

2017 JOSCHUARI

GUT OGGAU - NEUSIEDLERSEE, ÖSTERREICH

GUT OGGAU



Sohn von Mechthild und Bertholdi. Bruder von Emmeram und Timotheus, verheiratet mit Wiltrude. Ein Mann mit charismatischem, komplexen Charakter, der viele Ecken und Kanten hat. Mit seinem trockenen Humor und vollmundigen Sprüchen bietet er als Haupterbe von Gut Oggau seinem Vater kräftig Paroli. Die Beeren für diese sehr elegante Persönlichkeit stammen von höhergelegenen Lagen mit Schiefer- und Kalkboden. Spontan und ca. 3 Wochen 500L und 1200L Holzfässern vergoren, danach ein Jahr in diesen Fässern weitergereift. Keine Batonnage, Schönung, Filtration und ohne zusätzlichen Schwefel abgefüllt. Eine sehr delikate, feine Erscheinung mit floralen, rotfruchtigen und würzigen Aromen. Aufgrund seines Understatements nicht zu unterschätzen, denn dieser Stoff hat eine satte Länge am Gaumen mit einer salzigen Frische und spürbaren feinen Tanninen.

Region Neusiedlersee	Appellation Wein aus Österreich	Klima Kontinental, pannonisch mit Einfluss vom Neusiedlersee	Dekantieren / Karaffieren Ja	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°
Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Boden Kalk, Schiefer	Höhe über N.N. 300 Meter	Anbau AT-BIO-402, Biodynamisch: Demeter	Lagerfähigkeit 10 bis 15
Rebsorte Blaufränkisch	Ausbau 12 Monate in 500l und 1200l Fässern	Alkoholgehalt 12,5%	Internationale Bewertungen	Restzucker



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.