

2018 ATANASIUS

GUT OGGAU - NEUSIEDLERSEE, ÖSTERREICH

GUT OGGAU



Sohn von Wiltrude und Joschuari. Ist, wie seine Schwester Theodora, von typisch burgenländischer Leichtigkeit und offener Herzlichkeit. Ein attraktiver, aber trotzdem nicht oberflächlicher junger Mann. Obwohl über die Maßen beliebt, hat er versteckte Qualitäten, die ihn erst recht interessant machen. Sein großer Traum: eines Tages ein umjubelter Weltstar zu werden. Teilweise auf den Schalen vergoren und ausgebaut in verschiedenen Holzgebinden aus 500L, 1200L und 1500L und für 12 Monate auf der Hefe gereift. In dieser Zeit keine Schönungen, Batonnage, Filtrationen und es gibt keine zusätzliche Schwefelzugaben. Ein sehr feiner, saftiger Burgenländer mit einer pikant fruchtig-würzigen Nase. Es fällt nicht schwer sich mit ihm anzufreunden, da er positiv, sehr klar und unbekümmert seinen Charakter zeigt.

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, Schotter	Höhe über N.N. 115 - 140 Meter	Anbau AT-BIO-402, Biodynamisch: Demeter	Lagerfähigkeit 5 bis 10
Rebsorte Blafränkisch, Zweigelt	Ausbau Ausbau für 12 Monate in 500l, 1200l und 1500l Holzfässern	Alkoholgehalt 12%	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.