

2013 JOSEPHINE

GUT OGGAU - NEUSIEDLERSEE, ÖSTERREICH

GUT OGGAU



Zweite Ehefrau von Timotheus, Stiefmutter von Winifred. Die würzige, intensive Lady stammt aus einer ca. 30 Jahre alten wunderschönen Anlage die auf Kalkboden mit der seltenen Rösler bepflanzt ist. Eine pilz- und frostunempfindliche Neuzüchtung aus den 60iger Jahren, die sich fast ausschließlich im Burgenland finden lässt. Sie ergibt frucht- und tanninbetonte Weine mit kraftvoller Farbe. Die Dolden werden entrappt und in 500 L, 1000L und 1500L Fässern spontan vergoren, nach 8 Monaten Reife in gebrauchten 500 Liter Fässern wird die Dame ohne Batonnage, ohne zusätzlichen Schwefel, ungeschönt und unfiltriert abgefüllt. Zum Verlieben!

Region Neusiedlersee	Appellation Österreichischer Landwein	Klima Kontinental, pannonisch mit Einfluss vom Neusiedlersee	Dekantieren / Karaffieren Ja	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°
Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Boden Kalk	Höhe über N.N. 200 Meter	Anbau AT-BIO-402, Biodynamisch: Demeter	Lagerfähigkeit 10 bis 15
Rebsorte Rösler	Ausbau Ausbau für 8 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.