

2021 Josephine

GUT OGGAU - NEUSIEDLERSEE, ÖSTERREICH

GUT OGGAU



Zweite Ehefrau von Timotheus und Stiefmutter von Winifred. Im Wein-Stammbaum von Gut Oggau gehört sie in die Reihe der Eltern. Sie ist eine gemütliche, vielleicht auch etwas mollige Dame, die erst im Alter ihre Liebe gefunden hat. Geprägt durch ihre aufregende Jugend ist sie ein unkonventioneller Typ, genießt das Leben und strotzt nur so vor Vitalität. In geselliger Runde fühlt sie sich wohl, ist Fremden gegenüber offen und belohnt Freunde mit tiefen Einblicken in ihr Innerstes. Man verfällt ihrer Persönlichkeit recht schnell, mit ihrem südländischen Temperament und ihrem trockenen, nordischen Humor. Die würzige, intensive Lady stammt aus einer ca. 30 Jahre alten wunderschönen Anlage, die auf Kalkboden mit der seltenen Rebsorte Roesler bepflanzt ist. Eine sogenannte PIWI-Sorte (pilzwiderstandsfähige Rebe), eine Neuzüchtung aus den 60er Jahren, die sich fast ausschließlich im Burgenland finden lässt. Sie ergibt frucht- und tanninbetonte Weine mit kraftvoller Farbe. Die Trauben werden entrappt und in 500, 1000 und 1500 Liter Fässern spontan vergoren. Nach 8 Monaten Reife in gebrauchten 500 Liter Fässern wird die Dame ohne zusätzlichen Schwefel ungeschönt und unfiltriert abgefüllt. Zum Verlieben!

Rebsorte Roesler	Region Neusiedlersee	Restzucker 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Kontinental, pannonisch mit Einfluss vom Neusiedlersee	Appellation Wein aus Österreich	Säure 5,5 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Boden Kalk	Anbau AT-BIO-402, Bio, Demeter	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Tschepe-Eselböck KG, AT-7063 Oggau
Höhe über N.N. 200 Meter	Ausbau in 500l Holzfässern	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch 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 weiterlesen.