



Gut Oggau Weiss 2016

QWt Burgenland, Gut Oggau, 750 ml

750 ml

Art-Nr. 15001716

2016 war bis anhin in der jungen Geschichte des Weingutes wohl der herausforderndste. Frühjahrsfröste und Hagel im Sommer plagten die Winzer. Ihnen verblieben weniger als 40% der Ernte. Der Herbst war jedoch versöhnlich und lieferte Topqualität, aber zu wenig Menge um die einzelnen Familienmitglieder einzeln abzufüllen. Somit mussten Stephi und Eduard loslassen und die restlichen Weine blinden. Wenn man das Wort „Naturwein“ verwendet, muss man mit dem arbeiten was einem die Natur schenkt. Dies ist nun ein Blend aus dem aromatischen Emmeram (Gewürztraminer), der tiefgründigen Mechthild (Grüner Veltliner), Timotheus (Grüner Veltliner + Weissburgunder) und der leichtfüssigen, frechen Theodora (Grüner Veltliner + Welschriesling). Pur, elegant, mit schönem Schmelz, der sich glockenklar und mit einer verführerischen Aromatik präsentiert. Aromatik: Aprikose, Honigmelone, gesalzene Haselnüsse

Herkunft:	Österreich / Burgenland / Neusiedlersee
Traubensorte:	Grüner Veltliner, Welschriesling
Genussreife:	1 bis 3 Jahre
Trinktemperatur:	10 bis 12 °C
Speiseempfehlung:	Apérogebäck, Apéro riche, Süßwasserfisch an Rahmsauce, Knuspriges Poulet aus dem Ofen
Vinifikation:	Spontangärung mit traubeneigener Hefe, Gärung im Holzfass
Ausbau:	im grossen Holzfass/Foudre, auf der Hefe
Abfüllung:	keine Filtration
Ausbaudauer:	5 Monate
Volumen:	12.0 %
Parker:	91

Hinweis: Enthält Sulfite

BAUR *au* LAC Vins



Bio/biodynamisch zertifiziert



Vegan