

2015 GRÜNER VELTLINER "NON TRADITION" MAGNUM

CHRISTIAN TSCHIDA - NEUSIEDLERSEE, ÖSTERREICH

TSCHIDA
ILLMITZ



Wer in diesem Wein versucht, ein ihm bekanntes Geschmacksbild zu finden, der wird lange suchen müssen und am Ende nichts finden. Er hat rein gar nichts mit den vielen pfeffrig-fruchtigen Veltliner gemeinsam, sondern erinnert an große Burgunder mit ihren toastwürzigen Aromen oder etwas an einen französischen Jura mit jodigen Noten. Ein stiller, großer und kräftiger Wein, der nicht laut aber auf alle Fälle anders ist. Ein Wein ohne Tradition, aber wegweisend für die Zukunft.

Rebsorte Grüner Veltliner	Region Illmitz - Neusiedlersee	Restzucker <3 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 10-14°	Internationale Bewertungen
Klima gemäßigt, pannonisch	Appellation Österreichischer Landwein	Gesamtsäure	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10
Boden Kalk, Kiesel, Schiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Tschida Illmitz, A-7142 Illmitz
Höhe über N.N. 115 - 240 Meter	Ausbau im großen Holzfass	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.