

# 2018 GRÜNER VELTLINER "NON TRADITION"

CHRISTIAN TSCHIDA - NEUSIEDLERSEE, ÖSTERREICH

**TSCHIDA**  
ILLMITZ



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. Die Reben wachsen auf Kalkboden und die Reifung erfolgte ohne aufrühren der Hefe (Batonnage) oder auffüllen der Fässer für 1 Jahr im 2000 Liter Fuderfass. Somit wurde eine leichte Oxydation bewusst in Kauf genommen. Ein Wein ohne Tradition, aber wegweisend für die Zukunft.

<b>Rebsorte</b> Grüner Veltliner	<b>Region</b> Illmitz - Neusiedlersee	<b>Restzucker</b> <3 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 12-14°	<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%	<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> 12 Monate im 2000l 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.