

# Weingut Bernhard Ott Grüner Veltliner Fass 4 Weingut Bernhard Ott



<b>Art.-Nr.:</b>	621306-2024
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	13 %
<b>Anbaugbiet:</b>	Wagram
<b>Anbauregion:</b>	Niederösterreich
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2024
<b>Rebsorten:</b>	Grüner Veltliner
<b>Restzucker:</b>	2.10 g/l
<b>Säure:</b>	6.10 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	10-12
<b>Trinkreife:</b>	10
<b>EAN:</b>	9120013377096

## Preise

**Flasche 22,00 € brutto**

Preis pro Liter: 29,33 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Gut zwei Jahrzehnte ist es her, dass das vierte Veltliner-Fass als das Bessere der damaligen Serie von einer Handvoll Klienten auserwählt wurde und die Basis für eine der größten Erfolgsgeschichten österreichischen Weins legte. Die Geschichte ist noch nicht fertiggeschrieben doch reift der Veltliner für das Fass 4 längst in Edelstahltanks und liefert heute das Fundament unserer Terroirbemühungen. Die Weine dafür stammen von kleinen Parzellen rund um Spiegel und Rosenberg. Kühle Kräuternoten und Frucht nach reifen Granny Smith, dazu ansprechende Würze, schwarzer Pfeffer und ein Hauch von Chili, frische Wiesenblüten, balanciert, leicht krebldig, strotzt vor saftiger Fruchtpräsenz am Gaumen, besitzt dabei gute Struktur, konturiert und kompakt, packender Biss, mittlerer Abgang.

## Zutaten

Trauben aus biologischem Anbau / aus biologischer Herstellung, Stabilisatoren: Metaweinsäure, Antioxidantien: Sulfite, Gase und Packgase: unter Schutzatmosphäre hergestellt

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

