

2021 Edmund

GUT OGGAU - NEUSIEDLERSEE, ÖSTERREICH

GUT OGGAU



Aufgrund der geringen Allokation und weil wir so vielen Kunden wie möglich die Chance auf diesen Wein geben möchten, haben wir die Abnahme auf eine Flasche pro Kunde begrenzt. Edmund hat einen langen Weg hinter sich und wir wissen noch nicht, wie lange er bleiben wird. Wir werden seinen Besuch so lange er da ist in vollen Zügen genießen, aber Reisende soll man bekanntlich nicht aufhalten. Er ist der eher unkonventionelle Typ, dafür umso ausdrucksstärker. Doch hinter seinem Auftreten als Dissident, der sich den Normen der Gesellschaft entzieht, verbirgt sich ein sanfter und liebenswerter Charakter. Sein Charme ist berauschend. Der Grund für seinen vielleicht zeitlich begrenzten Aufenthalt ist ganz einfach: der wilde Edmund macht sich mit seinem 0,5 Hektar und 300 Liter Wein ziemlich rar. Bei ihm besteht fortwährend Verdunstungsgefahr und wir konnten ihm nicht habhaft werden. Diese kleine ca. 55 Jahre alte Parzelle ist ein urwüchsiger Weingarten, der nur minimal geschnitten wird und seit mehr als 15 Jahren keinen Pflanzenschutz gesehen hat. Seit den 70er Jahren wurde diese ausschließlich biologisch bewirtschaftet. Seit 2017 werden nur noch biodynamische Mittel und Präparate eingesetzt. Auch bezüglich der Rebsorten ist es ein bunter Mix. Von Hand gelesen und entrappt, ruhen die Beeren zwei Wochen lang auf den Schalen. Auf der Maische im offenen Holzbottich vergoren und im gebrauchten 225 Liter Stockinger ausgebaut. Wie alle Weine von Gut Oggau ist er unbehandelt, unfiltriert und nicht zusätzlich geschwefelt. Die schönste Umschreibung zu dem Wein stammt von Stephi und Eduard selbst: "...eine schöne Feinsinnigkeit aus einer anderen Welt mit gebündelter Energie und Gelassenheit." 437 Flaschen

Rebsorte	Region	Restzucker	Empfohlene Trinktemperatur	Internationale Bewertungen
gemischter Satz	Neusiedlersee	<1 g/l	9-12	
Klima	Appellation	Säure	Dekantieren / Karaffieren	Lagerfähigkeit
Kontinental, pannonisch mit Einfluss vom Neusiedlersee	Wein aus Österreich	5,2 g/l	Ja	10 bis 15 Jahre
Boden	Anbau	Alkoholgehalt	Empfohlenes Glas	Abgefüllt durch
Kalk	AT-BIO-402, Bio, Demeter	13%	Weissweinglas	Tscheppes-Eselböck KG, AT-7063 Oggau
Höhe über N.N.	Ausbau	Zusatzstoffe	Verschluss	Importiert durch
200 Meter	Holzfass	Enthält Sulfite	Naturkork	Wein am Limit, 20251 Hamburg



Als im Jahr 2007 Stephanie und Eduard Tscheppe-Eselböck Gut Oggau übernahmen, begann nicht nur für das charismatische Paar ein neues Kapitel, sondern auch für die Weinwelt. Ihr einzigartiges Konzept folgt einer inneren Logik und einer Feinsinnigkeit für das essentielle, das schmeckbar ist. Denn schon früh spürten die beiden, daß die Persönlichkeit ihrer Weine und Weingärten nach einer eigenen Philosophie und Interpretation verlangte. Es war die Geburtsstunde ihrer Weinfamilie mit den charakteristischen Gesichtern die sich in drei Altersstufen aufteilt. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.