

2022 Cecilia Rosé

GUT OGGAU - NEUSIEDLERSEE, ÖSTERREICH

GUT OGGAU



Dürfen wir vorstellen?! Cecilia! Du siehst sie, Du probierst sie, Du fühlst sie, sie inspiriert Dich. Sie schert sich nicht um Konventionen und lässt sich nicht in eine Schublade stecken. Sie zeigt, dass es gut ist, ein bisschen anders zu sein. Gemischt in Weiß und Rot, verwurzelt auf Kalkstein, leuchtet sie hell und definiert sich viel mehr jenseits der bekannten Pfade. Der Kalkboden setzt einen ausgeprägten Charakter frei. Dies soll nur der Beginn einer Reise sein, die wir gemeinsam mit Ihr gehen wollen. Eine Reise in das wahre Selbst, ohne jede Verstellung. Bei Cecilia geht es weniger darum, zu beeindrucken, sondern nur darum, unabhängig und frei zu bleiben. Eine 1,4ha große Parzelle im gemischten Satz (rote und weiße Rebsorten) gepflanzt, die Steffi und Eduard rekultiviert haben. 2/3 der Trauben werden direkt gepresst und 1/3 eingemaischt. Der Most wird in großen Holzgebinden spontan vergoren und wird während des Ausbaus weder geschönt noch filtriert oder zusätzlich geschwefelt. Ausgebaut im 1500l Holzfass der Kuferei Stockinger. Ein Mix aus Weiss und Rot. Ein frischer, tiefgründiger und mineralischer Rosé, der in einem zarten rot im Glas scheint. Eine Geschmacksexplosion. Hagebutte, Walderdbeeren und ein wenig Rose. Konsequenter trocken und mineralisch. Ein Solitär und ein Rosé der komplett "Out of the Box" ist. Großartiger Stoff!

Rebsorte gemischter Satz	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 Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre
Boden Kalkstein	Anbau AT-BIO-402, Bio, Demeter	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas, Universalglas	Abgefüllt durch Tschepe-Eselböck KG, AT-7063 Oggau
Höhe über N.N. 150 Meter	Ausbau 9 Monate im 1500l Holzfass der Kuferei Stockinger	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.