

»TO« Cuvée weiß

Weinbau Velich

»TO«. Ein merkwürdiger Name für einen Wein. Chardonnay, Sauvignon Blanc und Welschriesling in einer Cuvée ungewohnt aromatischer Expressivität und eigenwilliger Stilistik. Ein Wein wie die Landschaft, in der er entsteht, rund um die Salz-Laken des Seewinkels südlich des Neusiedler Sees.

Diese Landschaft muß man gesehen haben, um den Wein zu verstehen. Der Neusiedler See im Südosten Österreichs ist aus biologischer wie aus kultureller Sicht ein Grenzraum unterschiedlichster Einflüsse: Man meint dort Spuren alpiner, pannonischer, asiatischer, mediterraner und nordischer Elemente zu ahnen; der flache Steppensee am Rande der kleinen Ungarischen Tiefebene ist mit seiner Lebensraumvielfalt das bedeutendste Feuchtgebiet Österreichs, mit einer in Europa einmaligen Vielfalt an Pflanzen und Tieren. Eine von trockenem mediterranen Klima begünstigte einzigartige Moor- und Heidelandschaft mit flachen sandigen Kieshügeln, auf denen auf kleinen Parzellen Reben wie auf kleinen Inseln stehen, mit ständigem Wind unter offenem Himmel, mit faszinierendem Licht und wilder Einsamkeit in einem Paradies weitgehend unberührter Natur. Diese Puszta-Landschaft prägt den eigenartigen Stil dieses Weines. Deshalb hat Heinz Velich ihn »TO« genannt, auf Ungarisch »See«. (Hier der BR-Freizeit-Film mit Heinz Velich)

Gewidmet also dem Seewinkel und dessen faszinierender Natur, gedeiht er dort auf tiefgründigen Sand- und Kiesböden, die ihn auf der Zunge buchstäblich dahinschmelzen lassen in einer merkwürdigen Mischung aus Körper und Grazie, aus Fett und Transparenz, mundfüllend seidig und weich. Die drei regional verwurzelten Rebsorten verschmelzen in ihm zu einer aromatischen Liaison, wie man sie nie zuvor auf der Zunge hatte: Die weiche, aromatische Mundfülle mit den salzigen Spuren am Zungenrand schreibt man dem Chardonnay zu; die spielerisch agierende, milde Säure mit der kräuterwürzigen Länge stammt vom Sauvignon Blanc und der Welschriesling trägt das würzige Rückgrat mit dem Gefühl reifer Süße in Duft und Geschmack bei.

Ein Weißwein, der den besonderen Reiz der Region in unverwechselbarer Stilistik reflektiert. Aromatisch in keine Schublade zu stecken, geschmacklich mutig eigenständig, im Duft frische Orangenzesten, wilde Sommerkräuter und reife gelbe Früchte in expressiver Melange, im Mundgefühl füllig und durchaus barock, am Gaumen dagegen mineralisch salzig und mysteriös frisch. Ein Weißwein für den Herbst, für gemütliche Abende, für Kürbisgerichte, die mit Ingwer und Sternanis gewürzt wurden . . .

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 1,8 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Ungeschönt | Unfiltriert | ohne Zusätze | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,35

0,75l
OEW22400

K&U
www.weinhalle.de

Raffiniert vielschichtig schürt er Lust auf sinnliche Aromen. Verweigert sich jedem Klischee, brilliert mit Charakter und steht für Regionalität ohne Grenzen.