

**Preis: CHF 25.50**

75.0 cl.



---

**Wein:** 2006 Grüner Veltliner Der Ott

---

**Land:** Österreich

---

**Region:** Niederösterreich

---

**Bereich:** Wagram

---

**Klassifikation:**

---

**Volumenprozent:** 13.5 %

---

**Traubensorte:** Grüner Veltliner

---

**Art:** Weisswein

---

**Typ:** Gehaltvolle, kräftige und würzige Weissweine

---

**Passt zu:** Raffinierten Vorspeisen, Fischen, Meeresfrüchten, Geflügel und weissem Fleisch, vegetarischen Gerichten. Sehr gut auch zu Weich- und Hartk  sen.

---

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

---

**Lagerfähigkeit:** 2 - 4 Jahre.

---

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

---

**Degustation Notiz:** Mittleres Grüngelb. In der Nase feine tabakige Würze, Anklänge von Birnen und Apfel, aber auch dezente Noten von tropischen Früchten. Am Gaumen engmaschig, sehr komplex, saftige Frucht, lebendige Säurestruktur bringt Schwung, feine Kräuterwürze, ergänzt einladene Apfelfrucht im Abgang, gutes Lagerpotenzial.

---

**Produzent:** Weingut Bernhard Ott

---