

2019 Felsen II

CHRISTIAN TSCHIDA - ILLMITZ - NEUSIEDLERSEE, ÖSTERREICH

TSCHIDA
ILLMITZ



Ein Syrah, der nur in den besten Jahren produziert wird. Und ja, der aktuelle Jahrgang steht dem 18er in nichts nach. Die Beeren stammen aus der Lage Eisner, die 220 Meter über Purbach liegt und deren Untergrund aus Quarz und Kalkfels besteht. Man muss vorsichtig sein, um nicht zu sehr mit Superlativen um sich zu werfen. Dennoch, dieser Wein gehört mit unter zu den grazilsten und feinsten Syrahs, die wir kennen. Exotische Gewürze, florale Noten, wilde Beeren und ein superfeines Geschmackserlebnis. Man könnte einen ganzen Absatz nur über die Einzigartigkeit dieses Weines schreiben. Aber belassen wir es bei dieser Einschätzung: Er ist kühl, frisch und sein herbes fleischiges Aroma lässt eher an einen Klassiker von Nordrhône oder an Cab Franc von der Loire denken als an supermoderne Fruchtbomber. Handlese, mit den Füßen eingemaischt und spontan vergoren. Ganze zwei Jahre hat er Zeit gehabt, um im gebrauchten 1200 Liter Fuderfass auf der Hefe zu reifen. Ungeschönt, unfiltriert und ohne zusätzlichen Schwefel abgefüllt. Wie alle Weine von Christian.

Rebsorte Syrah	Region Illmitz - Neusiedlersee	Restzucker < 2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima gemäßigt, pannonisch	Appellation Österreichischer Landwein	Säure	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 15 bis 20
Boden Kalk, Quarzit	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Tschida Illmitz, A-7142 Illmitz
Höhe über N.N. 220 - 240 Meter	Ausbau 24 Monate im 1200 Liter Fuderfass	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.