

KAPITEL I

CHRISTIAN TSCHIDA-ILLMITZ - ILLMITZ - NEUSIEDLERSEE

TSCHIDA
ILLMITZ



Die Lagen, die inmitten des Nationalparks Neusiedlersee liegen, wurden von der Kirche als Kapitel erfasst. Dieses 1. Kapitel ist der Einstieg in die wunderbare Welt von Christian Tschida's naturbelassenen Weinen, die ohne viel Alkohol trotzdem eine Menge Geschmack zu bieten haben. Gereift sind die Partien aus der lokalen Sorte Zweigelt und Cabernet Franc zum größten Teil in 1200l Stückfässern und gebrauchten 500l Fässern. Der Neuholzanteil beträgt ca 25%.

| | | | |
|---|---|--|---|
| ANBAUGEBIET Illmitz - Neusiedlersee | CHARAKTER Fruchtig, frisch, saftig | IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg | LAGERFÄHIGKEIT 5 - 10 Jahre |
| APPELLATION Österreichischer Landwein | HÖHE ÜBER NN 115 - 240 Meter | ABGEFÜLLT DURCH Tschida Illmitz A-7142 Illmitz | EMPFOHLENES TRINKGLAS Bordeauxglas |
| KLIMA Kontinental, pannonisch, Einfluss vom Neusiedlersee | ZERTIFIZIERUNG Keine Zertifizierung | FERMENTATION Spontane Gärung mit natürlichen Hefen. Ohne Additive | KARAFFIEREN Ja |
| BODEN Kalk, Kiesel, Schiefer | REBSORTE Cabernet Sauvignon, Zweigelt | AUSBAU Im 1250l und 500l Stück-, bzw Fuderfass (Ca 25% Neuholzanteil) | EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16 - 18° C |



Christian Tschida ist das „Enfant terrible“ der burgenländer Winzerszene. Passioniert, originell, gegen starre Dogmen und naturverbunden. Seine Philosophie? Dem Weingarten durch ein ausgeklügeltes Bewirtschaftungssystem Trauben mit Charakter und Finesse abringen und im Keller minimale Intervention beim Gärungsprozess. Die Dinge laufen lassen. Daran angelehnt auch der Name seines Weines „Laissez faire“. So entstehen Tropfen mit Struktur und Tiefgang, die gleichsam kraftvoll und subtil sind. Diese Weine machen Freude, weil man das Handwerk, die Vitalität der Reben und das Naturprodukt schmeckt. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.