

FWP Februar 2024

Velich & Velich

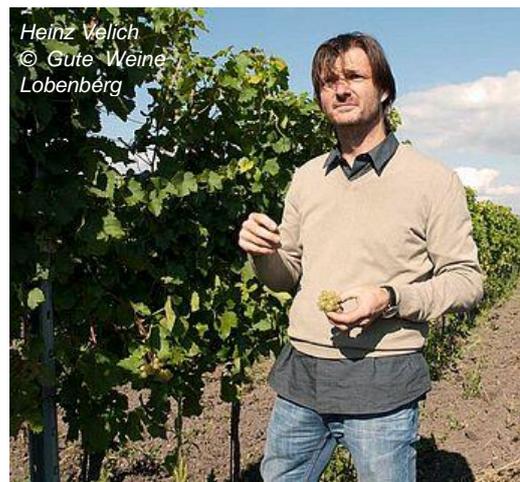
WB DI Max Nirnberger

Restaurant Josef



Komtur Dr. Christoph Steiner konnte 15 Personen begrüßen. Eingestellt waren 2 Gabriel-Gläser Typ Maschine, serviert wurde offen, in 2er-flights (+ final 3er). Die Weine waren ab 16 Uhr geöffnet & dekantiert worden. Die beiden Winzer, bei denen WB Max langjährige Kunde ist, waren zwar eingeladen, mußten aber aufgrund geschäftliche Verpflichtungen im Ausland absagen.

Beim Namen "Velich" fällt dem Kenner österreichischer Weine natürlich zuerst ein Chardonnay namens "Tiglat" ein, dann auch vorzügliche Süßweine – letztere typisch für den burgenländischen Seewinkel mit seinen mikroklimatisch bedeutsamen "Lacken" nahe der Grenze zu Ungarn, aber natürlich nicht ohne Konkurrenz dies- und jenseits (Rust!) des Neusiedler Sees. Unter dem Namen gibt es das Gut seit 1933, und der aktuelle Chef dort ist Heinz Velich, 2012 „Winzer des Jahres“ beim Falstaff-Magazin. Auf bescheidenen 10 ha wachsen, nach früheren Bestrebungen, möglichst wuchtige, "fette" Weißweine zu produzieren, heute der Finesse und salzigen Mineralität der Steppe verpflichtete und als solche weltweit ziemlich einzigartige Chardonnays. Außerdem führt er ein stilvolles Hotel in seinem Heimatort, samt einem guten Restaurant mit natürlich toller Weinkarte, auch mit Burgundern aus dem namensgebenden Heimatgebiet!



Roland Velich © Xenia Trampusch für BVZ

Aber das ist nur die Hälfte des Inhalts dieses Stichwortes, denn 2001 trat ein Weingut namens "Moric" auf den Plan - und hinter dem stand und steht der Bruder von Heinz, Roland Velich. *„Der Grundgedanke zu Moric war schlicht und einfach, Weine zu keltern, die ihre Herkunft eindeutig erkennen lassen. Ich war beseelt von dem Gedanken, einen feinen, eleganten Blaufränkisch zu machen, der nicht durch vordergründige Opulenz besticht, sondern durch seinen nachhaltigen, vom Gout de Terroir geprägten Charakter.“* Als Objekt seiner Qualitätsziele suchte er sich den Blaufränkischen aus, mit nunmehr gut 22 ha am Leithaberg und im Mittelburgenland; Sitz des Unternehmens ist Großhöflein bei Eisenstadt. Seine

Flächen sucht er sich vorwiegend aus sehr alt bestockten Beständen zusammen, die in Neckenmarkt 35 – 70 Jahre, in Lutzmannsburg 50 – 100 Jahre auf den Wurzeln haben. Schon von Anfang an erregte das Projekt die Aufmerksamkeit des "Wine Advocate", also des "Parker", in der Person von David Schildknecht. Der 2006er Moric kassierte mit 95 Punkten die bis dahin höchste Bewertung eines österreichischen Rotweines in dieser einflußreichen Publikation. Und sein Schöpfer ist der Falstaff-„Winzer des Jahres“ 2023!

