 2023

Weingut Bernhard Ott



Pris 249 kr  
nr 8823201 - 750 ml

**Ursprung** Niederösterreich

**Druvor** grüner veltliner

**Alk. halt** 11.5%

**Skörd/vinifikation** Årgång 2023 hade en turbulent start med en extremt torr vinter som växlade över i ösregn och stormar, vissa delar som Wagram och Kamptal fick en del värme. Den lugna och varma hösten blev som ett plåster på såren och årgången är extra bra för druvan Grüner Veltliner. Expressiva, täta och välbalanserade viner. Till detta vin skördades de första ivriga druvorna från olika vingårdar främst runt byn Feuersbrunn. Jordmånen är Loess, rankorna är mellan 15-25 år allt är hand-skördat och vildjäst.

**Smakbeskrivning** Fin ren och precis doft av gröna päron, citroner, färsk ananas, persikor, vita vinbär och en mild grön örtighet. Smaken slingrar sig genom ett landskap av generös frukt. Tropiskt initialt, för att sedan vända om mot gula plommon, mångfacetterad citrus och cironimjan, verbena och grönppeppar. Friskt, rent och fräscht genomgående, mmmm.

**Passar till** Löjromspizza, krustader med skinka och svamp. Råbiff. Pulld pork sliders med heta och syrliga inslag. Baobuns med grillade räkor, krispiga grönsaker drisslat med hoisin. Shushi, tomkatsu. Småplock, ostar chark. Korv och surkål.

### 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.