

2022 Timotheus

GUT OGGAU - NEUSIEDLERSEE, ÖSTERREICH

GUT OGGAU



Sohn von Mechthild und Bertholdi. Bruder von Emmeran und Joschuari. Besticht durch seinen druckvollen, mächtigen und ausgewogenen Charakter. Steht mit beiden Beinen im Leben, ist aber trotzdem offen für Neues und sucht die Herausforderung. Gilt als selbstsicher, gehaltvoll und manchmal auch raffiniert, ist durch sein gewinnendes Wesen jemand, der sich überall rasch Freunde macht und durch seinen druckvollen, mächtigen und ausgewogenen Charakter besticht. Ein Langstreckenläufer und ein komplexer, langlebiger Weißwein aus ca. 45 Jahre alten Weinbergen. Hierzu Eduard Tscheppe: "Auch hier wie gewohnt Grüner Veltliner und Weißburgunder, kommt sehr sympathisch rüber, gelassen und ausgelassen, ein echter Schmeichler. Ein Drittel des Weines wird ca. 2 Wochen auf den Schalen vergoren und die übrigen Beeren direkt gepresst." Der Wein wird in gebrauchten 500l & 1500l Fässern spontan vergoren und nach 10 Monate Reife ohne Batonnage, zusätzlichem Schwefel ungeschönt und unfiltriert abgefüllt. Sehr würzig, kräuterig, angenehme Citrus Noten, starke Mineralität und mittlerer Körper mit einer feinen Säure mit viel Persönlichkeit im Glas. Dieser Wein ist ein großartiger, variabler Speisebegleiter und zeigt, was die Generation der Erwachsenen bei Gut Oggau leisten kann.

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 5,0 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Boden Kalk, Schiefer	Anbau AT-BIO-402, Bio, Demeter	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Universalglass	Abgefüllt durch Tscheppe-Eselböck KG, AT-7063 Oggau
Höhe über N.N. 150 - 200 Meter	Ausbau 10 Monate in 500l & 1500l Holzfässern der Küferei Stockinger	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



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.