

# 2011 FELSEN I

## CHRISTIAN TSCHIDA - ILLMITZ, ÖSTERREICH

**TSCHIDA**  
ILLMITZ



Ein großer unaufgeregter Blaufränkisch aus einer alten Anlage mit Kalkunterboden. Christians Weine sind zwar aromatisch hochkonzentriert, aber nie fett und mastig. Die pfeffrig-würzige Frucht wird durch kein störendes Holzaroma oder anderes "Make up" verunstaltet, sondern bleibt klar und pur in ihrem Ausdruck. Dieser Wein reifte 3 Jahre im Fuderfass gereift ohne Filtration und Schönung.

<b>Region</b> Illmitz - Neusiedlersee	<b>Appellation</b> Österreichischer Landwein	<b>Klima</b> gemäßigt, pannonisch	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°
<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas	<b>Boden</b> Kalk, Kiesel, Schiefer	<b>Höhe über N.N.</b> 115 - 240 Meter	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Lagerfähigkeit</b> 15 bis 20
<b>Rebsorte</b> Blaufränkisch	<b>Ausbau</b> 3 Jahre im 1000 Liter Fuderfass	<b>Alkoholgehalt</b> 12,5%	<b>Internationale Bewertungen</b>	<b>Restzucker</b>



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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.