Die Punkte (von 20, Wein wie Essen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

2021 Hidden Treasures Nr. 1, Moric

T: 12,5 % Alk, 94 P q Falstaff; 100 % Furmint, mit Gergö Filep, in Tokaji; ein Projekt, mit dem junge Winzer gefördert werden

V: Helles silbriges Gelb, relativ kräftiger Körper

N: Ausgeprägte Frucht, reife gelbe Stachelbeeren, Veilchen und bissl Orangenmarmelade

G: Deutliche frische und gut angepasste Säure, sehr fein fruchtig, erneut helle Beeren, mittellanger Abgang

B: 18-

2020 Welschriesling Alte Reben, Velich

T: 12,5 % Alk, RZ 1 g/l; Seewinkel West

V: Helles Goldgelb, kräftiger Körper

N: Bissl Feuerstein, auch kreative Minerale, diskret rauchig

G: Frisch-beerig-fruchtig, eher schwache Säure, bleibt angenehm, aber letztendlich unverbindlich fruchtig, durchaus mit einer gewissen Länge im Abgang

B: 16+

2020 St. Georgener Grüner Veltliner, Moric

T: 13 % Alk; 100 % Grüner Veltliner aus der Subregion Leithaberg West

V: Strohgelb, kräftiger Körper

N: Leichter Stallgeruch, dahinter Vanille

G: Etwas besser definiert als in der Nase, mit eher cremiger Frucht und leichter Säure

B: 16

Die beiden Chardonnay-„Marken“ von Heinz Velich, Darscho und Tiglat, kommen aus dem selben Garten, aber der Darscho wird früher gelesen. Der Name Darscho ist NICHT ungarisch, sondern von einer der immer wieder austrocknenden Seewinkel-„Lacken“ auf dem Umweg über (Französisch sprechende) napoleonische Soldaten abgeleitet...

Der Tiglat bezieht seinen Namen von einer Flurbezeichnung. Er gilt als der erste Chardonnay aus Österreich, der (Mitte der 1990er) international Aufsehen erregte; mittlerweile hat er ja einige Konkurrenz im Lande.

2019 Darscho, Velich

T: 14 % Alk, 96 P Falstaff; 100 % Chardonnay, Seewinkel West

V: Helles Goldgelb, sehr kräftiger Körper

N: Sehr zarte Holzanklänge, grüne Frucht, am ehesten Stachelbeeren, kühle Minerale bis Feuerstein

G: Saftig-hellbeerig, sehr gute Struktur, gut eingebaute Säure, ziemlich schönes Gaumenecho mit hellen Beeren und minimal Kräutern, am Zungengrund nicht sehr gewichtig

B: 17

2019 Tiglat, Velich

T: 14 % Alk, 1 g/l RZ, 97 P Falstaff; 100 % Chardonnay, Seewinkel West

V: Helles Goldgelb, kräftiger Körper

N: Im Vordergrund Minerale, dann Veilchen, eigentlich gar kein Holz zu merken, sehr attraktiver Duft

G: Saftig und mit ein paar sehr schönen Ecken und Kanten, die Charakter verleihen, schöne Struktur über den Gaumen und auch recht gute Länge

B: 18+

2015 Darscho, Velich

T: 13 % Alk, 94 P Falstaff; 100 % Chardonnay, Seewinkel West

V: Sattes Goldgelb, kräftiger Körper

N: Leicht mineralisch, zunächst wenig Frucht, allenfalls weiße Ribisel; später deutlicher Bütenduft

G: Stahlig, nicht sehr viel Frucht, (derzeit) reduktiv? Andererseits durchaus gewichtig auf der Zunge, mittellang, dann auch gewisse Säure merkbar; die Grundaromen gehen in Richtung Weißbrotrinde, wenig Frucht – möglicherweise derzeit ungünstige Phase? Mittellanger Abgang

