



## Weingut Rudi Pichler

3610 Wösendorf, Marienfeldweg 122

T: +43 (2715) 2267

weingut@rudipichler.at, www.rudipichler.at

Kellermeister und Ansprechpartner: Rudi Pichler  
 Anzahl/Faschen: 70.000 (100 % weiß) Hektar: 15  
 Verkostung/Ab-Hof-Verkauf: ja, gegen Voranmeldung  
 Vereinszugehörigkeit: Vinea Wachau, Tu felix Austria  
 Messen: VieVinum, ProWein



**R**udi Pichler 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 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 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 ungemaine mineralische Strahlkraft, Straffheit und Tiefe in der Aromatik gekennzeichnet, die unterschiedlichen Terroirs sind auf das Präziseste entfaltet. 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 Riesling Smaragd Achleithen 2015

13,5 Vol.-%, NK, Stahltank, €€€€€

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Rauchig-würzig, reduktive Nuancen, weißer Pfirsichtouch, deutliche dunkle Mineralik, zart nach Orangenzensten. Komplex, engmaschig, feine gelbe Tropenfruchtanklänge, frischer Säurebogen, salzige Nuancen, sehr lange anhaftend, sicheres Entwicklungspotenzial.

### 95 Grüner Veltliner Smaragd Achleithen 2015

14 Vol.-%, NK, Stahltank, €€€€€

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zunächst etwas verhalten, ein Hauch von Marille, zarte dunkle Mineralität, facettenreiches, fein ziseliertes Bukett. Kraftvoll, feine Extraktsüße, straffe Textur, feiner Säurebogen, betont mineralisch im Nachhall, zarter Blütenhonig im Rückgeschmack, würzig und anhaltend, sicheres Entwicklungspotenzial.

### (95) Grüner Veltliner Auslese Achleithen 2015

14,5 Vol.-%, NK, Stahltank, lieblich, €€€€€€

Mittleres Goldgelb, Silberreflexe. Feiner Hauch von frischen Feigen, zart nach Quittenkäse, reife gelbe Apfelfrucht unterlegt. Kraftvoll, saftig, elegant, gut integrierter Restzucker, dezenter Säurebogen, bleibt gut haften, feiner Honigtouch im Nachhall, gute Länge, sicheres Zukunftspotenzial.

### 95 Riesling Smaragd Steinriegl 2015

13 Vol.-%, NK, Stahltank, €€€€€

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Steinobstanklänge, zart rauchige Würze, ein Hauch von Orangenzensten, facettenreiches Bukett. Stoffig, engmaschig, rassisches Säurekleid, straff und gut anhaltend, zitroniger Touch im Rückgeschmack, ein vielseitiger Speisenbegleiter.

### 95 Riesling Smaragd Hochrain 2015

13 Vol.-%, NK, Stahltank, €€€€€

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine gelbe Steinobstnoten, zart nach Orangenzensten, frische Mineralität, zart nach

Ringlotten. Saftig, elegant, weißer Pfirsichtouch, rassiger Säurebogen, salziger Touch, trinkanimierender Stil, sicheres Reifepotenzial.

### 95 Roter Veltliner Smaragd 2015

14 Vol.-%, NK, Stahltank, €€€€€

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Ein Hauch von frischen Feigen, zart nach Vanille und gelber Tropenfrucht, attraktives Bukett. Saftig, opulent, feine Fruchtsüße, angenehmer Säurereifern, zarter Honigtouch im Abgang, sehr gute Länge, dunkle Würze im Rückgeschmack, feine nussige Aromen im Nachhall.

### 94 Grüner Veltliner Smaragd Kollmütz 2015

13,5 Vol.-%, NK, Stahltank, €€€€€

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Dezente Kräuterwürze, ein Hauch von Orangenesten, gelbe Apfelfrucht, etwas Mango, mineralischer Touch. Kraftvoll, engmaschig, feine gelbe Tropenfrucht, finessenreiche Säurestruktur, zitroniger Touch, salziger Nachhall, gutes Reifepotenzial.

### 94 Grüner Veltliner Smaragd Hochrain 2015

13,5 Vol.-%, NK, Stahltank, €€€€€

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zarte Anklänge von Orangenesten, feine gelbe Apfelfrucht, dezente Kräuterwürze, rauchige Würze, dunkle Mineralität. Komplex, saftige weiße Frucht, finessenreiche Struktur, salziger Touch im Abgang, lang anhaltend, sicheres Entwicklungspotenzial.

### 94 Riesling Smaragd Kirchweg 2015

13 Vol.-%, NK, Stahltank, €€€€€

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Reife gelbe Steinobstnuancen, zarte Gewürznoten, frische Orangenesten. Saftig, elegant, feiner Pfirsichtouch, finessenreich strukturiert, salziger Nachhall, feiner Blütenhonig, ein Hauch von Limetten im Nachhall.

### 93 Grüner Veltliner Smaragd Terrassen 2015

13,5 Vol.-%, NK, Stahltank, €€€€€

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine gelbe Apfelfrucht, zarte Kräuterwürze, tabakige Nuancen, dunkle Mineralität. Saftig, feine weiße Frucht, finessenreiche Säurestruktur, elegant und anhaltend, ein facettenreicher Speisenbegleiter.

### 93 Riesling Smaragd Terrassen 2015

13 Vol.-%, NK, Stahltank, €€€€€

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Frische weiße Weingartenpfirsichfrucht, angenehme Mineralität. Engmaschig, zarte Ananasnuancen, elegant, frisch strukturiert, zitroniger Anklang, straffer, gut anhaltender Stil, macht Lust auf ein zweites Glas.

### 93 Weißburgunder Smaragd Kollmütz 2015

14 Vol.-%, NK, Stahltank, €€€€€

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feinwürzig unterlegte gelbe

Birnenfrucht, ein Hauch von Orangenschalen, zarte Kräuternote. Saftig, feine weiße Frucht, frisch strukturiert, mineralisch und anhaltend, gelbe Apfelnancen im Nachhall.

### 91 Riesling Federspiel 2015

12,5 Vol.-%, NK, Stahltank, €€€

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Steinobstnuancen nach reifem Weingartenpfirsich und gelben Ringlotten, zarter Blütenhonig, einladendes Bukett. Stoffig, weiße Fruchtnoten, elegante Textur, feiner Säurebogen, dezente Süße im Abgang, gutes Entwicklungspotenzial.

### 91 Grüner Veltliner Federspiel 2015

12,5 Vol.-%, NK, Stahltank, €€

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart würzig unterlegte reife gelbe Apfelfrucht, Nuancen von Orangenesten, feiner Blütenhonig. Komplex, saftig, dunkle Mineralität, straffe Säurestruktur, betont salzig-mineralisch im Abgang, Limetten im Nachhall, facettenreicher Speisenbegleiter.