

„NON TRADITION“ ROT

CHRISTIAN TSCHIDA-ILLMITZ - ILLMITZ - NEUSIEDLERSEE

TSCHIDA
ILLMITZ



Der 2015er Non Tradition ist der legitime Nachfolger von Christians einstigem Flaggschiff-Wein, einer Blend aus alten Cabernet Franc und Zweigeltreben von kieseligen Böden, namens Domkapitel. In 2014 hat er ihn nicht gefüllt und in 2015 durfte er den Namen der alten Lage „Domkapitel“ nicht mehr tragen. Dieser dunkelfruchtige, tiefgründige Rotwein entspricht ironischerweise nicht den Anforderungen des österreichischen Weingesetzes, in dem diese Lage als eingetragene DAC klassifiziert wurde. Christian wäre nicht Christian hätte er nicht von Zeit zu Zeit seine genialen Geistesblitze. Ab sofort heißt er „Non Tradition“, weil es bei diesem Wein nicht um das Weitertragen der Asche geht, sondern sich den natürlichen Bedingungen zu stellen. Immer wieder faszinierend ist die kühle intensive Frucht dieses Weines, die Kräuter- und Olivennoten, die herben Gerbstoffe und die vibrierende Saftigkeit. 24 Monate reift dieser Wein in großen 500l und 1000l Fässern, ohne Schöpfung und Filtration. Kurz vor der Abfüllung wird minimal geschwefelt. Das ist alles!

ANBAUGEBIET Illmitz - Neusiedlersee	CHARAKTER Vielschichtig, fruchtig, würzig	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 Burgunderglas
KLIMA Kontinental, pannonisch, Einfluss vom Neusiedlersee	ZERTIFIZIERUNG Kein Zertifikat	FERMENTATION Spontane Gärung mit natürlichen Hefen.	KARAFFIEREN Ja
BODEN Kalk, Kiesel, Schiefer	REBSORTE Cabernet Franc, Zweigelt	AUSBAU 24 Monate in großen 500- und 1000l Holzfässern. Ungeschönt, unfiltriert und mit minimaler Schwefelung abgefüllt	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.