

SW Beerenauslese

 2018, 375 ml

 Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

 9870010537

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 14,0 %

Restsüße: 150 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Mallorquinischer Mandel-Orangenkuchen (vegetarisch)

Gegrillte Nektarinen mit Pfeffer, Rosmarin und Crème fraîche
(vegetarisch)

Gemischte Käseplatte mit Comté, Gruyère, Stilton etc. (vegetarisch,
Käse)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 29.08.2025

Informationen zum Wein

Die Abkürzung *SW* steht für Seewinkel und damit für den Bereich des Neusiedler Sees, in dem Heinz Velichs Chardonnay-Reben in vornehmlich sandigen Böden wurzeln. Der Neusiedler See ist weltweit berühmt für seine Süßweine. Der häufig auftretende Nebel über dem Steppensee sorgt regelmäßig für Botrytisbefall, den die Winzer nutzen. Heinz Velich ist übrigens einer der wenigen, die ihre Süßweine in gebrauchten Barriques auf der Hefe ausbauen.

Farbe

bernsteinfarben mit orange- und kupferfarbenen Reflexen

Nase

Die *2018er SW Beerenauslese* ist enorm konzentriert. Schwenkt man sie im Glas, bilden sich dicke Schlieren und es duftet intensiv nach bestem Orangeat, gedörrten Aprikosen, Feigen und Datteln, frische Birnen und Pfirsichen, süßem Apfel und in Honig geschwenkten gerösteten Piemonteser Haselnüssen. Dazu gibt es weißen Nougat mit Pistazien, Grapefruits, Ingwer, Kardamom und Zimt.

Gaumen

Am Gaumen wird diese komplexe Aromatik noch dichter und intensiver. Man kann den Wein fast kauen. Die tiefe Süße wird durch die Säure komplett gepuffert und in Balance gebracht. Der Chardonnay zeigt sich mit festem Rückgrat und einer Melange aus konzentrierter Frucht und Gewürznoten, die absolut betörend ist, zumal sich im nicht enden wollende Finale noch ein wenig Salz dazu mischt, ganz so, als wäre hier bretonisches Salzkaramell mit im Spiel. Ein großer Solitär in kleiner Flasche.