



## Weingut Rudi Pichler

3610 Wösendorf, Marienfeldweg 122

T: +43 (2715) 2267, F: +43 (2715) 22 67 40, M: +43 (664) 3445752

weingut@rudipichler.at

www.rudipichler.at

Kellermeister und Ansprechpartner: Rudi Pichler

Anzahl/Flaschen: 70.000 (100 % weiß) Hektar: 12

Verkostung: ja, gegen Voranmeldung

Ab-Hof-Verkauf: ja

Andere Produkte: Destillate

Vereinszugehörigkeit: Vinea Wachau, Tu Felix Austria

Messen: VieVinum, ProWein



**R**udi Pichler jun. zählt mittlerweile längst zu den arrivierten Spitzenerzeugern der Wachau. Auf seinen Lagen, die über Joching, Wösendorf, Weißenkirchen und Mauern verstreut sind, erzeugt er charaktervolle Weißweine aus einer gemessen an der Betriebsgröße erstaunlich großen Sortenpalette. Neben Grünem Veltliner und Riesling kultiviert Rudi Pichler Burgundersorten und den meist voluminösen Roten Veltliner. Der Winzer versteht es, den Weinen in jeder Kategorie sehr viel Sortencharakter einzuhauchen. Sein Federspiel vom Grünem Veltliner ist unter Kennern immer ein Favorit, der trinkanimierenden Stil mit klassischem Wachauer Sortenausdruck verbindet. Bei den großen Smaragden versteht es Rudi Pichler, das Terroir wunderschön herauszuarbeiten. Diese kräftigen Weine entwickeln erst nach einigen Jahren ihre volle Pracht. Er setzt in letzter Zeit punktuell auf entsprechende Maischestandzeiten. Die Gärdauer, die er in vergangenen Jahren eher länger angesetzt hat, ist nun wieder kürzer geworden, weil das dem angestrebten Stil besser entgegenkommt. Das Resultat sind nuancierte Spitzenweine von sehr individueller Prägung. Nicht nur vom Standpunkt der Architektur aus sehenswert ist das neue Weingut, das 2004 feierlich eröffnet wurde. Es bietet dem engagierten Winzer nun den Raum, seine bemerkenswerten Weine unter optimalen Bedingungen zu keltern. Rudi Pichlers charaktervolle neue Serie ist durch eine ungemein mineralische Strahlkraft, Straffheit und Tiefe in der Aromatik gekennzeichnet, die

unterschiedlichen Terroirs sind auf das Präzise herausgearbeitet. Es ist eine Freude, sich diese Weine zu erschließen, allen voran die herausragenden Grünen Veltliner und der Riesling »Achleithen«. Die Falstaff-Redaktion wählte Rudi Pichler zum »Winzer des Jahres« 2010.

### (96–98) Grüner Veltliner Smaragd Weissenkirchner Achleithen 2013

14 Vol.%, NK, Stahltank, €€€€€

Mittleres Gelbgrün. Rauchig-würzig unterlegte feine gelbe Fruchtnuancen, zarte Kräuterwürze, mineralischer Touch. Stoffig, feinwürzig unterlegte gelbe Apfelfrucht, angenehme Nuancen von Honigmelonen, finessenreiche Säurestruktur, lange anhaltend, feine Extraktsüße, bereits balanciert und sehr verführerisch, verfügt über große Länge, sicheres Zukunftspotenzial.

### (96–98) Riesling Smaragd Weissenkirchner Achleithen 2013

13 Vol.%, NK, Stahltank, €€€€€

Mittleres Grüngelb. Feine Nuancen von Orangenkonzentrat, dunkle Mineralik, mit gelbem Pfirsich unterlegt, dunkle mineralische Würze, ein Hauch von Zitruszesten. Komplex, feine extraktsüße Steinobstnote, finessenreiche Säurestruktur, die gut eingebettet ist, zitronig-salziger Touch im Abgang, verfügt über eine große Präzision, ein großes Versprechen für die Zukunft.

### (94–96) Grüner Veltliner Smaragd Wösendorfer Hochrain 2013

14 Vol.%, NK, Stahltank, €€€€€

Helles Gelbgrün. Saftige gelbe Tropenfrucht, zart nach

Orangenzesten, ein Hauch von Blütenhonig. Stoffig, extraktsüß, fast rotbeerige Nuancen, kraftvoll und gut anhaltend, mit fein integrierter Säurestruktur, zarter Blütenhonig im Abgang, opulent und straff zugleich, sehr gute Länge, sicheres Reifepotenzial.

**(94–96) Roter Veltliner Smaragd 2013**

14 Vol.%, NK, Stahltank, €€€€€

Mittleres Gelbgrün. Feiner Orangentouch, zarte gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Blütenhonig und Botrytiswürze. Komplex, stoffig, extraktsüße Textur, feiner Säurebogen, dezente Steinobstnoten im Abgang, saftiger Nachhall, dicht, ohne opulent zu wirken, versteckt seine Muskeln gut, wird mit Flaschenreife noch aromatisch zulegen.