B: 17

Nachbemerkung: Es waren zwei Flaschen geöffnet worden, aber für die Verkostung reichte eine – habe deshalb (Danke, Max!!) die geöffnete, nicht dekantierte, wieder verkorkte Flasche heim genommen und mit meiner Gattin „zum Opernball“ im TV genossen (über Stunden, in einem kleinen Burgunderglas, das nicht wesentlich anderes Volumen hat als das Gabrielglas). Und siehe da: sowohl nasal wie am Gaumen ist dann alles recht gut zusammengewachsen und schlußendlich ein sehr schön strukturierter, deutlich mineralischer, ausgewogenerer Wein mit zurückhaltender hellbeeriger Frucht heraus gekommen, auch die Länge hat sich verbessert. Insgesamt deshalb Erhöhung der Wertung auf 18.

2015 Tiglat, Velich

T: 13,5 Alk, 95 P Falstaff; 100 % Chardonnay, Seewinkel West

V: Dunkles Goldgelb, kräftiger Körper

N: Eher dumpf, fehlerhaft, schade...

Dann folgt ein **Weißkrautsupperl mit Bratwürstel**, cremig-sämig, feiner Gemüsegeschmack mit leichter Essigwürze, bißfeste Krauteinlage, das Würstel exzellent mit Majoran etc. gewürzt und schön gebräunt, herrlicher Fleischgeschmack 18 P

**2013 Darscho Magnum, Velich**

T: 13,5 Alk, 93 P Falstaff; 100 % Chardonnay, Seewinkel West

V: Helleres Goldgelb, kräftiger Körper

N: Schönes helles Malz, Beerenwürze, auch etwas Banane und Ringlotte, deutlich aber auch (süßes) Holz

G: Kann die Verheißungen der Nase leider nicht halten (auch nicht nach viel Luftzufuhr im Glas) – nur mäßige Frucht und etwas Vanille, mehr Minerale und Säure: ein sehr vernünftiger Essensbegleiter, aber sonst nicht rasend attraktiv

B: 17+

2000 Tiglat Magnum, Velich

T: 13,5 Alk, Durchschnitt im Cellar Tracker 92 Punkte; 100 % Chardonnay, Seewinkel West. Noch führten die Brüder das Weingut miteinander und bevorzugten ein „schwerere“ Stilistik, mit viel Holz

V: Goldgelb, mittlerer Körper

N: Leichter Firnis, aber auch Quittengelee, bissl helle Beeren

G: Schlußendlich relativ schön ausgewogen, Gewicht und reife gelbe Frucht, aber auch (durchaus süßes, vanilliges) Holz, das eigentlich nach 23+ Jahren nimmer da sein dürfte; aber auch recht gute Länge und insgesamt ein recht erfreulicher Wein

B: 18-

Zum Einläuten des roten – rein „Moric-gefütterten“ – Kapitels gibt es eine **gebratene Bauernente** mit **Semmelgugelhupf** und **Blaukraut**: die Ente im Fleisch von sagenhafter Zartheit bis Cremigkeit, unter der zart knusprigen Haut ein delikates, zartes Fettranderl, der Gugelhupf in Wahrheit ein flaumiges Serviettenknödelsoufflé, auch hier eine elegante, zarte Kruste und schließlich ein flaumiges, **absolut perfektes gerade bißfestes und aromatisches Blaukraut** mit profunder, aber die Verkostung nicht konterkarierender Würze, gedünstet mit den aromatischen Resten der Sine Qua Non-Verkostung von Ralph W. vergangenen Freitag!!! **20 P definitiv** und unter den vielen gebratenen Enten, die ich bei Josef genossen habe, die beste – und diese vielen anderen waren auch schon ganz und gar nicht schlecht gewesen!!!



Dazu **2004 Moric alte Reben** aus der Magnum – und dieser Wein kommt später nochmals an dem Abend, in der Verkostung (wenn auch aus einem anderen Keller)! Jedenfalls ein hochklassiger Begleiter zum hochklassigen Wasservogel.



