

2017 HOKUS POKUS RED MAGNUM

CHRISTIAN TSCHIDA - NEUSIEDLERSEE, ÖSTERREICH

TSCHIDA
ILLMITZ



Diese Einzelfassabfüllung reifte 12 Monate in einem 500 Liter Eichenholz-Tonneau. Ohne Schönung, Filtration und zusätzliche Schwefelung abgefüllt. Diese Sonderedition gibt es nur in Magnum Flaschen. Ein superfeiner, eleganter und sehr mineralischer Blaufränkisch mit kühler klarer Note, von dem Christian so begeistert war, dass er ihn separat abfüllen musste.

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 10 bis 15
Boden Kalk, Kiesel, Schiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Tschida Illmitz, A-7142 Illmitz
Höhe über N.N. 115 - 240 Meter	Ausbau im großen Holzfass	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.