


 **Velich**

*Tiglat*

 2020, 750 ml

 Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

 9870010514

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 1.350,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Chicken Makhani**

(Geflügel)

**Vol-au-Vent vom Süßwasserfisch**

(Fisch)

**Steak Béarnaise mit Kartoffeln und grünen Bohnen**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 11.11.2023

## Informationen zum Wein

Der *Tiglat* ist ein reinsortiger Chardonnay aus dem Seewinkel am Neusiedler See im Burgenland. Gepflanzt wurden die Reben 1959 in der Annahme, es handle sich um Weißburgunder. Heinz Velich und damals auch noch sein Bruder Robert Velich (Weingut Moric) haben daraus in den 1990er Jahren den ersten großen, international erfolgreichen Chardonnay Österreichs erzeugt. Seitdem ist der Wein, der früher mächtig war, immer feiner und eleganter geworden. Die Trauben werden bei voller Reife von Hand gelesen und nach der Standzeit langsam als Ganztrauben gepresst, relativ warm spontan vergoren und auf der Vollhefe über zwei Jahre hinweg im Holz ausgebaut.

## Farbe

helles Goldgelb

## Nase

Der *Tiglat* gehört in jedem Jahr zu den besten Chardonnays Österreichs und scheut auch international keine Vergleiche. In 2020 gilt das wiederum in besonderer Weise, wirkt der Wein doch noch feiner, heller und klarer als in den beiden Jahren zuvor, wo es mehr gelbe Frucht und mehr Schmelz gegeben hat. Der 2020er*Tiglat* öffnet sich mit vielen weißen Blüten, etwas Rauch und leicht reduktiven Noten, die präsent sind, aber nicht dominieren. Hinzu kommen Noten von Zitronenöl, Salzzitronen und Limequats, etwas Kalk und Jod, aber auch von feinstem Gebäck und etwas Holz.

## Gaumen

Am Gaumen ist das ein lebendiger und durchaus druckvoller Wein, der gleichzeitig seidig, cremig, tief und auskleidend wirkt mit feinem Holz, mit gelber, grüner und orangefarbener Frucht, und viel seidiger Textur. Dazu wirkt der *Tiglat* salzig und spannungsvoll mineralisch, dicht und ausgestattet mit einer wunderschönen, tiefen Aromatik in einer Verbindung aus feiner Würze und pikanten Zesten, einer feinen Extraktsüße, Birnen- und Zitronencreme. All das möchte lange Zeit gar nicht enden, wirkt intensiv und verebbt nur langsam.