



WEINGUT RUDI PICHLER

3610 Wösendorf, Marienfeldweg 122
 T: 02715/22 67, F: DW 40
 weingut@rudipichler.at
 www.rudipichler.at

KELLERMEISTER UND ANSPRECHPARTNER: Rudi Pichler
 ANZAHL/FLASCHEN: 70.000 (100 % weiß) HEKTAR: 12,5
 VERKOSTUNG: ja, gegen Voranmeldung AB-HOF-VERKAUF: ja
 ANDERE PRODUKTE IM VERKAUF: Destillate
 VEREINSZUGEHÖRIGKEIT: Vinea Wachau, Tu felix Austria
 MESSEN: VieVinum, ProWein

Rudi Pichler jun. zählt mittlerweile längst zu den arrivierten Spitzenerzeugern der Wachau. Auf seinen Lagen, die über Joching, Wösendorf, Weißenkirchen und Mautern 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.

Rudi Pichler versteht es, den Weinen in jeder Kategorie sehr viel Sortencharakter einzuhauchen. Sein Federspiel vom Grünen Veltliner ist unter Kennern immer ein Favorit, der trinkanimierenden Stil mit klassischem Wachauer Sortenausdruck verbindet. Bei den großen Smaragden versteht es der Winzer, 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 nur 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, um seine bemerkenswerten Weine unter optimalen Bedingungen zu keltern. Rudi Pichlers charaktervolle 2009er-Serie ist durch eine ungemeine mineralische Strahlkraft, Straffheit und Tiefe in der Aromatik gekennzeichnet, die unterschiedlichen Terroirs sind auf das Präziseste herausgearbeitet. Es ist eine Freude, sich diese

Weine zu erschließen, allen voran den herausragenden Riesling Achleithen. Die »falstaff«-Redaktion wählte Rudi Pichler zum »Winzer des Jahres 2010«.

Mit dem Jahrgang 2010 präsentiert Pichler zwei neue Lagenweine, die zu den schönsten Zukunftserwartungen Anlass geben. Einen Grünen Veltliner Smaragd von der Achleithen, der leider nur in homöopathischen Mengen verfügbar sein wird und einen Riesling Smaragd Wösendorfer Hochrain.

98 Riesling Smaragd

Weissenkirchner Achleithen 2010

13,5 Vol.%, NK, Stahltank, extratrocken, €€€€€

Mittleres Grüngelb. Opulentes Bukett, Nuancen von Orangenkonzentrat, reife Pfirsichfrucht, dunkle Mineralik, ein Hauch von roten Beeren. Stoffig, cremige Textur, feine Säurstruktur, finessenreicher Zitrustouch, mineralisch, sehr facettenreich und bereits gut in der Balance, die Embryonalphase eines großen Rieslings, riesiges Potenzial.

97 Grüner Veltliner Smaragd

Weissenkirchner Achleithen 2010

14 Vol.%, NK, Stahltank, extratrocken, €€€€€

Mittleres Grüngelb. Einladendes Aroma eines reifen Obstkorb, Apfel, Mango, Orangen, feine tabakige Würze unterlegt. Komplex, zeigt einen großen aromatischen Tiefgang, wirkt federleicht am Gaumen, ungemein salzig-mineralisch im Nachhall, tolle Länge, großes Reifepotenzial, ein Veltliner-Gigant, leider nur in Minimengen vorhanden.

96 Riesling Smaragd**Wösendorfer Hochrain 2010**

13 Vol.%, NK, Stahltank, extratrocken, €€€€€

Mittleres Grüngelb. Feiner roter Pfirsich, zarter Blütenhonig, feinziseliertes Bukett, braucht einige Luft. Knackig, weiße Apfelfrucht, rassig, klarrende Säurestruktur, feine zitronige Nuancen, sehr gut anhaftend, angenehme Zitrusfrüchte auch im Abgang, wird von Flaschenreife profitieren.

96 Grüner Veltliner Smaragd**Wösendorfer Hochrain 2010**

14 Vol.%, NK, Stahltank, extratrocken, €€€€€

Mittleres Grüngelb. Zarter Hauch von gelber Tropenfrucht, etwas Mango, zart nach Orangenschalen, frischer Apfel, vielschichtiger Wein. Stoffig, elegante Textur, zitronige Nuancen, weiße Frucht, grüne Apfelnoten, rassige Struktur, kraftvoll im Abgang, bleibt sehr gut haften, kristallklar wie ein Gebirgsbach, tolles Potenzial.

