

2018 FELSEN II

CHRISTIAN TSCHIDA - ILLMITZ, ÖSTERREICH

TSCHIDA
ILLMITZ



Was für ein Wein! Ich muss mich beim Schreiben dieses Textes ziemlich zusammenreißen, um hier nicht in Superlative zu verfallen. Dieser Wein gehört zu den grrazilsten, feinsten Syrah, die ich kenne. Exotische Gewürze, florale Noten, wilde Beeren und ein superfeines Geschmackserlebnis. Man könnte einen ganzen Absatz nur über die Einzigartigkeit dieses Weines schreiben. Belassen wir es bei dieser Einschätzung: Er ist kühl, frisch und eher ein Klassiker (Nordrhöne) als ein supermoderner Fruchtbomber. Er wurde 1 Jahr im 1000 Liter Fuderfass gereift, dann ohne Schöpfung und Filtration direkt auf die Flasche gefüllt. Den Felsen II gibt es nur in Ausnahmejahren.

Region Illmitz - Neusiedlersee	Appellation Österreichischer Landwein	Klima gemäßigt, pannonisch	Dekantieren / Karaffieren Ja	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°
Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Boden Kalk, Quarzit	Höhe über N.N. 240 Meter	Anbau bio-dynamisch	Lagerfähigkeit 15 bis 20
Rebsorte Syrah	Ausbau 1 Jahr im 1000 Liter Fuderfass	Alkoholgehalt 12,5%	Internationale Bewertungen	Restzucker



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.