

# JOSEPHINE

GUT OGGAU - NEUSIEDLERSEE, ÖSTERREICH

GUT OGGAU



Zweite Ehefrau von Timotheus, Stiefmutter von Winifred. Die gemütliche, leicht mollige Dame, hat erst im Alter ihre große Liebe gefunden.

<b>ANBAUGEBIET</b> Neusiedlersee	<b>CHARAKTER</b> Frisch, fruchtig, mit Schmelz	<b>IMPORTIERT DURCH</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg	<b>LAGERFÄHIGKEIT</b> 10 -15 Jahre
<b>APPELLATION</b> Österreichischer Landwein	<b>HÖHE ÜBER NN</b> 200 Meter	<b>ABGEFÜLLT DURCH</b> Tschepppe-Eselböck KG, AT-7063 Oggau	<b>EMPFOHLENES TRINKGLAS</b> Bordeauxglas
<b>KLIMA</b> Kontinental, pannonisch, Einfluss vom Neusiedlersee	<b>ZERTIFIZIERUNG</b> Bio-dynamisch: Demeter	<b>FERMENTATION</b> Spontane Gärung mit natürlichen Hefen. Ohne Additive	<b>KARAFFIEREN</b> Ja
<b>BODEN</b> Kalkböden	<b>REBSORTE</b> Rösler	<b>AUSBAU</b> 18 Monate in 500l Fässern und Beton- tanks	<b>EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR</b> 16 - 18° C



Die burgenländische Marktgemeinde Oggau ist ein Weinbauort, der für höchste Qualität bekannt ist. Seine Tradition reicht bis in die frühe Römerzeit – damit ist Oggau die älteste Rotweingemeinde Österreichs. Durch das persönliche Engagement von Stephanie und Eduard Tschepppe-Eselböck ist das Weingut auf dem Weg an die burgenländische Spitze. Der biologisch-dynamische Weinbau und die Konzentration auf das Wesentliche führen zu einem beeindruckenden Sortiment an authentischen Weinen. Jeder Wein hat Persönlichkeit und Charakter. Diese finden sich im Familienstammbaum wieder. Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.