



Vitt vin

Velich Welschriesling 2023

Weingut Velich

Pris 229 kr

nr 7289901 - 750 ml

Ursprung Burgenland

Druvor Welschriesling

Alk. halt 12.5%

Skörd/vinifikation Skörden 2023 präglades av en varm och jämn växtsäsong med begränsad nederbörd, vilket gav små, koncentrerade druvor med extra tydlig fruktighet och frisk syra. Welschriesling-druvorna skördas för hand och genomgår spontan jäsning, där 90% av musten jäser i rostfria ståltankar och 10% i begagnade stora ekfat för en lätt struktur. Vinet genomgår lång jäsning utan temperaturkontroll och lång élevage, och det buteljeras ofiltrerat och oklart med minimal mängd svavel, vilket bevarar fruktens renhet och terroirens uttryck.

Smakbeskrivning Vinet har aromer av gula äpplen, honungsmelon och kryddor, med en frisk, lätt saltsmak i avslutet som ger både elegans och livfullhet.

Passar till rätter med friska, lätt kryddiga och gärna lätt salta inslag, såsom räkor eller havskräftor med citron- och örtvinäggrett, halstrad gös med smörsås och citronzest, eller råraka med äpple och lök toppad med lite crème fraîche.

Om producenten

Weingut Velich är baserat i Apetlon, mitt i nationalparken Neusiedlersee–Seewinkel i Burgenland – ett unikt hörn av Österrike där kalkrika jordar, gamla vinstockar och ett särskilt mikroklimat, präglat av Neusiedlersjön och de många små saltsjöarna, skapar exceptionella förutsättningar för vinodling. Egendomen grundades 1959 när Helmut Velich planterade vad han trodde var Pinot Blanc, men som senare visade sig vara Chardonnay – ett lyckligt misstag som passade perfekt till områdets jordmån. Hans söner, Heinz och Roland, arbetade först tillsammans och fick internationellt erkännande för sina viner, innan de 2001 gick skilda vägar: Roland satsade på Moric medan Heinz tog över familjens vingård med ett tydligt fokus på Chardonnay. I dag omfattar gården 11 hektar egna vinmarker samt ytterligare 6 hektar från långvariga samarbetspartners.

Under Heinz Velichs ledning – numera tillsammans med sonen Tobi – har vingården utvecklat en filosofi som bygger på noggrant vingårdsarbete, naturlig vitikultur och minimal påverkan i källaren. Heinz prioriterar jordhälsa, bevarandet av gamla stockar och metoder som fullständig marktäckning och utebliven jordbearbetning för att skydda de kalkrika jordarna (35 % kalk) och bygga upp organisk substans. Han avvisar både appellationsregler och certifieringsbyråkrati och buteljerar alla viner under den enkla beteckningen "Landwein", för att behålla friheten framför att följa normer. Arbetssättet omfattar låga skördeuttag (kring 30 hl/ha), sen skörd av fullt mogna druvor, spontanjäsning med vildjäst, lång élevage utan temperaturkontroll samt buteljering utan klarning eller filtrering.

Resultatet är precisa, återhållsamma och levande viner som speglar Seewinkels terroir med renhet, salta och djup – en elegant motpol till den rikare stil som gården tidigare producerade.