

# 2021 Atanasius

## GUT OGGAU - NEUSIEDLERSEE, ÖSTERREICH

GUT OGGAU



Der Abkömmling von Wiltrude und Joschuari. Wie seine Schwester Theodora, ist er mit typisch burgenländischer Leichtigkeit und offener Herzlichkeit gesegnet. Ein sehr attraktiver, aber trotzdem nicht hochnäsiger und oberflächlicher junger Mann. Obwohl über die Maßen beliebt, hat er versteckte Qualitäten, die ihn erst recht interessant machen. Eines Tages ein umjubelter Weltstar zu werden ist wohl sein größter Traum. Auf ihn kann man sich immer verlassen. Teilweise auf den Schalen vergoren und in verschiedenen Holzgebinden von 500, 1000 und 3000 Liter Fassungsvermögen für etwa 12 Monate auf der Hefe ausgebaut. Es wurden weder Schönungen noch die sogenannte Batonnage durchgeführt und final ohne Zusatz von Schwefel unfiltriert abgefüllt. Ein sehr feiner, saftiger Burgenländer mit einer pikant fruchtig-würzigen Nase. Fein, fast samtig mit Aromen von wilden Pflaumen, leichte Bitterkeit und somit ein großartiger Essensbegleiter. Es fällt nicht schwer sich mit ihm anzufreunden, da er positiv, sehr klar und unbekümmert seinen Charakter zeigt. Er braucht etwas, um in geselliger Runde aufzutauen und freut sich über einen reich gedeckten Tisch. Gebt ihm Zeit in der Karaffe, damit er sich etwas an die neue Umgebung gewöhnen kann.

|   |  |  |   |  |
|---|--|--|---|--|
| <b>Rebsorte</b><br>Blafränkisch,<br>Zweigelt                                    | <b>Region</b><br>Neusiedlersee                                     | <b>Restzucker</b><br>1 g/l             | <b>Empfohlene<br/>Trinktemperatur</b><br>16-18° | <b>Internationale<br/>Bewertungen</b>                            |
| <b>Klima</b><br>Kontinental,<br>pannonisch mit<br>Einfluss vom<br>Neusiedlersee | <b>Appellation</b><br>Wein aus Österreich                          | <b>Säure</b><br>6,0 g/l                | <b>Dekantieren / Karaffieren</b><br>Nein        | <b>Lagerfähigkeit</b><br>5 bis 10 Jahre                          |
| <b>Boden</b><br>Kalk, Schotter  | <b>Anbau</b><br>AT-BIO-402, Bio,<br>Demeter                        | <b>Alkoholgehalt</b><br>12%            | <b>Empfohlenes Glas</b><br>Bordeauxglas         | <b>Abgefüllt durch</b><br>Tscheppe-Eselböck KG,<br>AT-7063 Oggau |
| <b>Höhe über N.N.</b><br>120 - 150 Meter  | <b>Ausbau</b><br>12 Monate in 500l,<br>1000l & 3000l<br>Stockinger | <b>Zusatzstoffe</b><br>Enthält Sulfite | <b>Verschluss</b><br>Naturkork                  | <b>Importiert durch</b><br>Wein am Limit, 20251<br>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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.