



Vitt vin

Velich TO 2022

Weingut Velich

Pris 299 kr

nr 7564001 - 750 ml

Ursprung Burgenland

Druvor chardonnay 85%, Welschriesling 10%, Sauvignon Blanc 5%

Alk. halt 12.5%

Skörd/vinifikation Skörden 2022 i Burgenland präglades av värme och torka med avslutande regn, vilket gav vita viner med balanserad syra, fin fruktighet och god struktur. Druvorna till TO 2022 skördas för hand och genomgår spontan jäsning i en blandning av små och stora gamla ekfat. Vinet lagras på jästfällning i flera månader med minimal intervention, utan klarning eller filtrering och endast lätt tillsatt svavel, vilket bevarar fruktens renhet och mikroklimatets påverkan från de närliggande sjöarna.

Smakbeskrivning Vinet har en medelgul färg med silvriga reflexer och en doft som öppnar sig långsamt med inslag av torkad kamomill, apelsinskal, blommor, salt kex och en aning torkat äpple, blandat med toner av vax, krita och våta stenar. Smaken är saftig och elegant med fin struktur, mineralisk karaktär och en lång, nästan linjär mineralitet som skapar en röd tråd genom hela upplevelsen.

Passar till Vinet passar utmärkt till måttligt fylliga rätter med lätt krämighet och en frisk lyftning, såsom ugnsbakad gös med fänkål eller kycklingbröst stekt med rosmarin och citronzest, och fungerar även väl till grillade zucchini med citron och timjan.

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