



2023 FASS 4® Grüner Veltliner

Die Geschichte begann 1989, als mein Vater Eduard Ott ein paar Freunde zu einer Jahrgangsprobe in den Weinkeller einlud. Das doch sehr einstimmige Ergebnis der Verkostung war, dass sich im namensgebenden vierten Fass der beste Wein befand. Auch nach über 30 Jahren ist unser Ziel, jedes Jahr aufs Neue, die charakteristischen Eigenschaften des Grünen Veltliners im Zusammenspiel mit dem heimischen Terroir einzufangen und in einer anspruchsvollen, aber animierenden Interpretation freizulegen.

Sorten:	Grüner Veltliner
Herkunft:	Wagram / Kamptal
Boden:	Löss
Alter der Reben:	Bis 30 Jahre alt
Lesetermin:	Anfang bis Mitte September 2023 ✂ HANDGELESEN
Alkoholgehalt:	12,5 %
Restzucker:	2,5 g/l
Säure:	5,4 g/l
Trink-Temperatur:	10° - 12° Grad
Lagerung:	Am besten in den nächsten 10 Jahren bis 15 Jahren zu genießen.