

# 2021 Bertholdi

## GUT OGGAU - NEUSIEDLERSEE, ÖSTERREICH

GUT OGGAU



Bertholdi, das Oberhaupt der Weinfamilie und ebenbürtiger Partner seiner geliebten Ehefrau Mechthild. Ein kräftiger Burgenländer, wandlungsfähig, dabei immer erdig und naturverbunden. Ganz der liebevolle und weise Großvater für seine Enkel, der viele Geschichten zu erzählen hat und noch immer voller Energie und Lebensfreude steckt. Hat seinen Weg gemacht, kennt sämtliche Tricks und gewinnt trotzdem mit zunehmendem Alter immer noch an Klasse. Aus den ältesten Blaufränkisch Reben, die auf Kalk und Schotterböden wachsen in einer ca. 60 Jahre alten Einzellage von Gut Oggau. Die Beeren vergären auf sanft auf der Maische, danach mit einer 200 Jahre alten Korbpresse vorsichtig gekeltert und für 2 Jahre in gebrauchten 500 Liter Fässern gereift. Das ist der traditionellste und intensivste Ausdruck der Weinfamilie, ein ausgewachsener, kräftiger, fleischig-würziger Blaufränkisch, mit einer überzeugenden erdverbundenen Ruhe und Tiefe. Seriös, komplex und tiefgründig wie es sich für ein Familienoberhaupt gehört. Die Tiefe der Frucht und die Dichte der Tannine zeichnen den kernigen Patron aus. Er wurde ungefiltert, ungeschönt und ohne zusätzliche Schwefelzugabe auf die Flasche gezogen. 653 Flaschen

<b>Rebsorte</b> Blaufränkisch	<b>Region</b> Neusiedlersee	<b>Restzucker</b> <2 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Kontinental, pannonisch mit Einfluss vom Neusiedlersee	<b>Appellation</b> Wein aus Österreich	<b>Säure</b> 5,4 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 15 bis 20 Jahre
<b>Boden</b> Kalk, Schiefer	<b>Anbau</b> AT-BIO-402, Bio, Demeter	<b>Alkoholgehalt</b> 13,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas	<b>Abgefüllt durch</b> Tschepe-Eselböck KG, AT-7063 Oggau
<b>Höhe über N.N.</b> 250 Meter	<b>Ausbau</b> in 500l Holzfässern	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Als im Jahr 2007 Stephanie und Eduard Tschepe-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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.