2016 Alte Reben, Moric

T: 100 % Blaufränkisch

V: Rubingranat, kräftiger Körper

N: Blaubeeren, etwas Preiselbeeren, bissl Blut,

G: Feine rote Beeren, frische Säure und auch feines Mineral, elegant, feine Struktur über den Gaumen, aber die Reife fehlt noch, auch lt. von Max eingeholter Aussage von Roland Velich derzeit noch verschlossen

B: 18

2016 Lutzmannsburg Alte Reben, Moric

T: 13 % Alk; 100 % Blaufränkisch

V: Leuchtendes Violettgranat, mittlerer Körper

N: Dunkle Beeren, Lakritzwürze, auch satte Frucht

G: Noch nicht wirklich ergründbar, bleibt etwas vordergründig, bitte waaaarten!

B: 19 reine Potenzialwertung

2019 Neckenmarkt alte Reben, Moric

T: 14 % Alk; 100 % Blaufränkisch

V: Deutlich violett hinterlegtes Granat, kräftiger und beginnend färbender Körper

N: Natürlich noch jung, alkoholisch, rote Kirschen, rote Ribisel, bissl Vanille

G: Noch recht deutliche Säure, etwas rumpelig, auch hier schöne Frucht, ganz ansprechende Länge – aber alles natürlich mit dem Salzkorn der bei weitem noch nicht erreichten Trinkreife zu nehmen...

B: 18-

2019 Lutzmannsburg Ried Schwemmer, Moric

T: 13,5% Alk, 96 P Falstaff; 100 % Blaufränkisch, in diesem Jahr erstmals Riedenselektion

V: Violettgranat, mittlerer Körper

N: Feine rote Beeren, leichte Lakritze

G: Feiner abgestimmt als der Flightpartner, aber immer noch relativ ruppig oder bourgeois, mittellang, bissl kratzig-rotbeerig abgehend

B: 17 – 18 – aber natürlich auch dieser unter dem Licht der für einen Rotwein dieses Anspruches noch unziemlichen Jugend zu sehen..

2015 Neckenmarkt Alte Reben, Moric

T: 13,5 % Alk; 100 % Blaufränkisch aus dem Wulkabecken

V: Dunkles Granat, kräftiger Körper

N: Schöne rote Frucht, Beeren, Hauch Minerale

G: Fein säuregewürzte rote Beeren, noch bissl kantig, aber schon ausgewogen, nur kommt der Wein schließlich auch nicht über einen – sicherlich geschliffenen, hochwertigen – Speisenbegleiter hinaus; der Abgang frisch und ein bisserl säurehaltig-beerig

B: 18-

2013 Zagerstorf Jàgini, Moric

T: 13,5 % Alk, 96 P Falstaff; 100 % Blaufränkisch aus Zagersdorf (nahe der ungarischen Grenze, bei Klungenbach), gemeinsam mit Hannes Schuster

V: Leicht violettes Granat, kräftiger Körper

N: Kalbsbraten, reife rote Beeren, ganz leichte Lakritzwürze und Edelleder

G: Reife rote Beeren, bissl stechende Säure, aber doch schöne Mundauskleidung, cremig und leicht vanillig abgehend, nicht wahnsinnig lange

B: 18

2009 Lutzmannsburg alte Reben, Moric

T: 13,0 % Alk, 93 P Falstaff; 100 % Blaufränkisch

V: Leicht bräunliches Granat, kräftiger Körper

N: Reife rote Beeren, bisserl Lakritze

G: Feingestrickte rote Beeren, leichte Säure, ganz gute Mundauskleidung, aber nicht sehr lange

B: 18

2006 Lutzmannsburg alte Reben, Moric

T: 13,0 % Alk; 100 % Blaufränkisch

V: Granat mit leichte violetten Reflexen, mittlerer Körper

N: Heftiger dunkler Tabak, Schweiß, eher wenig trockene Beeren, schließlich aber doch einiger Blumenduft und Niveacreme

G: Saftig, gut säuregewürzt, nicht sehr lange oder mundauskleidend

B: 18- aber möglicherweise der initiale Naseneindruck doch ein Hinweis auf ein Flaschenproblem??

