

2020 Mechthild

GUT OGGAU - NEUSIEDLERSEE, ÖSTERREICH

GUT OGGAU



Familienoberhaupt und Ahnherrin von Gut Oggau. Eine resolute, kräftige, alte Dame, die immer noch die Geschicke des burgenländischen Clans lenkt und allen Widrigkeiten des Lebens trotz wie eine knorrige Eiche dem Sturm. Hat für alle ein offenes Ohr, folgt aber immer ihren Prinzipien. Ist die nostalgische "gutherzige Oma", der man vertraut, kann aber zugleich auch geheimnisvoll und polarisierend sein. Man kann gespannt sein, welche Geschichte sie als Nächstes erzählen wird oder in welcher Stimmung man sie dieses Mal antrifft. Mechthild stammt aus einer ca. 60 Jahre alten Anlage, die mit Grüner Veltliner auf Kalk- und Schieferboden gepflanzt ist. Die elegante Dame ist sehr gütig, aber auch polarisierend, manchmal geheimnisvoll und immer tiefgründig. Ihr tut weitere Ruhe auf der Flasche gut, um ihren ausdrucksvollen Charakter zu zeigen. Gekeltert werden die Beeren in einer 200 Jahre alten Baumkelter und wie alle Weine von Gut Oggau ungeschönt, unfiltriert und ohne zusätzliche Schwefelzugabe abgefüllt. Die Reifung erfolgt für ca. 2 Jahre in gebrauchten 500 Liter Fässern auf der Vollhefe.

Rebsorte Grüner Veltliner	Region Neusiedlersee	Restzucker 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 12-14°	Internationale Bewertungen
Klima Kontinental, pannonisch mit Einfluss vom Neusiedlersee	Appellation Wein aus Österreich	Säure	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 15 bis 20 Jahre
Boden Kalk, Schiefer	Anbau AT-BIO-402, Bio, Demeter	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Burgunderglas, Universalglas	Abgefüllt durch Tscheppes-Eselböck KG, AT-7063 Oggau
Höhe über N.N. 250 Meter	Ausbau ca. 24 Monate in 500l Holzfässern der Kuferei 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.