



2013

»Other Side« Chardonnay

Weinbau Velich

Ein neuer Wein von Heinz Velich. »Other Side«. Chardonnay. Aber so ganz anders als von Heinz Velich gewohnt, und doch ganz im Stil des Hauses. Verwirrt? Das ist Absicht. Heinz Velich hat sich auf der anderen Seite des Neusiedler Sees, »on the other side«, wie die anglizismenverliebten Österreicher zu sagen pflegen, im Leithagebirge in St. Georgen Land gekauft, um dort Reben, die er aus den besten Rebstöcken seines berühmten »Tiglat« selektionierte, zu pflanzen. Diese Rebstöcke waren 6 Jahre alt, als der Jahrgang 2012 als Jungfernernte gelesen und zum ersten Wein verarbeitet wurde. Der Ertrag lag bei 18 hl/ha, war also winzig klein. Heinz Velich interessiert vor allem der Unterschied in den Böden, die hier Kalk und Schiefer sind, im Gegensatz zu seinen Sand- und Kiesböden auf der anderen, der ungarischen Seite des Neusiedlersees, wo seine Reben auf kleinen Hügeln über den Salzlaken stehen. Das Klima in St. Georgen ist kühler und trockener, die Höhendifferenz zwischen dem Seewinkel und dem Leithagebirge immerhin so groß, daß er nachhaltigen Einfluß auf den Wein und dessen Chemie erwartete. Den Ausbau hält er identisch zu seinen anderen Weinen. Der Wein vergor und reifte in kleinen Holzfässern über 28 Monate auf der Vollhefe. Er wurde bis zur Füllung übrigens nicht geschwefelt und wurde erst bei der Abfüllung auf ca. 20 mg (frei) ausgeschwefelt, wird also schon wenige Wochen nach Füllung den Schwefel verdaut haben und damit auch nach europäischen Regeln als schwefelfrei gelten, weil er dann unter 10 mg/l liegt.

Ein eindrucksvoller individueller, vor allem aber expressiv natürlich wirkender Chardonnay steht da im Glas. Durchaus flüchtig in der Säure, obwohl ihm die Analyse perfekte Werte bescheinigt. Seine Aceton- und Nagellacknoten verschwinden binnen weniger Minuten, integrieren sich auf magische Art und Weise in sein zunehmend intensiver werdendes Parfum, das unverkennbar Chardonnay signalisiert, in dieser Opulenz und Frische in Österreich aber nur selten zu erleben sein dürfte. Ein Wein, der »frei« wirkt, radikal ungezwungen, nicht eingesperrt, der seinen Weg sucht und findet, der aber nicht der ist, den wir gewohnt sind. Komplexität und Tiefe vereinen sich in einem Chardonnay-Erlebnis besonderer Art. Enorm salzig an den Zungenrändern. Dicht gepackt im Mundgefühl, und doch fast schwebend wirkend, ohne Rahmen, ohne erkennbare Kontur. Dabei füllt er den ganzen Mundraum aus und signalisiert doch »Kalk« auf der Zungenmitte. Ein Chardonnay der Grenzen sprengt und sich von der saftigen Opulenz des »Darscho« oder »Tiglat« durch eine Freiheit und in Duft und Geschmack unterscheidet, die schwer zu beschreiben ist. Ein Wein, der für sich steht, der Grenzen sprengt, der die Rebsorte derzeit noch in den

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2019+

Restzucker: < 2 g/l

Anbau: Naturnah

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: Unfiltriert, erst bei der Abfüllung minimal geschwefelt

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Vegan: Ja

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3,45

0,75l

34,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

OEW13405



www.weinhalle.de

Vordergrund stellt, weil sich seine Herkunft vermutlich erst mit ein wenig Flaschenreife herauschälen wird, auch wenn man sie in kalkigen Spuren auf der Zunge bereits zu spüren meint. Ein famoser Natur-Chardonnay, typisch Heinz Velich, und doch ganz anders, den wir allen Freunden dieser großen weißen Rebsorte dringend ans Herz legen. Er bleibt im Gedächtnis und schürt Lust auf mehr. Braucht aber Ruhe, Toleranz und Zuwendung, um sich offenbaren zu können.