WEIN AM LIMIT
MIT HENDRIK THOMA

2020 Himmel auf Erden

CHRISTIAN TSCHIDA - ILLMITZ - NEUSIEDLERSEE, ÖSTERREICH

TSCHIDA ILLMITZ

Glockenklar mineralisch umhüllt von einem akkurat gewebten Kräutermantel. Für Christians wichtigsten Wein nimmt er als Basis Scheurebe aus 60 Jahre alten Reben, dazu eine Partie Weißburgunder und etwas Riesling; selbstverständlich darf der Grüne Veltliner nicht fehlen. Die Trauben der vier Rebsorten werden zusammen mit den Füßen eingemaischt, bevor sie spontan in Stück- und Fuderfässern der Küferei Stockinger vergären und reifen. Er ist sehr straight, pur und großartig mineralisch, dazu elegant eingepackt in Kräuternoten und mit einem zartschmelzigen Trinkfluss, der Luft und etwas Temperatur sehr gut vertragen kann. Die Mineralität regenfeuchter Steine bildet die Basis. Riesling bringt die saftige Säure und die Scheurebe sorgt für kräutreige Nuancen von Kamille und weiteren wilden Wiesenblühern. Eine Hommage an den Künstler Alfred Hrdlicka. Die Engerln treiben Schabernack, willige Frauen ergötzen sich am Wein und irgendwo zwischendrin blitzen die runden Brillen vom Schubert-Franzl hervor: Ziemlich irdisch, höchst sinnenfroh und ein wenig aufmüpfig stellte der im Dezember 2009 verstorbene Hrdlicka den »Himmel auf Erden« dar. Selbstverständlich kommt auch dieser Vertreter unfiltriert, ungeschönt und ohne zusätzlichen Schwefel auf die Flasche.

Rebsorte Grüner Veltliner, Riesling, Scheurebe, Weißburgunder	**Region** Illmitz - Neusiedlersee	**Restzucker** < 2 g/l	**Empfohlene Trinktemperatur** 9-14°	**Internationale Bewertungen**
Klima kontinental, pannonisch	**Appellation** Österreichischer Landwein	**Säure**	**Dekantieren / Karaffieren** Ja	**Lagerfähigkeit** 5 bis 10
Boden Kalk, Kiesel, Schiefer	**Anbau** naturnah und nachhaltig	**Alkoholgehalt** 11,5%	**Empfohlenes Glas** Burgunderglas	**Abgefüllt durch** Tschida Illmitz, A-7142 Ilmitz
Höhe uber N.N. 115 - 240 Meter	**Ausbau** in 1000l & 1200l Holzfässern	**Zusatzstoffe** Enthält Sulfite, vegan	**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 Maxmimum 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.