



Beerenauslese »Sämling«

Weinbau Velich

Kaum einer beherrscht die Süße im Wein so wie Heinz Velich. Seine Beerenauslese vom Seewinkel direkt an der Grenze zur ungarischen Puszta ist flüssiges Gold. Götter-Nektar. Eine echte Beeren-Auslese im Sinne des Wortes. Dazu werden die bereits von Edelfäule (=Botrytis) befallenen Trauben, bevor sie endgültig zu Rosinen dehydriert sind, in aufwendigen Durchgängen Traube für Traube, manchmal sogar Beere für Beere, von Hand begutachtet und geerntet. Dann werden sie schonend abgepreßt und den erhaltenen Most legt Heinz Velich dann in gebrauchte Holzfässer, wo er spontan, also ohne Impfung mit Reinzuchthefen, natürlich vergären darf. Wenn die Gärung beendet ist, was je nach Zucker, Säure, pH-Wert und Jahrgang sehr lange dauern kann, reift er den so erhaltenen Süßwein noch so lange auf der Feinhefe, bis er ihn für trinkreif hält.

2018 ist der aktuelle Jahrgang. Diese Beerenauslese hat also viel Zeit gehabt. Gekeltert aus der Rebsorte Sämling, die bei uns in Deutschland Scheurebe heißt. Ein großartig reif duftender Süßwein, der sich weich und cremig sanft und satt wie Sahne im Mund präsentiert. Süß, aber nicht schwer. Heinz Velichs Süßweine sind nicht umsonst weltberühmt. Trotz wahrlich opulenter Süße wirkt seine Beerenauslese fast salzig an den Zungenrändern, geprägt vom Sandboden und dem milden Klima des Seewinkels. Goldgelb, fast schon bräunlich werdend in der Farbe, im Duft hinreißend exotisch und vielschichtig, im Mund frisch, komplex und unheimlich delikat im Trunk. Im Mundgefühl fast schon viskos in Konzentration und Substanz, spannend würzig und buchstäblich harmonisch. Man trinkt diesen Wein nicht, man spielt mit ihm im Mund. Die Gedanken beginnen zu kreisen, man erinnert sich an Vergangenes, entspannt, entschleunigt, genießt. Vergessen Sie überkommene Vorurteile gegenüber der Süße im Wein und lassen Sie diesen Wein ganz entspannt auf sich wirken. Hält sich, einmal geöffnet, viele Monate in der offenen Flasche.

Alkohol: 14 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2028

Restzucker: 185 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: Minimal geschwefelt

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

0,375l

OEW18404



www.weinhalle.de