

2022 Emmeram

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 zwei Flaschen pro Kunde begrenzt. Nachfahr von Mechthild und Bertholdi. Bruder von Joschuari und Timotheus. Der bunte Hund in der Familie von Gut Oggau. Ein Weltenbummler, der mit seiner differenzierten und spannenden Persönlichkeit phänomenal auf Frauen wirkt. Seine Markenzeichen sind sein würziger, trockener Humor und die kräftige Statur. Er glaubt bis heute fest daran, dass er der Vater von Wiltrudes Tochter Theodora ist... Unsere Zuteilung ist auch in diesem Jahr wieder sehr begrenzt gewesen. Die Beeren für diesen feinen, duftigen Gewürztraminer stammen aus einer ca. 45 Jahre alten Anlage. Vor dem Pressen werden die Trauben nur 5 Stunden auf den Schalen mazeriert. Sonst würde der Emmeram zu plump werden und sowohl Finesse als auch Humor verlieren. Der Wein wird in gebrauchten 500 Liter Fässern spontan vergoren und nach 10 Monaten Reife ohne Batonnage, zusätzlichen Schwefel ungeschönt und unfiltriert abgefüllt. Der Emmeram ist das exotischste und fröhlich-fruchtigste Familienmitglied.

Rebsorte Gewürztraminer	Region Neusiedlersee	Restzucker 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima Kontinental, pannonisch mit Einfluss vom Neusiedlersee	Appellation Wein aus Österreich	Säure 5,0 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 15 bis 20 Jahre
Boden Kalk	Anbau AT-BIO-402, Bio, Demeter	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Tscheppes-Eselböck KG, AT-7063 Oggau
Höhe über N.N. 200 Meter	Ausbau 10 Monate in 500l Holzfässern der Küferei Stockinger	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Als im Jahr 2007 Stephanie und Eduard Tscheppes-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.