# Velich

## *Tiglat*

**2022, 1500 ml**

**Österreich, Burgenland/Neusiedlersee**

**9870010546**

**Chardonnay**

**Alkoholgehalt:** 14,0 %




## Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Wenn möglich dekantieren und aus großen Gläsern genießen.

Geröster Blumenkohl mit Beurre Blanc und Mohn (vegetarisch)

Hummer aus der Karkasse vom Grill mit Estragon Butter und jungen Kartoffeln

Kalbsbries mit Sellerie, Mostjus und geröstetem Apfel

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 22.05.2026

**Info:**
Dieser Wein hat das Weingut Velich international bekannt gemacht, die Einzellage wurde bereits 1959 gepflanzt.“Tiglat“ ein alter Mundart-Ausdruck für einen kleinen Teil der Riede.

**Farbe:**
Strahlendes Goldgelb.

**Nase:**
Der 2022er Tiglat versprüht deutlich burgundische Noten, neben Zitrus und zarten Anklängen von Pfirsich erleben wir deutliche Mineralität, Aromen von Meeresbrise, Zündplättchen und Anklänge von Weißbrotkruste. Durch seine Jugend sind die hefigen Noten noch deutlich präsent, es deuten sich auch wunderschön Salbei und Minze an, die seinen lebendigen und erfrischenden Charakter hervorheben.

**Gaumen:**
Am Gaumen wirkt er sehr saftig und komplex, deutliche Fruchtnoten, von Marille, Quitte, Salzzitrone und Weinbergs Pfirsich werden ergänzt von gerösteten Haselnüssen und edlen Pilzen. Im langen Nachhall wirkt er gestochen scharf und präzise. Ein Wein mit perfektem Reifepotential und großer Strahlkraft. Klassiker aus der Küche, gerne auch mit österreichischem Twist sind die perfekte Wahl in der Kombination mit diesem grandiosen Tropfen.