Velich

Welschriesling Trockenbeerenauslese

2009, 375 ml

Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

9870010508

Welschriesling

Alkoholgehalt:	13,5 %
Restsüße:	203 g/l
Gesamtsäure:	9.3 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gegrillte Ananas im Blätterteig

(Gemüse & Vegetarisch)

Crème brulée von der Gänseleber mit Gänseleber-Praline

(Geflügel)

Birnen-Roquefort-Tarte

(Käse, Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 09.09.2022

Informationen zum Wein

Diese *Trockenbeerenauslese* aus Welschriesling stammt vom Seewinkel am Neusiedler See, wo beständige Frühnebel bzw. eine hohe Luftfeuchte für die Bildung der Edelfäule Botrytis sorgen. Die *TBA* entsteht ausschließlich aus rosinierten Trauben, die spontan vergoren und dann in gebrauchten Barriques über mehr als zehn Jahre hinweg reifen.

Farbe

dunkel bernsteinfarben

Nase

Die *Trockenbeerenauslese* aus Welschriesling ist ein fantastisch komplexer und dichter Süßwein mit Noten von Pfeifentabak und gedörrten Datteln, Feigen, Pflaumen und Aprikosen sowie kandiertem Ingwer und Orangen, Honig und weißem Nougat, Malz und Mokka. Die *TBA* wirkt im Duft bereits schon süß, aber keinesfalls schwer.

Gaumen

Dies bestätigt sich auch am Gaumen, wo dieser viskose, hoch konzentrierte Nektar eine große Komplexität entfaltet, cremig, elegant und sahnig über die Zunge gleitet und seine Größe in der perfekten Balance von Süße und lebendiger Säure sowie einer fantastischen Salzigkeit offenbart, die so wirkt, als habe man gereiften *Sauternes* mit Crème Caramel au Beurre salé gemischt. Der lange Holzausbau sorgt für viel Struktur und eine zusätzliche, an gebrannte Mandeln in Vanille erinnernde Note, die den Wein im ellenlangen Finale noch komplexer werden lässt und sich dort mit der feinen Bitterkeit und Süße von kandierten Bitterorangenschalen mischt. Fantastisch! Zumal, wenn man den Preis bedenkt.