

Vitt vin



Ott Fass 4 Grüner Veltliner 2023

Weingut Bernhard Ott



Pris 299 kr
nr 7427401 - 750 ml

Ursprung Niederösterreich

Druvor grüner veltliner

Alk. halt 12.5%

Skörd/vinifikation Andra skörden sker 5-7 dagar senare än för Am Berg. Innehåller många delar av olika vingårdar, alla jäser separat. Vinet är ämnat att vara ett porträtt av årgången. Jordmånen är Loess, rankorna är upp till 30 år gamla allt är hand skördat och vildjäst. Hela klasar pressas i en korgpress och vinet tillbringar lång tid med sin jästfällning i stora Stockinger ekfat.

Smakbeskrivning Doften är betagande och ljuvligt krämig, Citronfromage, fransk citronyoghurt och lemon curd. Len persikormos och sedan kommer allt piggt grön, limskal, verbena, citrongräs och druvsortens kännetecken; grönpeppar. Balanserad och raffinerad smakprofil av citrus, persikor och päron som klingar ut friskt och mineraldrivet.

Passar till Fin till hälsosamma råkost-kompositioner, färsk ost spriknlade med rostade fröer. Getostgratinerade rödbetor. Fräscha skaldjurs eller tonfisksallader. Schnitzel, frasig kycklingburgare eller crabcakes med asiatisk twist. Trevlig till centraleuropeiskt kök. Chark och ostar.

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.