



2025 FASS 4® Grüner Veltliner

Die Geschichte begann 1989, als mein Vater Eduard Ott ein paar Freunde zu einer Jahrgangprobe 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 Böden
Alter der Reben:	Bis zu 30 Jahre
Lesetermin:	Mitte September 2025 ✂ HANDGELESEN
Alkoholgehalt:	12,5 %
Restzucker:	2,5 g/l
Säure:	6,2 g/l
Trink-Temperatur:	10° - 12° Grad
Lagerung:	Am besten in den nächsten 10 -15 Jahren zu genießen.
Nährwerte je 100 ml:	Energie 73 kcal/307 kJ Kohlenhydrate 1,1 g davon Zucker 0,3 g

