

2015 BERTHOLDI

GUT OGGAU - NEUSIEDLERSEE, ÖSTERREICH

GUT OGGAU



Gatte von Mechthild. Aus den ältesten Blaufränkisch Reben, die auf Kalk und Schotterböden wachsen in einer ca. 60 Jahre alten Einzellage von Gut Oggau. Die Beeren werden mit einer 200 Jahre alten Baumkelter vorsichtig gepresst, spontan vergoren und für 2 Jahre in gebrauchten 500 Liter Fässern gereift. Das ist der traditionellste und intensivste Ausdruck der Weinfamilie, ein ausgewachsener fleischig-würziger Blaufränkisch mit einer überzeugenden erdverbundenen Ruhe und Tiefe. Seriös, komplex und tiefgründig wie es sich für ein Familienoberhaupt gehört. Er wurde ungefiltert, ungeschönt und ohne zusätzliche Schwefelzugabe auf die Flasche gezogen.

| | | | | |
|---|---|--|---|---|
| Region Neusiedlersee | Appellation Österreichischer Landwein | Klima Kontinental, pannonisch mit Einfluss vom Neusiedlersee | Dekantieren / Karaffieren Ja | Empfohlene Trinktemperatur 16-18° |
| Empfohlenes Glas Bordeauxglas | Boden Kalk, Schiefer | Höhe über N.N. 250 Meter | Anbau AT-BIO-402, Biodynamisch: Demeter | Lagerfähigkeit 15 bis 20 |
| Rebsorte Blaufränkisch | Ausbau Ausbau für 24 Monate in 500l Fässern | Alkoholgehalt 13,5% | 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.