

**Preis: CHF 24.90**

75.0 cl.



---

**Wein:** 2005 GrÄ¼ner Veltliner Der Ott

---

**Land:** Ä¼sterreich

---

**Region:** NiederÄ¼sterreich

---

**Bereich:** Wagram

---

**Klassifikation:**

---

**Volumenprozent:** 13.5 %

---

**Traubensorte:** GrÄ¼ner Veltliner

---

**Art:** Weisswein

---

**Typ:** Gehaltvolle, krÄ¼ftige und wÄ¼rzige Weissweine

---

**Passt zu:** Raffinierten Vorspeisen, Fischen, MeeresfrÄ¼chten, GeflÄ¼gel und weissem Fleisch, vegetarischen Gerichten. Sehr gut auch zu Weich- und HartkÄ¼sen.

---

**Service:** GekÄ¼hlt bei 10 - 12 Grad servieren.

---

**LagerfÄ¼higkeit:** 2 - 4 Jahre.

---

**Genussreife:** Ab jetzt, lÄ¼ngere Lagerung jedoch lohnend.

---

**Degustation Notiz:** Mittleres GrÄ¼ngelb. In der Nase feine tabakige WÄ¼rze, AnklÄ¼nge von Birnen und Apfel, aber auch dezente Noten von tropischen FrÄ¼chten. Am Gaumen engmaschig, sehr komplex, saftige Frucht, lebendige SÄ¼restruktur bringt Schwung, feine KrÄ¼uterwÄ¼rze, ergÄ¼nzt einladene Apfelfrucht im Abgang, gutes Lagerpotenzial.

---

**Bewertung:** Falstaff 92 / 100

---

**Produzent:** Weingut Bernhard Ott

---