TSCHIDA CHRISTIAN
STOCKKULTUR PINOT NOIR
TSCHIDA CHRISTIAN



Jahrgang:	2020
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Tschida Christian
Alkoholgehalt:	12
Ausschenktemperatur:	14 -16°
Traubensorte(n):	Pinot Noir

Empfehlung

Zu dunklem Fleisch sowie allen Wildsorten

Degustationsnotizen

Am Fusse des Leithagebirges in der Einzellage Thenau wachsen alte Pinot Noir Reben, welche nicht an einen Drahtrahmen gefesselt sind, sondern die Triebe weitgehend ihre Freiheit geniessen. Bei der "Stockkultur", werden die Reben nur von Holzpfosten gestützt. Diese Erziehungsart zwingt die Reben tiefer zu wurzeln. Im Winter werden die Triebe auf ein paar wenige Zentimeter zurückgeschnitten und wachsen im Frühjahr erneut am Pfahl empor. Die unbearbeitete Laubwand schützen die Früchte vor allzu intensiver Sonnenbestrahlung. Behutsam von Hand gelesen, sanft mit den Füssen eingemaischt und im offenen Gärbehälter spontanvergoren. In der Einzellage Thenau am Leithaberg wachsen alte Pinot Noir Reben, welche nicht an einen Drahtrahmen gefesselt sind, sondern die Triebe weitgehend ihre Freiheit geniessen. 10 Monate reift der Pinot in einem Halbstück, bevor er ohne Filtration und ganz ohne Schwefel abgefüllt wurde. Die Menge wurde auf 600 Liter beschränkt.

Produzent

Tschida Christian: Laissez-faire, wie es die Franzosen nennen, genau so kann man den Christian Tschida und seine Weine beschreiben. Einfach mal machen lassen und nicht zu sehr eingreifen. Das oberste Gebot auf dem Weingut Tschida. Im Weingarten setzt man zwar auf ein paar weinige Erziehungsmassnahmen, etwa bei den Reben. Der Wein soll sich jedoch im Keller völlig selbständig und frei fühlen. Er gärt bis an seine eigenen Grenzen und ganz spontan. Die Weine geniessen in dieser Zeit viel Ruhe und erlangen so sie die Perfektion von allein.