

2021 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 stets für alle ein offenes Ohr, bleibt allerdings zu jeder Zeit ihren Prinzipien treu. Ist die nostalgische, "gutherzige Oma", der man vertraut, die aber zugleich auch geheimnisvoll und polarisierend sein kann. 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 tiefgründig. Ihr tut weitere Ruhe auf der Flasche gut, um ihren ausdrucksvollen Charakter zu zeigen. Gekeltert werden die Beeren in einer 200 Jahre alten Korbpresse und wie alle Weine von Gut Oggau wird sie ungeschönt, unfiltriert und ohne zusätzliche Schwefelzugabe abgefüllt. Die Reifung erfolgt für ca. 2 Jahre in gebrauchten 500 Liter Fässern auf der Vollhefe. 631 Flaschen

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 6,1 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 15 bis 20 Jahre
Boden Kalk, Schiefer	Anbau AT-BIO-402, Bio, Demeter	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Burgunderglas, Universalglas	Abgefüllt durch Tschepe-Eselböck KG, AT-7063 Oggau
Höhe über N.N. 250 Meter	Ausbau in 500l 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.