

# 2018 TNT MAGNUM

CHRISTIAN TSCHIDA - NEUSIEDLERSEE, ÖSTERREICH

**TSCHIDA**  
ILLMITZ



Der Name dieses Weines ist Programm, denn die Rebzeilen dieser krassen Kalksteinlage in Purbach auf 200 Meter Seehöhe wurden angeblich mit Dynamit freigesprengt. Gereift für ein Jahr in einem 1000 Liter Stockinger Fuderfass und ungefiltert, ungeschönt sowie ohne zusätzlichen Schwefel abgefüllt. Ein sehr eleganter, luftig feiner Blaufränkisch. Trinkfluss und Vergnügen pur. Ein echtes Christian Tschida Gewächs mit Ecken und Kanten, vor allem charismatischer Persönlichkeit. Nur in Magnum erhältlich.

<b>Rebsorte</b> Blaufränkisch	<b>Region</b> Illmitz - Neusiedlersee	<b>Restzucker</b> <3 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> gemäßigt, pannonisch	<b>Appellation</b> Österreichischer Landwein	<b>Gesamtsäure</b>	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 10 bis 15
<b>Boden</b> Kalk, Kiesel, Schiefer	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 12%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> Tschida Illmitz, A-7142 Illmitz
<b>Höhe über N.N.</b> 115 - 240 Meter	<b>Ausbau</b> im 1000l Fuderfass	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.