

2022 Eugenie

GUT OGGAU - NEUSIEDLERSEE, ÖSTERREICH

GUT OGGAU



Dürfen wir vorstellen: Eugenie. Endlich ist sie da. Ein Novum auf Gut Oggau und gleichzeitig der Beginn einer neuen Ära. 5 Jahre lang wurde der Boden in diesem besonderen Weingarten vorbereitet, dann 2018 die ersten Reben gepflanzt, 2022 die ersten Trauben geerntet. Und jetzt ist sie soweit um das Licht der Welt zu erblicken. Entstanden aus reiner Handarbeit, im persönlichen Garten Eden von Steffi und Eduard, einem Fleckchen Erde, das vor Energie strahlt und noch nie eine motorisierte Maschine gesehen hat. In diesem Wingert wird Biodiversität groß geschrieben, überall wurden Bäume, Kräuter und Sträucher gepflanzt um einen neuen Lebensraum zu schaffen. Es sind ausschließlich neue Piwi-Sorten die von den Oggaus in einem gemischten Satz angepflanzt wurden. Eugenie ist Zukunftsweisend, ihre Seele ehrlich, ihre Weisheit astral und inspirierend. Ihr Charisma ist subtil und mitreißend, ihr Ausdruck sanft und doch strahlend und fesselnd. Lediglich 3 Tage Mazeration und 10 monatiger Ausbau in großen Holzfässern. Steffi und Eduard legen großen wert darauf, ihre Persönlichkeiten alle gleich zu behandeln. Das Terroir soll für sich sprechen und nicht von anderen Einflüssen maskiert werden. Gemeinsam mit Eugenie sind wir alle bereit, uns den klimatischen und natürlichen Herausforderungen zu stellen. Denn wir wissen, dass Harmonie, Frieden und Gleichgewicht nur Schritt für Schritt erreicht werden kann. Und jeder Schluck ist ein Schritt zu einem natürlichen Selbstbewusstsein. 414 Flaschen von diesem Premierenwerk für die Welt.

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	6,0 g/l	Nein	5 bis 10 Jahre
Boden	Anbau	Alkoholgehalt	Empfohlenes Glas	Abgefüllt durch
Schiefer	AT-BIO-402, Bio, Demeter	10,5%	Universalglass	Tschepppe-Eselböck KG, AT-7063 Oggau
Höhe über N.N.	Ausbau	Zusatzstoffe	Verschluss	Importiert durch
300 Meter	10 Monate in einem 500l Holzfass der Kuferei Stockinger	Enthält Sulfite	Naturkork	Wein am Limit, 20251 Hamburg



Als im Jahr 2007 Stephanie und Eduard Tschepppe-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.