

THEODORA

GUT OGGAU - NEUSIEDLERSEE, ÖSTERREICH

GUT OGGAU



Stephi und Eduard Tscheppe-Eseleböck schreiben über ihr jüngstes Familienmitglied: „Wie gehabt Grüner Veltliner und Welschriesling größtenteils vom Schotter, ein bisschen Kalk. Frech und keck wie eh und je, aber auch mit viel Rückgrat und Struktur und kein Zweifel, sie weiß heuer, was sie will. Wir haben mit 2017 dort angeknüpft, wo wir schon 2016 waren, die Weine werden nicht mehr nach Farbe diskriminiert, die Vinifikation bei Weiss und Rot ist gleich, alle Weine sind teilweise auf den Schalen vergoren, aber großteils gleich abgepresst, so kombinieren wir Struktur, Frische, Frucht und Eleganz und die bei uns so prägnanten kargen Kalk-, Schotter und Schieferböden kommen am Besten zum Ausdruck.“

ANBAUGEBIET Neusiedlersee	CHARAKTER Gehaltvoll, saftig	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 5 -10 Jahre
APPELLATION Österreichischer Landwein	HÖHE ÜBER NN 115 - 140 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Tscheppe-Eselböck KG, AT-7063 Oggau	EMPFOHLENES TRINKGLAS Weissweinglas
KLIMA Kontinental, pannonisch, Einfluss vom Neusiedlersee	ZERTIFIZIERUNG Bio-dynamisch: Demeter	FERMENTATION Spontane Gärung mit natürlichen Hefen. Ohne Additive	KARAFFIEREN Nein
BODEN Kalk-, Schiefer- und Schotterböden	REBSORTE Grüner Veltliner, Welschriesling	AUSBAU 5 Monate in großen Fässern	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 10 - 14° C



Die burgenländische Marktgemeinde Oggau ist ein Weinbauort, der für höchste Qualität bekannt ist. Seine Tradition reicht bis in die frühe Römerzeit – damit ist Oggau die älteste Rotweingemeinde Österreichs. Durch das persönliche Engagement von Stephanie und Eduard Tscheppe-Eseleböck ist das Weingut auf dem Weg an die burgenländische Spitze. Der biologisch-dynamische Weinbau und die Konzentration auf das Wesentliche führen zu einem beeindruckenden Sortiment an authentischen Weinen. Jeder Wein hat Persönlichkeit und Charakter. Diese finden sich im Familienstammbaum wieder. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.