

2021 Theodora Magnum

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. Tochter von Wiltrude. Eine kecke, aber sympathische junge Dame, die durch ihre fröhliche, anregende Art jeden sofort im Sturm erobert. Schön wie ihre Mutter, dabei durchaus frech, aber auch elegant. Heckt auf Gut Oggau gern Streiche aus, ist aber insgesamt sehr verlässlich und konstant. Besonders eng verbunden ist sie mit ihrer sehr geliebten Großmutter Mechthild und ihrem Lieblingsonkel Emmeram. Stephi und Eduard Tscheppe-Eseleböck schreiben über ihr junges Familienmitglied: "Wie gehabt Grüner Veltliner und Welschriesling größtenteils vom Schotter, ein bisschen Kalk. Frech und keck wie eh und je, aber auch mit viel Rückgrat und Struktur und kein Zweifel, sie weiß heuer, was sie will. Die Weine werden nicht mehr nach Farbe diskriminiert, die Vinifikation bei Weiss und Rot ist gleich, alle Weine sind teilweise auf den Schalen vergoren, aber größtenteils gleich abgepresst, so kombinieren wir Struktur, Frische, Frucht und Eleganz und die bei uns so prägnanten kargen Kalk-, Schotter und Schieferböden kommen am Besten zum Ausdruck."

Rebsorte Grüner Veltliner, Welschriesling	Region Neusiedlersee	Restzucker 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 10-14°	Internationale Bewertungen
Klima gemäßigt, pannonisch	Appellation Wein aus Österreich	Säure 5,4 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre
Boden Schotter	Anbau AT-BIO-402, Bio, Demeter	Alkoholgehalt 11,5%	Empfohlenes Glas Weissweinglas	Abgefüllt durch Tscheppe-Eselböck KG, AT-7063 Oggau
Höhe über N.N. 150 Meter	Ausbau In 500l, 1000l, 1500l und 3000l Stockinger Fässern	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch 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.