



2016 DER OTT® Grüner Veltliner



Im Ott verbinden sich die Junganlagen unserer drei Paradelagen Spiegel, Stein und Rosenberg zu einer komplexen und stoffigen Cuvée. Alle drei Lagen exponieren sich in Richtung Süden, fangen also nicht zu wenig Sonne ein, gleichzeitig sorgt jedoch beständiger Wind und ein schützender Wald für ein ausgeglichenes Klima. Die Rebstöcke wurzeln vor allem in einer mächtigen Lössdecke, deren Kalkeinsprengsel den Weinen eine zusätzliche Dimension verleiht. Die Gärung startet spontan, der Ausbau der Weine erfolgt in Edelstahltanks.

Weinbeschreibung

Dezent cremig mit zart rauchigen Anklängen, dazu ein Korb voller Früchte, neben reifen gelben Äpfeln auch Quitten und sogar etwas Marillen, samtig, deutet auch gewisse Tiefe an; kernig und frisch, guter Körper, schöner Fruchtfond, gezügelte Kraft, fest und griffig, feinherb, recht lang.

Peter Schleimer/Vinaria

Sorten:	Grüner Veltliner
Herkunft:	Wagram
Boden:	Löss Böden
Alter der Reben:	10 bis 45 Jahre alt
Lesetermin:	Anfang bis Mitte Oktober 2016 ✂️ HANDGELESEN
Füllung:	Anfang April 2017
Alkoholgehalt:	12,5 %
Restzucker:	2 g/l
Säure:	6,5 g/l
Trink-Temperatur:	10° - 12° Grad
Lagerung:	Am Besten in den nächsten 10 bis 15 Jahren zu genießen.