



Vitt vin

Velich Darscho 2022

Weingut Velich

Pris 599 kr

nr 7102501 - 750 ml

Ursprung Burgenland

Druvor chardonnay

Alk. halt 14%

Skörd/vinifikation Weingut Velichs Darscho Chardonnay kommer från vinstockar mellan 20 och 40 år som växer på låga, kalkrika grusåsar nära små insjöar i Burgenland. Odlingen präglas av ekologiska principer med fokus på jordhälsa och bevarande av gamla stockar, där marken täcks fullständigt och ingen jordbearbetning sker. Skörden 2022 skedde för hand under ett år präglad av värme och torka med avslutande regn, vilket gav balanserade vita viner med fin fruktighet och god struktur. Druvorna genomgår spontan jäsning i små och stora gamla ekfat, med långsam jäsning utan temperaturkontroll och lång élevage, innan vinet buteljeras ofiltrerat och med minimal svavelanvändning.

Smakbeskrivning Vinet visar en förtrollande blekt gyllene färg och en doft av reduktion, flinta och subtil vedrök. I munnen möts rikedom och spänning med toner av brynt smör, marsipan, mandarinzest, gula persikor, lätt stött äpple och grillad, torkad ananas, tillsammans med en fast och salt mineralitet som ger energi åt mittparti och avslut. Darscho Chardonnay är ett långt, mångfacetterat och rent vin.

Passar till Det passar utmärkt till måttligt fylliga, lätt krämiga och saltade rätter såsom havskräftor med brynt smör, saltbakad abborre eller Österlens sparris med smörsås och rostad mandel. Samtidigt är det ett vin som kan avnjutas på egen hand för att långsamt låta alla nyanser veckla ut sig.

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, präglad 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, sälta och djup – en elegant motpol till den rikare stil som gården tidigare producerade.