



Gut Oggau Rot 2016

QWt Burgenland, Gut Oggau, 750 ml

750 ml

CHF 37.70

statt CHF 58.–

Art-Nr. 40049716

Würzig, kernig, bodenständig und mit viel Reifepotential! Der Jahrgang 2016 ist in der jungen Geschichte des Weingutes Oggau bislang der herausforderndste gewesen. Frühjahrsfröste und Hagel im Sommer plagten die Winzer, somit verblieben weniger als 40% der Ernte. Der Herbst war jedoch versöhnlich und lieferte Topqualität, aber zu wenig, um die «Familienmitglieder» einzeln abzufüllen. Somit mussten Stephi und Eduard Tscheppe-Eselböck loslassen und die restlichen Weine blenden. Wenige Winzer handeln mit dieser Konsequenz. Doch wenn man «Naturwein» erzeugt, muss man mit dem arbeiten, was einem die Natur schenkt. Die Antwort darauf sind drei traumhafte Weine. Hier halten die drei Familienmitglieder zusammen. Der fruchtig-saftige Atanasius (Blafränkisch, Zweigelt), der wilde Joshuari (Blafränkisch) und der erhabene Bertholdi (Blafränkisch) zusammen.

Herkunft:	Österreich / Burgenland / Neusiedlersee
Traubensorte:	Zweigelt, Blafränkisch
Genussreife:	3 bis 5 Jahre
Trinktemperatur:	16 bis 18 °C
Speiseempfehlung:	Apéro riche, Kalbsbraten an Morchelsauce, Rehrücken aus dem Ofen, Risotto mit Steinpilzen, Pilzragout
Vinifikation:	Spontangärung mit traubeneigener Hefe, Gärung im Holzfass, Untertauchen des Tresterhuts, sofort schonend abgepresst
Ernte:	Handlese, Strenge Selektion, in kleinen Kisten
Ausbau:	im Stahltank, im grossen Holzfass/Foudre
Abfüllung:	keine Filtration
Ausbaudauer:	16 Monate
Volumen:	12.5 %
Parker:	90

Hinweis: Enthält Sulfite



Bio/biodynamisch zertifiziert



Vegan