

Welschriesling

Region	Burgenland
Erzeuger	Weingut Velich - Burgenland
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Welschriesling
Bestell-Nr.	OBL050121

Welschriesling in einer ganz eigenen Interpretation: Wein vom See wie Wein vom Meer!

Der Welschriesling ist nach dem Grünen Veltliner die am zweitmeisten angebaute weiße Rebsorte in Österreich. Mit dem Riesling hat sie allerdings nichts zu tun. Die Eltern des Welschrieslings sind bis heute unbekannt, und man vermutet, dass das Waisenkind aus dem Kroatischen oder dem Donaubecken stammt. Im Allgemeinen wird der Welschriesling ähnlich wie 80 % des Grünen Veltliners als spritziger, kalt vergorener Sommerwein mit aufgeputzter Frucht verkauft. Glücklicherweise nutzen Winzer nun immer häufiger sein Potenzial – Winzer wie die Tements oder eben Heinz Velich. Der erzeugt mit seinem Welschriesling einen echten „Brot- und Butterwein“. Für uns ist das eine Kategorie jenseits ausschließlich preislicher Überlegungen. So ein Wein lebt einfach mehr von der Textur und der Struktur als von ausgeprägten, vordergründigen Aromen, die bei diesem Wein, den man gerne einfach so zur Brotzeit öffnet, dann eher stören, weil sie irgendwann ermüden. Ein Wein wie Velichs Welschriesling ermüdet nicht. Dieser Wein, der im Duft ein wenig an Maiglöckchen, Heu, Kräuter, etwas Apfel und Zitrone erinnert, spielt am Gaumen sein ganzes Können aus. Velich hat den reifen Trauben eine verlängerte Standzeit gegönnt und den Wein auf der Vollhefe ausgebaut. Das sorgt für Stoffigkeit und Extrakt. Dazu hat er den Lesezeitpunkt so abgepasst, dass der Wein einen schönen Säuredruck bietet. Schließlich ist er immens salzig, fast so, als hätte er etwas aus den vielen Salz-Lacken abgeschöpft, für die der Neusiedler See bekannt ist. Aber schon allein dadurch stellt der Wein eine Verbindung mit seiner Heimat her. Und mit



dieser Mischung aus Extrakt, Hefe und Salz in Kombination mit grünen Noten, die zusammen an Mandeln und Oliven in Salzlake oder auch an Kapern erinnern, wird aus diesem einfachen Wein etwas sehr Besonderes, und etwas, das trotzdem aromatisch so balanciert bleibt, dass der Wein ein echter Allrounder am Abendbrottisch ist.

Trinkempfehlung: Ab sofort und sicherlich auch bis 2026 und länger.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333