Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: < 2 g/l
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Unfiltriert
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
Schwefel: Ja
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,45

0,75l
OEW20402

Chardonnay »Darscho«

Weinbau Velich

Heinz Velich zelebriert unaufgeregte Konstanz in seinen Weinen. Er ist als Winzer so souverän, wie es seine Weine im Glas sind. Er hechelt nicht irgendwelchen vermeintlichen Moden hinterher, sondern macht in aller Ruhe und Beständigkeit das, was er kann: große Chardonnays und famose Süßweine. Die wirken in ihrem erkennbaren Einfluss des Ausbaus im neuen Holz irgendwie antiquiert. Wer will heute noch Chardonnay aus dem kleinen Holzfaß? Doch Heinz Velich kennt die Zyklen des Marktes und arbeitet kontinuierlich an der Verfeinerung und Evolution seiner Weine und deren Stilistik. Er hat sie zu zeitlosen Klassikern gemacht. Es sind Chardonnays, die keiner Mode unterliegen, sondern immer gefragt sind. Doch jetzt, nach über zwanzigjähriger Chardonnay-Euphorie und dem darauf folgenden totalen Einbruch, scheint die größte weiße Rebsorte der Weinwelt wieder stärker nachgefragt zu werden. Verändert hat sie sich in all den Jahren. Chardonnay ist weltweit frischer geworden, präziser, weniger weich und fett, vor allem mineralischer, salziger, würziger und pikanter. Heinz Velich ist seiner Weinbereitung treu geblieben. Verfeinert hat auch er sie. Nach wie vor baut er seine beiden Chardonnays im kleinen Holzfaß aus, integriert das Holz aber so subtil, daß es wie das perfekte Gewürz wirkt, und sie reifen wie in alten Zeiten extrem lange auf der Vollhefe in den Fässern, um so ihre charakteristische Struktur und Stilistik zu erreichen. Heinz Velich geht es um burgenländische Seewinkel-Charakteristik, um Weine, die geprägt sind vom besonderen Mikroklima und der salzig sandigen Bodenstruktur ihrer Umgebung. Dabei vertraut er der Kraft der Natur. Das kann er, weil er perfekt gesunde Trauben erntet, die er in möglichst harmonischer Reife zu ernten versucht. Den Most manipuliert er anschließend weder mit chemischen noch mechanischen Mitteln, er vergärt ohne Vorklärung und kommt dann ins Holzfaß, wo er zwei Jahre auf der Hefe reift.

Mit seinem unverwechselbar eigenständigen Chardonnay Darscho hat Heinz Velich durch kontinuierlichen Feinschliff ein Niveau erreicht, das ihm besondere Stellung unter den Chardonnays der Welt verleiht. Darscho ist Ungarisch und steht für die vielen kleinen Salzlacken, die das Kleinklima und das Landschaftsbild des Seewinkels prägen. Zwischen 20 und 40 Jahre sind die Rebstöcke hier alt. Darscho ist eine Selektion verschiedener Lagen. »Feinoxidativ« könnte man Heinz Velichs Ausbau nennen. Darscho riecht und schmeckt absolut eigenständig. Seine Farbe funkelt gelbgrün im Glas. Speckig würzige Feuerstein-Mineralität, frische Limettenschalen und herbstlich inspirierte Rauchnoten dominieren sein Bukett. Saftig gelb inspirierte Frische agiert in präziser Definition im

K&U
www.weinhalle.de

Mundgefühl. Karamel, reife Honigmelone und frische Ananas stehen für die Reife des Lesegutes und die schonende Verarbeitung. Trotz seiner voluminösen Konstitution wirkt Darscho leichtfüssig und elegant, animierend und appetitanregend läuft er über die Zunge, weich und cremig, frisch und belebend, vor allem aber trinkfreudig. Nach dem vielen Riesling versöhnt dieser Chardonnay genüsslich mit jenen traurigen Exemplaren, die man im Laufe seines Weintrinkerlebens hinunterspülen mußte. Chardonnay kann so gut sein.