

2020 Birdscape Pink

CHRISTIAN TSCHIDA - ILLMITZ - NEUSIEDLERSEE, ÖSTERREICH

TSCHIDA
ILLMITZ



Single Barrel, Single Vineyard, Pink Maceration, not a Rosé! Ein 2500 Liter Einzelfass der Kuferei Stockinger aus der Einzellage Thenau in Purbach mit im Schnitt 40 Jahre alten Reben. Hier, auf 200 Höhenmetern gibt es Schiefer, Kalkstein und Quarz im Boden, die dem Stoff eine deutlich spürbare Mineralität verleihen. Sehr schonend und vorsichtig mazeriert mit heller blutroter Farbe. Deswegen ist der Birdscape kein Rosé, sondern ein strahlend pinkfarbener Rotwein aus den Sorten Blaufränkisch und Pinot Noir, der leichtfüßig und knackig über die Zunge gleitet. Christians Faible für Kunst auf dem Etikett stammt von Labart by Erro und zeigt eine Landschaft aus Vögeln die in Analogie zum Weingarten steht. Komplet entrappt, einmaischen mit den Füßen, kurze Standzeit auf den Beerenhäuten, spontan vergoren im großen Holzgebände, keine Schönung, unfiltriert und ohne zusätzlichen Schwefel abgefüllt. Die nicht herausgefilterte Gärkohlenensäure, die ein witzig prickelndes Mundgefühl hinterlässt ist kein Zufallsprodukt, oder gar ein Fehler wie Nachgärung, sondern gewünscht.

Rebsorte Blaufränkisch, Pinot Noir	Region Illmitz - Neusiedlersee	Restzucker < 3 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 12-15°	Internationale Bewertungen
Klima gemäßigt, pannonisch	Appellation Österreichischer Landwein	Säure	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10
Boden Kalk, Quarz, Schiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 11%	Empfohlenes Glas Burgunderglas, Universalglas	Abgefüllt durch Tschida Illmitz, A-7142 Illmitz
Höhe über N.N. 200 Meter	Ausbau im großen Holzfass (2500l)	Zusatzstoffe Enthält Sulfite, vegan	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.