2004 Neckenmarkt Alte Reben Magnum, Moric

T: 100 % Blaufränkisch

V: Dunkles Granat, kräftiger Körper

N: Bissl säurekratzige rote Beeren, also typisch rote Ribisel, entspricht völlig der anderen 2004er-Flasche, die ja zur Ente gereicht wurde; dann heller Tabak, Hauch Edelholz

G: Rund, aber doch auch deutlich säuregewürzt, rote Beeren und rote Frucht, imponiert ein wenig wie ein sardischer (üblicherweise auch nicht recht süßer) Mirto-Likör; im wesentlichen reif, ganz gute, strukturierte Mundfüllung, aber wenig Süße und auch kein sehr langer Abgang

B: 18+ ... und dabei auch in der nochmaligen Gegentestung wirklich absolut 1 : 1 wie die andere Flasche dieses Weins, die zur Ente gereicht wurde, also wohl das Optimum, das dieser Wein hergibt

Zu den **Szomlauer Nockerln** hervorragend schokoladig-flaumig-süß, 19 P, gibts

1998 Welschriesling TBA, Velich

V: Dunkelcognacfarben bis Farbe uralten Portweins, dichter, öliger Körper

N: Glycerinig abgerundete Rosinen, Trockenfeigen, Trockenmarillen, nobel zurückhaltende Süße

G: Feine und nicht plakative Süße, vanillig sanft, durchaus gewichtig und schöne Frucht (auch hier dominieren Trockenmarillen) mit feiner Säurewürze, Orangeat, aber nicht sehr lange

B: 19-



Weinbruder Max hat einen sehr feinen Überblick über die prominenten brüderlichen Weingüter aus dem Burgenland erstellt, in der Abfolge in Abstimmung mit den Winzern. Sicherlich war das beim „ursprünglichen“ Velich einfacher, der sich ganz überwiegend mit den beiden Chardonnay-Chargen aus dem Familienweingarten beschäftigt. Bei Moric ist das komplizierter, weil es nicht nur die beiden Herkunftsbezeichnungen Lutzmannsburg und Neckenmarkt gibt, sondern auch noch Abstufungen von „Alte Reben“ bis „Reserve“ und neuerdings Einzellagen und andere Programme, teils in Ungarn: diese Fragmentierung müßte man dann auch bewältigen, angesichts der rezenten Programmerweiterung beim Blaufränkisch sinnvollerweise aber nicht vor 2030. In unserer Runde wurde auch bei den Blaufränkischen, auf hohem Niveau, doch etwas gejammert – natürlich ist es immer richtig, Terroir und Struktur vorneweg ins Programm zu schreiben, aber von Kollegen wie Albert Gesellmann oder Ernst/Herbert Triebaumer kennt man Blaufränkische mit mehr Frucht, mehr „Musik“, damit mehr Alterungspotenzial, ohne den Charakter zu vernachlässigen.

Nix zum Jammern gab es freilich beim Josef-Menü, zumal dessen Herzstück, die völlig und endgültig und unüberbietbar köstliche gebratene Ente in gekonnt klassischer Zubereitung den ganzen Kanon von Empfindungen abdeckte, die in der Luxusküche komplexe Arbeitsschritte und unterschiedlichste Geräte und Hilfsmittel aus der Molekularküche benötigen würden. Serviert wurde von Herrn Ammar und Kollegen mit diskreter Perfektion.



Herzlichen Dank an WB Max und an die Gebrüder Velich, und ans Josef-Team, mit Günter Hager als perfektem Küchenchef wie einst zu Allegro-Zeiten!

H. Huber

Die Punkte (von 20, Wein wie Essen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.