



Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2023+

Restzucker: < 2 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Biogene Amine: Nein

0,75l

OEW24410

## Welschriesling trocken

### Weinbau Velich

Welschriesling. Eine Rebsorte unbekannten Ursprungs, die im Riesling-Land Deutschland wenig bekannt ist. In Österreich ist sie nach dem Grünen Veltliner die am meisten verbreitete weiße Rebsorte, genießt aber keinen guten Ruf, weil sie für einfach und wenig Entwicklungsfähig gehalten wird. Sie wird deshalb dort meist schnell im Edelstahltank kalt vergoren und mittels Reinzuchthefe und Kellertechnik so auf »Frucht« getrimmt wird, daß ihre Weine keine andere Chance haben, als billig im Supermarktregal zu stehen. Ambitionierte Versionen sind eher die Ausnahme.

Heinz Velich verdanken wir einen Welschriesling, der das Image der Rebsorte vergessen macht. Der entspannt unaufgeregte Ausnahmewinzer aus Apetlon am Neusiedlersee schert sich nicht um Ruf oder Image, er widmet sich Weinen mit Selbstbewußtsein und persönlicher Ausstrahlung.

Seine Reben stehen im burgenländischen Seewinkel, unmittelbar an der Grenze zu Ungarn. Klimatisch dominiert hier die ungarische Ebene, die seinen Weinen im Zusammenspiel mit den sandig salzigen Böden der vielen kleinen Salz-Lacken im Hinterland des Neusiedler Sees faszinierend würzigen Charakter verleiht. Um den Reiz des Seewinkels mit seinen besonderen Wachstumsbedingungen einzufangen, überläßt Heinz Velich seine Weine mit viel Geduld, starken Nerven und viel Zeit soweit möglich dem Lauf der Natur. Wie wenigen anderen gelingt es ihm so, den Charakter ihrer speziellen Herkunft ins Glas und auf die Zunge zu transferieren.

Heinz Velichs Handschrift: hohe, harmonische Reife und viel Zeit für die Weinwerdung. Er behandelt seine Moste weder mit chemischen noch mit mechanischen Mitteln, lässt den fertigen Wein ungewöhnlich lange auf der Hefe reifen, wobei er ausschließlich auf natürlich wilde Hefen setzt, weil nur sie das unverwechselbare Mundgefühl liefern, das seine Weine so eigen macht. Die abschließende Schwefelung bei der Abfüllung hält er äußerst knapp oder verzichtet, je nach Wein, ganz darauf. Heinz Velich ist ein Naturwein-Winzer im Sinne des Wortes, der aus Überzeugung nicht viel Aufheben um seinen Anspruch macht, sondern im Stillen und bescheiden im Auftritt seinen avantgardistisch eigenwilligen Weg verfolgt. Seine Weine sind denn auch spektakulär unspektakulär. Sie sind das Gegenteil von modisch oder »trendy«, passen in kein Schema, keine Konventionen, keine Mode, sind das, was sie sind: Weine von Heinz Velich.



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)

Sein Welschriesling des Jahrgangs 2024 ist ein pikant würziger, belebend frischer, herhaft süffiger Weißwein, den Heinz Velich so beschreibt: » Trocken, fest verwurzelt in der Region, ein angenehmer Begleiter. Zum Essen. Zum Genießen. Zum Leben. Und das nicht nur im Seewinkel.« Ein Weißwein für jeden Tag, der hohem Anspruch entstammt und hohem Anspruch gerecht wird. Eigen, nicht mit unserem Riesling vergleichbar, intensiv würzig im mineralisch weichen Charakter; sein lebendiges Frucht-Säure-Spiel füllt saftig das Mundgefühl und trotz hohen Anspruchs und hochwertiger Machart ist und bleibt er ein fröhlicher, unkomplizierter Zechwein, den pikante Salzigkeit ebenso prägt, wie hefig zitrusfruchtige Frische. Gemeinsam lösen sie mundwässernden Trinkfluß aus. Ein Weißwein, der auf Frucht verzichtet, um Struktur zu bieten, und deshalb gastronomisch (fast) alles mitmacht, was regionale Küche zu bieten hat.