

Ried Krainer Sankt Georgen Grüner Veltliner (2020)

Region	Burgenland
Erzeuger	Weingut Moric - Burgenland
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Grüner Veltliner
Bestell-Nr.	OBL031320

NEU: Burgund steht applaudierend Pate: „Ried Krainer“ aus Sankt Georgen begründet eine neue Dimension des Grünen V

Wenn er sich dazu genötigt fühlt, dann legt Roland Velich sich auch gerne mal mit der Obrigkeit an, die bürokratischen Schraubklemmen in der österreichischen Weinwirtschaft zwingen ihn manchmal zu einer gewissen Renitenz. Sein großartiger, Grenzen überschreitender Grüner Veltliner aus Sankt Georgen durfte lange Zeit nicht so heißen, weil die Prüfungskommission ihn wegen seines „untypischen Geschmacks“ ablehnte. Velich nannte ihn daraufhin „Serious wine from a gorgeous place“ – seriöser Wein von einem prächtigen Ort, wobei das S für Sankt und G für Georgen stehen sollten. Auf dem Etikett ließ sich das virtuose Enfant Terrible des österreichischen Weinbaus – in Kleinschrift und auf Englisch – über ignorante und inkompetente Autoritäten aus: Wenn der Amtsschimmel zu laut wiehert, dann muss Roland Velich darauf reagieren, dann legt er sich auch mit den Kleingeistern an. Erst mit dem Jahrgang 2020 durfte der Winzer seinen ungewöhnlichen Weißwein als Ortswein aus Sankt Georgen im Burgenland ausweisen, es war der erste mit AP-Nummer, also amtlicher Prüfnummer. Aus diesem Weindorf präsentiert Velich mit dem Jahrgang 2020 auch zum ersten Mal seinen Einzellagen-Veltliner aus der Parzelle „Ried Krainer“. Sankt Georgen liegt im kühleren Nordburgenland, die Weine bekommen eine lebendige Säure mit und zeigen einen niedrigen pH-Wert. Die Reben stehen in der Ried Krainer auf purem Muschelkalk. Kühles Klima und geballter Kalk, das ist die Verbindung, die Sankt Georgen für Roland Velich so spannend macht. Den geringen Ertrag von alten Reben für seinen Spitzen-Veltliner baute er in



gebrauchten 500-Liter-Fässern aus. Der Duft ist auf getragene und reduzierte Art ungemein vielversprechend: Etwas Hefe und Senfsaat, etwas gelbe Frucht, Stachelbeere, Aprikose, Birne, Haselnuss, Feuerstein, feine Würze und Kalkmineralik, leicht ätherischer Oberton, faszinierend schwebend, das Duftbild hat etwas Wildes, Archaisches und trägt doch noble, aristokratische Grundzüge. Stoffig am Gaumen, aber kühl in der Textur. Zum Kauen dicht im Extrakt, der sich fein und nuanciert entfaltet. Die Mineralik ist groß, steinig-karg, das ist purer Muschelkalk in flüssigem Aggregatzustand. Die Säure läuft absolut natürlich erhaben über den Gaumen, präzise und kristallin, begleitet von Zitronenzeste und etwas Birne und Algenblatt. Viel Energie, aber keine, die kurz anzieht und schnell verhuscht, sondern die den ganzen Körper durchzieht in ihrer finessenhaften Tiefgründigkeit: Entspannt energetisch, diese Dialektik schaffen nur große Weine. Bleibt lange am Gaumen und hallt noch länger nach: Das ist eine neue Dimension des Grünen Veltliner, die an große Chardonnays aus dem Burgund erinnert. An der Ried Krainer müssen sich die besten Veltliner Österreichs messen!

Ab etwa 2024 bis 2040.

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

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

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

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

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

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