

# TSCHIDA CHRISTIAN KAPITEL 1 TSCHIDA CHRISTIAN



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Tschida Christian</b>
Traubensorte(n):	Zweigelt, Cabernet Sauvignon
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	8-12°C

Zart bitter von wilden Rauken, pikante Säure, die mühevoll erarbeitet wurde aus den heissen pannonischen Ebenen. Alte Rebstöcke, die auf der Suche nach Nahrung tief in die Erde wurzeln. In Fässern von 1200 bis 1500 Litern wird der Wein zur Perfektion gereift. Und dies merkt man dem Wein an. Kräftig, dunkel und geheimnisvoll in der Nase bis zum Abgang. Ein Wein mit absoluter Rasse und Klasse!

### *Empfehlung*

---

Zu dunklem Fleisch sowie allen Wildsorten: Hirsch, Reh oder Wildschwein - alles passt perfekt.

### *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.