**(94–96) Riesling Smaragd**

**Wösendorfer Kirchweg 2013**

12,5 Vol.%, NK, Stahltank, €€€€€

Helles Grüngelb. Rauchig-würzig unterlegte weiße Frucht, zart nach gelben Ringlotten, dunkle Mineralik, zart nach Orangenzesten. Saftig, engmaschig, feine Fruchtsüße, die von einer rassigen Säurestruktur gekontert wird, delikate zarte Tropenfrucht im Nachhall, bietet ein finessenreiches Trinkvergnügen mit salzigem Nachhall.

**(94–96) Riesling Smaragd**

**Wösendorfer Hochrain 2013**

13 Vol.%, NK, Stahltank, €€€€€

Helles Gelbgrün. Attraktive gelbe Steinobstnote, reifer gelber Pfirsich, ein Hauch von Blütenhonig, besitzt großen Charme. Stoffig, dabei sehr leichtfüßig wirkend, weiße Frucht am Gaumen, rassige Struktur, kristallklar wie ein Gebirgsbach, salziger Touch im Abgang, sicheres Reifepotenzial.

**(93–95) Grüner Veltliner Smaragd**

**Wösendorfer Kollmütz 2013**

13,5 Vol.%, NK, Stahltank, €€€€€

Mittleres Grüngelb. Ein Hauch von frischer gelber Birne, etwas Mango, frische Wiesenkräuter, ein Hauch von Orangenzesten, mineralischer Touch. Komplex, saftiger Touch von gelber Tropenfrucht, feiner Säurebogen, dezenter Orangenanklang, gute Länge, extraktsüßer Nachhall, ein vielschichtiger Speisenbegleiter.

**(93–95) Weißburgunder Smaragd**

**Wösendorfer Kollmütz 2013**

13,5 Vol.%, NK, Stahltank, €€€€€

Helles Grüngelb. Mit frischen Wiesenkräutern unterlegte weiße Fruchtnuancen, zarte Mangofrucht, dunkle Mineralik. Saftig, feine Birnenfrucht, lebendige Struktur, zitronige Nu-

ancen, gute Spannung, sehr lebendig und trinkanimierend, straff, jugendlich und frisch, salziger Nachhall.

**(93–95) Riesling Smaragd**

**Weissenkirchner Steinriegl 2013**

12,5 Vol.%, NK, Stahltank, €€€€€

Mittleres Grüngelb. Mit einem Hauch von Orangenzesten unterlegte gelbe Steinobstanklänge, facettenreich und mineralisch. Straff, leichtfüßig, vibrierende Stilistik, weiße Frucht, nervig und frisch, zitroniger Anklang, bleibt gut haften, mineralischer Rückgeschmack, bietet ein facettenreiches Trinkerlebnis.

**(92–94) Grüner Veltliner Smaragd**

**Terrassen 2013**

13,5 Vol.%, NK, Stahltank, €€€€€

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Feine tabakige Würze, ein Hauch von Marillen und Honigmelone, zart mit weißer Apfelfrucht unterlegt. Saftig, elegante Textur, frisch strukturiert, angenehme Extraktsüße im Abgang, bleibt gut haften, mineralischer Nachhall, gutes Reifepotenzial.

**(92–94) Riesling Smaragd Terrassen 2013**

12,5 Vol.%, NK, Stahltank, €€€€€

Helles Gelbgrün. Zart kräuterwürzig unterlegter frischer Weingartenpfirsich, ein Hauch von Ananas, floraler Touch, mineralischer Touch. Stoffig, weiße Frucht, lebendige Säurestruktur, zitronige Nuancen, sehr finessenreich und gut anhaltend, mineralischer Nachhall, bereits gut antrinkbar.

**92 Grüner Veltliner Federspiel 2013**

12,5 Vol.%, NK, Stahltank, €€

Mittleres Gelbgrün. Mit einem Hauch von Kräuterwürze unterlegte gelbe Fruchtnuancen, Noten von Apfel und Mango, mineralischer Touch. Saftig, elegant, feine Fruchtsüße, lebendiges Säurekleid, trinkanimierend, bereits gut antrinkbar, bietet leichtfüßiges Trinkvergnügen.

**92 Riesling Federspiel 2013**

12 Vol.%, NK, Stahltank, €€€

Helles Grüngelb. Mit feiner Kräuterwürze unterlegte gelbe Pfirsichfrucht, dunkle Mineralik, ein Hauch von Orangenzesten. Saftig, frische weiße Frucht, rassige Säurestruktur, zitronig und trinkanimierend, mineralischer Touch im Nachhall, zeigt gute Länge, bereits gut antrinkbar.