

## „Darscho“ Chardonnay, weiß (2019)

Region	Burgenland
Erzeuger	Weingut Velich - Burgenland
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay
Bestell-Nr.	OBL050319

### Absoluter Chardonnay-Liebling! 96 Punkte – FALSTAFF

Heinz Velichs „Tiglat“ ist sein großer Chardonnay mit Geschichte und viel Renommee. Doch es ist nicht sein einziger Chardonnay. Der zweite heißt „Darscho“. Der Name entstammt dem ungarischen Dialekt, wie er am Neusieder See, dem abgrenzenden oder verbindenden See zwischen Österreich und Ungarn, gesprochen wird. Der Name bezieht sich auf eine der rund 40 am See liegenden Salzlacken, Mulden aus der Eiszeit, die mit Wasser und verschiedenen Salzen gefüllt sind und typisch sind für den Seewinkel. Der Chardonnay, der beim „Darscho“ aus verschiedenen Parzellen stammt, ist nicht ganz so alt wie der 1959 gepflanzte für den „Tiglat“, aber 20 bis 40 Jahre sind es schon. Die Trauben werden etwas früher gelesen als für den „Tiglat“. Sie bekommen ebenfalls eine verlängerte Maischestandzeit, werden als Ganztrauben gepresst und spontan vergoren. Die Vergärung wie der Ausbau finden im Holz auf der Vollhefe statt und dauern gute zwei Jahre. Der „Darscho“ ist immer ein wenig früher trinkreif als der „Tiglat“. Er ist der Ortswein neben dem Lagenwein. Aber was für einen Charakter besitzt dieser Chardonnay! Das beginnt mit dem Duft, der zwischen leicht reduktiven Noten von Feuerstein, Rauch, Nüssen, Holz und leicht oxidativen Noten von Apfelmost pendelt, dann aber schnell vor allem von Wiesenkräutern, Ginster und Heu geprägt wird, von heller Frucht wie Limetten und Ananas sowie saftigen Pfirsichen, etwas Melone und Mango. All das wirkt elegant verwoben, nicht plakativ, sondern fein und entspannt. Spannend dagegen wird es dann am Gaumen, wo der „Darscho“ schnell Fahrt



aufnimmt mit einer eleganten Säure und vor allem einer lebendigen Mineralität, die bei den sandigen Böden immer wieder überrascht, Velichs Weinen aber immer innewohnt. Was am Gaumen, wo die Frucht auch hier zwischen frischen hellen und eher gelben saftigen Noten pendelt, besonders auffällt, ist der so präzise wie gelungene dezente, aber prägende Holzeinsatz, den Velich perfekt beherrscht. Seidig wirkt der Wein am Gaumen mit einem feinen Druck, einem angenehmen Extrakt und einer Note von Salzzitronen im Finale, die einen sofort wieder zum Glas greifen lässt. Das gehört ganz klar in die Kategorie „Lieblingswein“ und „Coup de Cœur“. Wenn wir den „Tiglat“ mit Puligny-Montrachets verglichen haben, dann stellen wir den „Darscho“ in eine Reihe mit sehr guten Meursaults, auch wenn er immer ein echter Seewinkler bleibt!

Der Wein öffnet sich jetzt schon mit viel Luft. Idealerweise trinkt man ihn ab 2024, und er wird sich mindestens bis 2033 weiterentwickeln.

Allergene

Sulfite

---

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](mailto: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: DEUTDE33HAN

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