

# 2015 LAISSEZ FAIRE

## CHRISTIAN TSCHIDA - NEUSIEDLERSEE, ÖSTERREICH

**TSCHIDA**  
ILLMITZ



Dieser elegante Weißburgunder spiegelt Christian Tschidas Arbeitsweise, das kontrollierte Nichtstun + Weglassen, bestens wieder. Der Most wird spontan im 500 Liter Tonneaux vergoren, danach 2 Jahre Reifung auf der Hefe im Stockinger Fuder, keine Filtration, keine Schönung und ohne zusätzliche Schwefelung vor der Abfüllung. Einfach laufen lassen, "laissez faire" eben. Die natürliche Kohlensäure wird nicht herausgefiltert und bewusst zur Konservierung des Weines mit abgefüllt. Deswegen empfiehlt es sich den Wein vor dem Genuss beherzt zu karaffieren und bei Bedarf etwas kräftiger zu schwenken. Im Geschmack hinterlässt diese dafür auch eine delikate und belebende Spritzigkeit. Der L.F. bietet ein wenig fruchtiges Erlebnis in der Nase, dafür finden sich viele sekundäre Noten von Fenchel, Gewürzen, geröstetem Brot im Duft wieder. Ein perfekter Speisebegleiter zu hellem Fleisch mit cremigen Saucen, zu gegrilltem Fisch. Eigentlich geht der immer und zu allem.

<b>Rebsorte</b> Weißburgunder	<b>Region</b> Illmitz - Neusiedlersee	<b>Restzucker</b> <3 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 10-14°	<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> 5 bis 10
<b>Boden</b> Kalk, Kiesel, Schiefer	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 12,5%	<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> Ausbau im großen Holzfass	<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.