



WEINGUT RUDI PICHLER

3610 Wösendorf, Marienfeldweg 122
T: 02715/22 67, F: 02715/22 67-40, T: 0664/344 57 52
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 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. Der Winzer versteht es, den Weinen in jeder Kategorie sehr viel Sortencharakter einzuhacken. 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 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 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 die herausragenden Grünen Veltliner und der Riesling »Achleithen«. Die Falstaff-Redaktion wählte Rudi Pichler zum »Winzer des Jahres« 2010.

96 Grüner Veltliner Smaragd Achleithen 2012

14,5 Vol.%, NK, Stahltank, extratrocken, €€€€€
Mittleres Gelbgrün. Zunächst verhalten, frische Wiesenkräuter, dunkle Mineralik, zarte gelbe Frucht nuances, ein Hauch von Marille, facettenreiches Bukett. Kraftvoll, straff, zeigt eine seidige Textur, feine gelbe Apfelfrucht, finsessenreicher Säurebogen, feinwürziger Abgang, bleibt sehr lange haften, ein vielschichtiger Veltliner mit enormem Reifepotenzial.

95 Riesling Smaragd Achleithen 2012

13,5 Vol.%, NK, Stahltank, extratrocken, €€€€€
Helles Gelbgrün. Feinwürzig unterlegte weiße Steinobstnote, zart nach Mandarinenzesten, florale Nuancen, facettenreiches Bukett. Kraftvoll, dezente Extrakt Süße, Nuancen von Zitrusfrüchten, betont salzige Mineralik, weiße Frucht im Abgang, sehr gute Länge, sicheres Entwicklungspotenzial.

95 Riesling Smaragd Steinriegl 2012

13 Vol.%, NK, Stahltank, extratrocken, €€€€€
Helles Gelbgrün. Zart mit Maracuja und Ananas unterlegte feine Steinobstanklänge, angenehmer Blütenhonigtouch. Saftig, elegante Textur, finsessenreich strukturiert, zitronig-frische Nuancen, verfügt über gute Länge, dunkle Mineralik, sicheres Reifepotenzial.

95 Grüner Veltliner Smaragd Hochrain 2012

14,5 Vol.%, NK, Stahltank, extratrocken, €€€€€
Mittleres Gelbgrün. Attraktives Bukett, frischer Apfel, zart nach Honigmelone, mit feinen Orangenzenen unterlegt, angenehme Würze. Kraftvoll, komplex und engmaschig, betonte Mineralik, weiße Tropenfrucht klingt an, kräuterwürziger Nachhall, zart nach Grapefruit im Rückgeschmack.

93 Riesling Smaragd Hochrain 2012

13,5 Vol.%, NK, Stahltank, extratrocken, €€€€€
Helles Gelbgrün. Zarte weiße Tropenfrucht, exotische Nuancen, ein Hauch von Wiesenkräutern und Blüten, mineralisch unterlegt. Elegant, engmaschig, feine Extraktsüße, dunkle Mineralik im Abgang, bleibt gut haften, zart nach Grapefruit im Nachhall.

93 Riesling Smaragd Kirchweg 2012

13 Vol.%, NK, Stahltank, extratrocken, €€€€€
Helles Grüngelb. Feine gelbe Pfirsichfrucht, ein Hauch von Ananas und Maracuja, zarter Blütenhonig. Mittlerer Körper, weiße Frucht nuances, frisch strukturiert, salzig-zitroniger Touch, bleibt gut haften, vielseitiger Speisenbegleiter.

93 Riesling Smaragd Terrassen 2012

13 Vol.%, NK, Stahltank, extratrocken, €€€€
Helles Gelbgrün. Feine gelbe Pfirsichanklänge, ein Hauch von Orangenzenen, weißer Apfel, attraktives, einladendes Bukett. Saftig, mittlere Komplexität, weiße Frucht auch am Gaumen, lebendige Säurestruktur, Zitrustouch im Abgang, vielseitiger, leichtfüßig wirkender Speisenbegleiter.

93 Roter Veltliner Smaragd 2012

15 Vol.%, NK, Stahltank, extratrocken, €€€€€
Mittleres Gelbgrün. Mit feinen Orangenzenen unterlegte frische Birnenfrucht, gelbe Tropenfruchtanklänge, ein Hauch von Wiesenkräutern. Stoffig, elegante Textur, zart nach Pfirsich, dezente Extraktsüße, bleibt gut haften, ein vielseitiger Speisenbegleiter, wird mit Flaschenreife noch zulegen.

93 Weißburgunder Smaragd Kollmütz 2012

14,5 Vol.%, NK, Stahltank, extratrocken, €€€€
Mittleres Gelbgrün. Feine Nuancen von Marille und Birne, ein Hauch von Wiesenkräutern, zarter Blütenhonig klingt an. Sehr saftig, extraktsüße weiße Frucht, feiner Säurebogen, mineralische Akzente im Abgang, bleibt gut haften, sicheres Reifepotenzial.

93 Grüner Veltliner Smaragd Kollmütz 2012

14,5 Vol.%, NK, Stahltank, extratrocken, €€€€€
Mittleres Gelbgrün. Zart blättrig unterlegte frische

Apfel frucht, ein Hauch von Mango, feine tabakige Nuancen. Komplex, engmaschig, mineralisch, angenehme Säurestruktur, feine weiße Frucht, bleibt gut haften, ein charaktvollerer Speisenbegleiter.

92 Grüner Veltliner Smaragd Terrassen 2012

13,5 Vol.%, NK, Stahltank, extratrocken, €€€
Mittleres Gelbgrün. Mit frischen Wiesenkräutern unterlegte weiße Apfel frucht, feine Nuancen von Orangenzenen. Saftig, angenehme Extraktsüße, frischer Säurebogen, lebendig und trinkanimierend, zitroniger Touch im Finale.

90 Riesling Federspiel 2012

12,5 Vol.%, NK, Stahltank, extratrocken, €€
Helles Gelbgrün. Zart kräuterwürzig unterlegte Steinobstanklänge, Pfirsich, ein Hauch von Orangenzenen. Saftig, straff, weiße Frucht, rassiges Säurespiel, mineralisch-salziger Nachhall, zitroniger Touch, trinkfreudiger Stil.

90 Grüner Veltliner Federspiel 2012

12,5 Vol.%, NK, Stahltank, extratrocken, €€
Helles Gelb, Silberreflexe. Feinwürzig unterlegte gelbe Apfel frucht, zart nach Mango, frische Orangenzenen. Saftig, zart blättrig unterlegte gelbe Frucht, gut integrierte Säurestruktur, mineralischer Nachhall, braucht noch etwas Zeit.