



Gut Oggau

Gut Oggau, Edmund 2020

Edmund er en af de mest sjældne cuvées fra Gut Oggau, lavet på et fieldblend af hvidvinsdruer, fra vildvoksende 55 år gamle vinstokke. Udbyttet er uhyre beskedne 600 liter per hektar. Spontan gæring på store fade, og herefter 18 måneder lagring på bundfaldet på store brugte fade. Aftappet uden klaring, filtrering eller svovl. Gut Oggau beskriver selv Edmunds personlighed sådan her: **“Edmund has come a long way, and we are happy to have this distant relative with us at Gut Oggau. A transient soul. We don’t know how long he will stick around. So, let’s enjoy him while we can. He is an unconventional type. Offbeat. Expressive. His charm will draw you in. Even if you react initially to his unruly appearance. With every sip, you begin to accept his approach to life. To relish the alternative and embrace the beauty of the unexpected.”**

OM PRODUCENTEN

GUT OGGAU, er navnet der gemmer på én af Østrigs mest spændende og nytænkende vinhuse. Drevet af det ambitiøse unge par Stephanie og Edouard Tscheppe. Vinhuset ligger i den lille by Oggau i Burgenland og blev grundlagt i 2007. Edouard er fra en vinfamilie og dyrkede vin med sin far, indtil han mødte Stephanie, der var involveret i driften af familiens tostjernede Michelinrestaurant Taubenkobel.

Efter at have mødt hinanden købte de et gammelt 17 hundredetals vinhus og restaurerede det forfaldne sted til perfektion. Vinhuset og markerne havde ikke været i produktion i 20 år, hvilket havde sat sine spor på vinhuset, men også i positiv forstand på markerne. Der havde i de 20 år ikke været brugt hverken sprøjtegifte eller anden kemi i markerne, så de var i høj grad blevet rensede for fortidens brutale påvirkninger. Det betød også, at markplejen var biodynamisk fra start, og Gut Oggau er i dag Demeter certificerede.

Vinmarkerne var den grad i live fra start, og det gjorde dem overbeviste om, at vinene hver især havde en unik personlighed. En tanke de den dag i dag holder stædigt fast i og tænker deres beskedne vinproduktion ud fra.

Vinene prydes derfor af en række ansigter ud fra den overbevisning, at hver vin afspejler en personlighed.

GUT OGGAUS ni vine er i indbyrdes familie med et særskilt stamtræ. Alle ansigterne er tegnet til den enkelte vins personlighed og er fiktive. Bagetiketten nævner også vinenes personlighed frem for en detaljeret beskrivelse af smag, område og lagring. Som en ekstra detalje kan nævnes, at ingen af personerne smiler, og det er helt bevidst. Der er tale om balancerede, super flotte vine med masser af personlighed – men INGEN af dem er overjoviale og storsmilende.

Har man én gang overværet en smagning af hele familien af vine, så er man ikke et øjeblik i tvivl om relevansen og tanken bag disse personligheder. Personlighederne udfolder sig helt selvfølgelig og beviser, at det er langt fra blot at være et smart marketing stunt.

Vinene er i dag blevet til ikoner i vinverdenen, og flaskerne er således at finde som en del af udstillingen på MOMA – Museum Of Modern Art i San Francisco.

OMRÅDE

Burgenland

APPELLATION

Burgenland

DYRKNING

Biodynamisk

JORDBUND

Kalksten, skifer, grus og sand

DRUER

Field Blend

GÆRING

500 ltr. træfade

TYPE

Let hvidvin

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens