

ATANASIUS

GUT OGGAU - NEUSIEDLERSEE, ÖSTERREICH

GUT OGGAU



Sohn von Wiltrude und Joschuari. Ist, wie seine Schwester Theodora, von typisch burgenländischer Leichtigkeit und offener Herzlichkeit. Ein attraktiver, aber trotzdem nicht oberflächlicher junger Mann.

ANBAUGEBIET Neusiedlersee	CHARAKTER Fruchtig, vielschichtig	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 5 -10 Jahre
APPELLATION Österreichischer Landwein	HÖHE ÜBER NN 115 - 140 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Tschepe-Eselböck KG, AT-7063 Oggau	EMPFOHLENES TRINKGLAS Bordeauxglas
KLIMA Kontinental, pannonisch, Einfluss vom Neusiedlersee	ZERTIFIZIERUNG Bio-dynamisch: Demeter	FERMENTATION Spontane Gärung mit natürlichen Hefen. Ohne Additive	KARAFFIEREN Ja
BODEN Schotter,- und Kalkböden	REBSORTE Blaufränkisch, Zweigelt	AUSBAU Ausbau für 16 Monate in großen Holzfäs- sern	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16 - 18° 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 Tschepe-Eselböck 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.