

2019 KAPITEL I

CHRISTIAN TSCHIDA - NEUSIEDLERSEE, ÖSTERREICH

TSCHIDA
ILLMITZ



Die Lagen, die inmitten des Nationalparks Neusiedlersee liegen, wurden katastermäßig von der Kirche als Kapitel erfasst. Dieses 1. Kapitel ist der Einstieg in die wunderbare Welt von Christian Tschidas naturbelassenen Weinen, die ohne viel Alkohol trotzdem eine Menge Geschmack bieten. Seit dem Jahrgang 2018 wird dieser Wein zu 90% aus der Sorte Cabernet Franc und einem Schuss Blaufränkisch gekeltert und nur noch in 2600 Liter Stückfässern aus heimischer Eiche gereift. Wie wir finden ist dieser konsequente Schritt in Richtung Eleganz perfekt, denn die würzige, rotfruchtig-pfeffrige Note und der saftige Geschmack sind einfach wahnsinnig köstlich. Denn die qualitative Messlatte liegt jetzt noch höher. Dagenen sieht so mancher Konkurrent von der Loire ziemlich alt aus, wenn man diesen Vergleich unbedingt machen möchte. Man kann es auch lassen und das Kapitel so genießen wie es ist.

Rebsorte Blaufränkisch, Cabernet Franc	Region Illmitz - Neusiedlersee	Restzucker <3 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima gemäßigt, pannonisch	Appellation Österreichischer Landwein	Gesamtsäure	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10
Boden Kalk, Kiesel, Schiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Tschida Illmitz, A-7142 Illmitz
Höhe über N.N. 115 - 240 Meter	Ausbau im großen 2600l 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.