

2018 FELSEN II

CHRISTIAN TSCHIDA - NEUSIEDLERSEE, ÖSTERREICH

TSCHIDA
ILLMITZ



Was für ein Wein! Ich muss mich beim Schreiben dieses Textes ziemlich zusammenreißen, um hier nicht zu sehr in Superlative zu verfallen. Dieser Wein gehört zu den grazilsten, feinsten Syrah, die ich kenne. Exotische Gewürze, florale Noten, wilde Beeren und ein superfeines Geschmackserlebnis. Man könnte einen ganzen Absatz nur über die Einzigartigkeit dieses Weines schreiben. Belassen wir es bei dieser Einschätzung: Er ist kühl, frisch und eher ein Klassiker (Nordrhöne) als ein supermoderner Fruchtbomber. Er wurde 14 Monate im 1200 Liter Fuderfass gereift, dann ohne Schönung und Filtration direkt auf die Flasche gefüllt. Den Felsen II gibt es nur in Ausnahmejahren.

Rebsorte Syrah	Region Illmitz - Neusiedlersee	Restzucker <3 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen 91 P. Robert Parkers Wine Advocate
Klima gemäßigt, pannonisch	Appellation Österreichischer Landwein	Gesamtsäure	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 15 bis 20
Boden Kalk, Quarzit	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Tschida Illmitz, A-7142 Illmitz
Höhe über N.N. 220 - 240 Meter	Ausbau 14 Monate im 1200 Liter Fuderfass	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Im Laufe der Jahre hat Christian Tschida die richtige Balance zwischen „eingreifen“ und „laufen lassen“ gefunden. Im Wingert passiert genau so viel, dass den Trauben das Maximum an Charakter und Finesse gegeben wird und im Keller werden die Weine in Ruhe gelassen, damit sie ihr inneres Gleichgewicht bekommen. Laissez-faire heißt dann auch einer seiner Weine. Der bringt die ganze eigenwillige Mischung auf den Punkt: Kraft und Eleganz dürfen sich paaren, aber bitte bei sehr reduzierten Alkoholgraden, um die Weine trotz Komplexität schlank und finessenreich zu halten. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.