

2022 Theodora Magnum

GUT OGGAU - NEUSIEDLERSEE, ÖSTERREICH

GUT OGGAU



Aufgrund der geringen Allokation und weil wir so vielen Kunden wie möglich die Chance auf diesen Wein geben möchten, haben wir die Abnahme auf drei Flaschen pro Kunde begrenzt. Tochter von Wiltrude und Schwester von Atanasius. Sie reiht sich in den Reigen der jüngeren Weine von Gut Oggau, die sich lebendig und energiegeladen präsentieren. Eine kecke, aber sympathische junge Dame, die durch ihre fröhliche, anregende Art jeden im Sturm erobert. Schön wie ihre Mutter, dabei durchaus frech, aber stets elegant. Heckt auf Gut Oggau gern Streiche aus, ist aber insgesamt sehr verlässlich und konstant. Besonders eng verbunden ist sie mit ihrer sehr geliebten Großmutter Mechthild und ihrem Lieblingsonkel Emmeram. Teilweise auf den Schalen vergoren, in verschiedenen großen Holzgebinden ausgebaut und für 9 Monate auf der Hefe gereift. Wie für alle Weine von Stephe und Eduard Tschepe gelten die Grundregeln der Vinifikation auch für Theodora: keine Schöning, keine Filtration und keine zusätzlichen Schwefelzugaben. Vor dem Genuss darf die Flasche kurz gedreht werden, damit sich die feinen Trubstoffe gut im Wein verteilen. Erinnert im Duft an weißen Blüten, reife Melone und Kiwi. Am Gaumen ist er angenehm fein, voller Energie und spiegelt die jugendliche Persönlichkeit des namensgebenden Familienmitglieds wider. Ein sehr elegantes Entree in die große Weinfamilie.

| | | | | |
|---|---|--|--|---|
| Rebsorte Grüner Veltliner, Weißburgunder | Region Neusiedlersee | Restzucker <1 g/l | Empfohlene Trinktemperatur 9-12° | Internationale Bewertungen |
| Klima Kontinental, pannonisch mit Einfluss vom Neusiedlersee | Appellation Wein aus Österreich | Säure 6,3 g/l | Dekantieren / Karaffieren Ja | Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre |
| Boden Kalk, Schiefer | Anbau AT-BIO-402, Bio, Demeter | Alkoholgehalt 11,5% | Empfohlenes Glas Universalglas | Abgefüllt durch Tschepe-Eselböck KG, AT-7063 Oggau |
| Höhe über N.N. 150 - 200 Meter | Ausbau in 500l, 1000l, 1500l und 3000l Stockinger Holzfässern | 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.