

Vitt vin



## Ott Der Ott Grüner Veltliner 2023

Weingut Bernhard Ott



Pris 289 kr  
nr 7466201 - 750 ml

**Ursprung** Wagram

**Druvor** grüner veltliner

**Alk. halt** 12.5%

**Skörd/vinifikation** Vinet tillhör tredje skörden. Alla druvorna är från unga rankor i vingårdarna Stein, Spiegel och Rosenberg. Ålder på rankorna är 15-35 år. Jordmånen är Loess. 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** Doften är storstilad och komplex. Multi stenfrukt, multi citrus, skir örtighet och elegant mineralitet. Vinet avslöjar så många lager av smaker och som rankorna förmedlat från de olika exceptionella växtplatserna och Bernhard som vinmakare lockat fram varsamt ur druvorna. Koncentrationen är stor! Känns banalt att rabbla..härliga persikor, gula plommon, aprikoser, mandariner, lime och citron i detta flätas det in mild körvel, grönppeppar tillsammans med tydlig saltstänkt mineralitet. Eftersmaken är lång och rik!

**Passar till** En härlig Grüner som matchar det mesta! Pelle Jansson. Råbiff med friterad kapris och tryffelmajo. Förfinad smörgåstårta. Skagen, fisk och skaldjur med inspo från alla världens kök. Schnitzel och surkåls rätter, allt syrligt och skarpt som smaksättare men även fett, lyxigt och drypande. Fåglar, fläsk och kalv.

### 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.