WEIN AM LIMIT
MIT HENDRIK THOMA

2015 MECHTHILD

GUT OGGAU - NEUSIEDLERSEE, ÖSTERREICH

GUT OGGAU

Familienoberhaupt und Stammmutter. Das Pendant zum männlichen Bertholdi ist die resolute Mechthild. Das weibliche Oberhaupt der Familie 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 immer tiefgründig. Ihr tut weitere Ruhe auf der Flasche gut, um ihren ausdrucksvollen Charakter zu zeigen. Gekeltert werden die Beeren in einer 200 Jahre alten Baumkelter und wie alle Weine von Gut Oggau ungeschönt, unfiltriert und ohne zusätzliche Schwefelzugabe abgefüllt. Die Reifung erfolgt für ca. 2 Jahre in gebrauchten 500 Liter Fässern auf der Vollhefe.

Region Neusiedlersee	**Appellation** Österreichischer Landwein	**Klima** Kontinental, pannonisch mit Einfluss vom Neusiedlersee	**Dekantieren / Karaffieren** Ja	**Empfohlene Trinktemperatur** 12-14°
Empfohlenes Glas Burgunderglas, Weissweinglas	**Boden** Kalk, Schiefer	**Höhe uber N.N.** 250 Meter	**Anbau** AT-BIO-402, Biodynamisch: Demeter	**Lagerfähigkeit** 15 bis 20
Rebsorte Grüner Veltliner	**Ausbau** Ausbau für ca. 24 Monate in 500l Fässern	**Alkoholgehalt** 13%	**Internationale Bewertungen**	**Restzucker**

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.