


 **Velich**

SW Beerenauslese

 2017, 375 ml

 Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

 9870010523

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 14,5 %

Restsüße: 150 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Speckzwetschgen

(Fleisch)

Entenleberterrinen mit Trockenobst

(Geflügel)

Apfeltarte mit Honig glasiert und Walnusseis

(Dessert)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 15.04.2024

Info:

Flüssiges Gold aus der Botrytis geprägten Chardonnay Traube , spontan vergoren und lange im Holzfass gereift.

Farbe:

Dichtes Bernstein mit orangenen und kupferfarbenen Reflrexen.

Nase:

Die 2017er SW Beerenauslese zeigt sich mit überschwänglichem Duft von in Honig glasierten und gerösteten Haselnüssen, getrockneten Datteln, Aprikosenchutney, süßer Apfel und auch spannende Gewürznoten von Kampot Pfeffer, über Kardamom, Ingwer und Zimt. Es kündigt sich wahrlich ein süßes und intensives Kunstwerk an, dass an Perfektion dicht heranreicht.

Gaumen:

Auf der Zunge angelangt, steigert sich die Faszination ins Unermessliche, die spektakuläre wunderschöne Süße wird von einer überaus lebendigen Säure eingefasst, hinzu treten die Gewürznoten der Nase, die zimtigen , pfeffrigen Komponenten reizen den Gaumen auf angenehmste Weise und steigern sich in einen nicht enden wollenden Nachhall. Auch wenn mir sofort hunderte von Speisen einfallen, so wäre dieser Wein auch als großartiger Solitär bereits bestens platziert, denn er strahlt über Allem. In der Kombination würde ich mich auf Gerichte fokussieren, die intensiv und zugleich puristisch sind, denn dieser wunderbare Tropfen benötigt keine unnötige Ablenkung.