



2025 DER OTT® Grüner Veltliner

DER OTT® in neuer Dimension - seit dem Jahrgang 2019 auf der Qualitätsstufe der Lagenweine. Als Cuvée aus den Junganlagen unserer drei Ersten Lagen Spiegel, Stein und Rosenberg. Exponierte Südhänge im Kamptal und am Wagram, an denen die Rebstöcke in Urgestein und mächtigen Lössdecken wurzeln. Spontanvergoren, bis Juni auf der Vollhefe in Holzfässern und Ende Juni abgefüllt. Komplex, saftig und immer noch unverkennbar wir: Charaktervoll und stur auf Qualitätsschiene unterwegs. Neben AM BERG® und FASS 4® der Dritte im Bunde, der das Beste aus zwei Gebieten vereint.

Sorten:	Grüner Veltliner
Herkunft:	Ried SPIEGEL, Ried STEIN, Ried ROSENBERG
Boden:	Löss Böden & Urgestein
Alter der Reben:	Bis zu 35 Jahre alte Reben
Lesetermin:	Mitte September 2024 ✂ HANDGELESEN
Ausbau / Vinifikation	100% Korbpresse, Spontangärung, Ausbau im großen Stockinger Holzfass
Alkoholgehalt:	13 %
Restzucker:	2,9 g/l
Säure:	5,8 g/l
Trink-Temperatur:	10° - 12° Grad
Lagerung:	Großes Potenzial. Am besten in den nächsten 30 Jahren zu genießen.

