



WEIN AM LIMIT
MIT HENDRIK THOMA

2015 GRÜNER VELTLINER „NON TRADITION“

TSCHIDA
ILLMITZ

CHRISTIAN TSCHIDA-ILLMITZ - ILLMITZ - NEUSIEDLERSEE



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.

| | | | |
|---|--|---|---|
| ANBAUGEBIET Illmitz - Neusiedlersee | CHARAKTER Trocken | IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg | LAGERFÄHIGKEIT 5 - 10 Jahre |
| APPELLATION Österreichischer Landwein | HÖHE ÜBER NN 115 - 240 Meter | ABGEFÜLLT DURCH Tschida Illmitz A-7142 Illmitz | EMPFOHLENES TRINKGLAS Burgunderglas |
| KLIMA gemäßigt, pannonisch | ALKOHOL 12,5 % | ZUSATZSTOFFE Enthält Sulfite | KARAFFIEREN Ja |
| BODEN Kalk, Kiesel, Schiefer | REBSORTE Grüner Veltliner | AUSBAU Ausbau im großen Holzfass | EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 12 - 14° |



Christian Tschida ist das „Enfant terrible“ der burgenländer Winzerszene. Passioniert, originell, gegen starre Dogmen und naturverbunden. Seine Philosophie? Dem Weingarten durch ein ausgeklügeltes Bewirtschaftungssystem Trauben mit Charakter und Finesse abringen und im Keller minimale Intervention beim Gärungsprozess. Die Dinge laufen lassen. Daran angelehnt auch der Name seines Weines „Laissez faire“. So entstehen Tropfen mit Struktur und Tiefgang, die gleichsam kraftvoll und subtil sind. Diese Weine machen Freude, weil man das Handwerk, die Vitalität der Reben und das Naturprodukt schmeckt. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.