

2020 Himmel auf Erden Rosé

CHRISTIAN TSCHIDA - ILLMITZ - NEUSIEDLERSEE, ÖSTERREICH

TSCHIDA
ILLMITZ



Das ist kein Allerweltsrosé, sondern ein vielschichtiger Wein mit einem komplexen Duft, der an Gewürze und rote Früchte erinnert. Christian gelingt es auf dem schmalen Grat zwischen Tiefe und Leichtigkeit zu vinifizieren, dass alles mit einer großartigen Präzision. Dieser Stoff ist trinkanimierend und hat Schluckreflex mit reichlich Gripp. Die Beeren stammen aus den hoch gelegenen Purbacher Lagen Thenau und Edelgraben und sind im Schnitt 50 Jahre alt mit Cabernet Franc und etwas Blaufränkisch. Auf der Feinhefe gereift in einem 2500 Liter Gebinde der Kuferei Stockinger, unfiltriert und unbehandelt ohne Schwefeldosage abgefüllt. Mit 2-3 Jahren Reife zeigt er seine Geheimnisse. Wer auf ein herbes kantig-mineralisches Geschmackserlebnis aus ist, der kann ihn auf seinen Geschmackspapillen jetzt schon krachen lassen.

Rebsorte Blaufränkisch, Cabernet Franc	Region Illmitz - Neusiedlersee	Restzucker <1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 10-14°	Internationale Bewertungen
Klima gemäßigt, pannonisch	Appellation Wein aus Österreich	Säure	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10
Boden Kalk, Kiesel, Schiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 11,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Tschida Illmitz, A-7142 Illmitz
Höhe über N.N. 115 - 240 Meter	Ausbau 12 Monate im 2500l Stockinger-Fass	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.