

2015 FELSEN I MAGNUM

CHRISTIAN TSCHIDA - NEUSIEDLERSEE, ÖSTERREICH

TSCHIDA
ILLMITZ



Ein großer, unaufgeregter Blaufränkisch aus einer alten Anlage mit Kalkunterboden. Christians Weine sind zwar aromatisch hochkonzentriert, aber nie fett und mastig. Die pfeffrig-würzige Frucht wird durch kein störendes Holzaroma oder anderes "Make up" verunstaltet, sondern bleibt klar und pur in ihrem Ausdruck. Dieser Wein reifte 3 Jahre im Fuderfass ohne Filtration und Schönung.

Rebsorte Blaufränkisch	Region Illmitz - Neusiedlersee	Restzucker <3 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima gemäßigt, pannonisch	Appellation Österreichischer Landwein	Gesamtsäure	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 15 bis 20
Boden Kalk, Kiesel, Schiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Tschida Illmitz, A-7142 Illmitz
Höhe über N.N. 115 - 240 Meter	Ausbau 3 Jahre im 1000 Liter Fuderfass	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	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 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 weiterlesen.