



Chardonnay »Tiglat«

Weinbau Velich

Heinz Velich pflegt seine Chardonnays mit stoischer Gelassenheit, ohne jede Hatz, ohne modische Attitüden, ohne ständig neue Cuvées auf den Markt zu bringen. Entspannt folgt er dem Zyklus der Jahrgänge und beharrlich hat er die Qualität seiner Weine mit Selbstkritik und souveränem Können zu absoluter Weltspitze ausgereizt. Alte Rebstöcke, strenge Selektion in Weingarten und Keller, Maischestandzeit, spontane Vergärung, vor allem aber zweijährige Faßreife auf der Hefe definieren das Qualitätsprofil eines großen Chardonnays, der weltweit einmaliges Profil besitzt: »Tiglat«. Ein komplexer Understatement-Chardonnay, so eindrucksvoll opulent wie subtil geschmeidig, der innere Ruhe und Harmonie verströmt, die wohltuend und entspannend wirken. Ein großer, souveräner Chardonnay-Solitär.

Alkohol: 14 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: < 2 g/l

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

Schwefel: Ja

0,75l

OEW20401

»Tiglat« braucht Zeit. Heinz Velich hat über die Jahre an Stil und Charakter seines großen Chardonnays gefeilt. So gut wie heute war er denn auch noch nie. Fülle und Opulenz hat er sensibel gezähmt, Frische und Fokus dafür intensiviert. »Tiglat« kommt auch heute füllig und aromatisch hochkomplex ins Glas. Seine einst barocke Fülle wirkt jetzt aber rassig und straff von schier unzählbarer Mineralität gebündelt, die sich salzig auf die Zunge konzentriert und in einem Mundgefühl Bahn bricht, das in seiner aromatischen Intensität und Fülle alleine schon physisch zu begeistern versteht. Diese Mineralität traut man Boden und Klima des Seewinkels kaum zu, doch Heinz Velich weiß sie herauszukitzeln. Leuchtend goldgelb kommt sein »Tiglat« ins Glas. Im komplex würzigen Duft verbreitet er gelbe Aromen nach getrockneten Orangenschalen in spürbarer Holzwürze, die in derart unaufdringlich vornehme Röstaromen, geröstete Haselnüsse, Karamel, getrocknete Rosenblätter und warme Butter münden, daß sich Wucht und Kraft dieses Muskelprotzes seidig und lustvoll auf Länge getrimmt in purem Wohlgefühl am Gaumen aufzulösen scheinen. Lange vibriert der Wein dort nach, lebendig und hochdynamisch in Wirkung und Gefühl. Einer dieser raren Weine, der Gefühle auszulösen weiß. Ein beeindruckend stilistischer Chardonnay legendärer Reife- und Entwicklungsfähigkeit, den schwer zu beschreibende innere Frische zu einem Erlebnis macht, das lange nachwirkt.

Ein unaufgeregt großer Chardonnay einer entspannt souveränen Winzerpersönlichkeit.



www.weinhalle.de