95 Grüner Veltliner Smaragd**Wösendorfer Kollmütz 2010**

14 Vol.%, NK, Stahltank, extratrocken, €€€€€

Mittleres Gelbgrün. Mit weißem Pfeffer unterlegte Ananasfrucht, rauchig-tabakige Nuancen, exotische Frucht nuances, sehr facettenreiches Bukett. Saftig, feine Kräuterwürze, weiße Frucht, rassige Struktur, extraktreich, bleibt sehr gut haften, tolles Reifepotenzial, salziges Finish.

94 Riesling Smaragd**Wösendorfer Kirchweg 2010**

13 Vol.%, NK, Stahltank, extratrocken, €€€€€

Mittleres Gelbgrün. Feine Steinobstnote, Limettenschalen, wirkt noch etwas verschlossen, zarte Wiesenkräuter. Markiert von einer sehr präsenten Säurestruktur, wirkt fast stahlig, engmaschig, zitronige Nuancen, zart nach frischen Ananas, hier ist etwas Geduld erforderlich.

L 94 Riesling Smaragd Steinriegel 2010

12,5 Vol.%, NK, extratrocken, €€€€€

Helles Gelbgrün. Zarter Weingartenpfirsich. Knackig, stoffig, ungemein leichtfüßig, präzise Stilistik, ein federleichter Riesling mit ungemeinem Druck, enormer Rasse und großem Trinkvergnügen.

93 Grüner Veltliner Smaragd Terrassen 2010

13 Vol.%, NK, extratrocken, €€€

Mittleres Grüngelb. In der Nase frischer grüner Apfel, frische Wiesenkräuter, ein Hauch von Grapefruitzesten. Saftig, knackige Texte, feine weiße Tropenfrucht, lebendiges Säurespiel, rassig-trinkanimierender Stil, ein finessenreicher Speisenbegleiter mit Reifepotenzial.

93 Roter Veltliner Smaragd 2010

13,5 Vol.%, NK, extratrocken, €€€€€

Helles Grüngelb. Feine Nuancen von Anis, reife Birnenfrucht, zarter Honigtouch, ein Hauch von Botrytis, rauchige Wür-

ze. Stoffig, weiße Frucht, feine Extraktsüße, gut eingebundene Säure, finessenreich und sehr gut balanciert, sehr gut anhaltend, vielschichtiger Speisenbegleiter.

L 93 Riesling Smaragd Terrassen 2010

12,5 Vol.%, NK, trocken, €€€€€

Helles Grüngelb. Ein Hauch von Orangenkonzentrat, fast rotbeerige Nuancen, feiner Blütenhonig. Saftig, elegant, gute Komplexität, knackige Säurestruktur, weiße Tropenfrucht im Finish, salzige Mineralik, sehr gutes Reifepotenzial, zitroniger Nachhall.

92 Weißburgunder Smaragd**Wösendorfer Kollmütz 2010**

14 Vol.%, NK, Stahltank, extratrocken, €€€€€

Mittleres Grüngelb. Exotische Bukett, etwas Quittengelee, zart nach vollreifer Ribiselfrucht, frische Kräuterwürze. Saftig, frische grüne Apfelfrucht, knackige Säurestruktur, die sehr präsent ist und vielleicht manchem Verkoster auch zu viel, ein rassiger Wein mit großem Alterungspotenzial.

L 92 Riesling Federspiel 2009

12 Vol.%, NK, extratrocken, €€

Helles Grüngelb. Feine weiße Blütenaromen, zitronige Nuancen, frische Pfirsichanklänge, mineralische Noten. Rassig, saftig, feine Limettennote, vibrierender Sommerwein, leichtfüßig und trinkanimierend, grüner Apfel im Nachhall.

L 92 Grüner Veltliner Federspiel 2010

12 Vol.%, NK, extratrocken, €€

Helles Grüngelb. Zart rauchig unterlegte saftige gelbe Apfelfrucht, frische Wiesenkräuter, ein Hauch von Lemongras, gelbe Tropenfrucht. Elegante Textur, finessenreich, rassige Säurestruktur, feine Steinobstanklänge, sehr trinkanimierender Stil.