

2021 Theodora

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 sechs Flaschen pro Kunde begrenzt. Tochter von Wiltrude. Eine kecke, aber sympathische junge Dame, die durch ihre fröhliche, anregende Art jeden sofort im Sturm erobert. Schön wie ihre Mutter, dabei durchaus frech, aber auch 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 und ausgebaut in verschiedenen Holzgebinden aus 500L, 1000L und 1500L und für 9 Monate auf der Hefe gereift. In dieser Zeit keine Schönungen, Batonnage, Filtrationen und es gibt keine zusätzliche Schwefelzugaben. Der 2021er Jahrgang zeigt sich ähnlich wieder 20er schon früh sehr zugänglich. Vielleicht liegt es an dem warmen Jahrgang. Auf alle Fälle offeriert die Theodora in diesem frühen Stadium eine leicht rauchige, mineralische Nase und dezente Fruchtnoten. Ein sehr elegantes Entré in die große Weinfamilie.

Rebsorte Grüner Veltliner, Welschriesling	Region Neusiedlersee	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 10-14°	Internationale Bewertungen
Klima gemäßigt, pannonisch	Appellation Wein aus Österreich	Säure 6 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre
Boden Schotter	Anbau AT-BIO-402, Bio, Demeter	Alkoholgehalt 11,5%	Empfohlenes Glas Weissweinglas	Abgefüllt durch Tschepppe-Eselböck KG, AT-7063 Oggau
Höhe über N.N. 150 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 Tschepppe-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.