

# 2019 HIMMEL AUF ERDEN ROSÉ

CHRISTIAN TSCHIDA - NEUSIEDLERSEE, ÖSTERREICH

**TSCHIDA**  
ILLMITZ



Das ist kein Allerweltsrosé, sondern ein vielschichtiger Wein mit einem komplexen Duft von Gewürzen und Früchten. Christian gelingt der schmale Grad zwischen Tiefe und Leichtigkeit, mit einer großartigen Präzision. Dieser Rosé ist trinkanimierend und bietet Suchtpotential. Hauptsächlich aus Cabernet Franc gekeltert. 1 Jahr im 500 Liter Tonneau gereift und ohne Filtration, bzw. Schönung abgefüllt.

<b>Rebsorte</b> Cabernet Franc	<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> 11,5%	<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> 12 Monate im 500l Tonneau	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b>	<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.