

★★★★★

# WEINGUT RUDI PICHLER

**R**udi Pichler zählt 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 ungemeine 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.



## WEINGUT RUDI PICHLER

3610 Wösendorf  
Marienfeldweg 122  
T: +43 (2715) 2267  
weingut@rudipichler.at  
www.rudipichler.at

### Kellermeister/Kontakt:

Rudi Pichler

**Produktion:** 70.000 Flaschen

100 % weiß

15 Hektar

**Verkostung/Ab-Hof-Verkauf:** ja

**Vereinszugehörigkeit:**

Tu Felix Austria, Vinea Wachau

**Messen:** ProWein, VieVinum

### 97 Riesling Smaragd Ried Achleithen 2017

14,5 Vol.-%, NK, Stahltank, €€€€€

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zarter Blütenhonig, ein Hauch von Marille, gelber Pfirsich. Nuancen von Orangenzensten. Stoffig, feine Fruchtsüße, mineralischer Kern, salziger Touch, wunderbar ausgewogen und vielschichtig, pikanter Abgang, mineralischer Nachhall, sehr große Länge, tolles Zukunftspotenzial.

### 95 Riesling Smaragd Ried Hochrain 2017

13,5 Vol.-%, NK, Stahltank, €€€€€

Helles Gelb, Silberreflexe. Noch zart reduktiv im Bukett, dunkle Würze, feiner gelber Pfirsich, zarter Blütenhonig, ein Hauch von Mandarinenzensten, facettenreiche Nuancen. Saftig, cremige Textur, feine Steinobstnuancen, harmonisch eingebundene Säurestruktur, sehr gute Länge, zitroniger Touch im Abgang.

### 94 Riesling Smaragd Ried Kirchweg 2017

13 Vol.-%, NK, Stahltank, €€€€€

Helles Grüngelb, Silberreflexe. Einladende feine gelbe Tropenfruchtanklänge, zart nach frischen Orangenzensten, ein Hauch von Maracuja, facettenreich. Stoffig, hoch-elegant, feiner Weingartenpfirsich, straffes Säuregerüst, zitronige Noten im Abgang, rassisger Nachhall, dezente weiße Fruchtsüße im Finish.

### 93 Riesling Smaragd Terrassen 2017

13,5 Vol.-%, NK, Stahltank, €€€€€

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine gelbe Tropenfrucht nach Maracuja, zart nach Mandarinenzensten, ein Hauch

von Blütenhonig. Mittlerer Körper, feine weiße Frucht-  
nuancen, lebendig strukturiert, mineralische Noten im  
Abgang.

## 96 Grüner Veltliner Smaragd Ried Achleithen 2017

14 Vol.-%, NK, Stahltank, €€€€€

Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Mit zarter minerali-  
scher Würze unterlegte gelbe Apfelfrucht, Nuancen von  
Mango und Papaya, zart nach Orangenzenen, ein Hauch  
von Blütenhonig. Kraftvoll, extraktsüße Textur, angeneh-  
me Säurestruktur, mineralischer Körper, ein Hauch von  
Limette, salziger Nachhall, große Länge, sicheres Rei-  
fepotenzial.

## 95 Grüner Veltliner Smaragd Ried Hochrain 2017

14 Vol.-%, NK, Stahltank, €€€€€

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Feine dunkle Minerali-  
tät, frischer weißer Apfel, angenehme Würze, tabakige  
Nuancen, ein Hauch von gelber Tropenfrucht unterlegt.  
Komplex, stoffig, feine Nuancen von reifer Birne, elegant  
und anhaftend, zeigt gute Länge, ein kraftvoller Speisen-  
begleiter.

## 94 Grüner Veltliner Smaragd Ried Kollmütz 2017

14 Vol.-%, NK, Stahltank, €€€€€

Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Rauchig, gelbe Frucht  
nach Mango und Papaya, feine Kräuterwürze, reife Ana-  
nas und Blütenhonig unterlegt. Kraftvoll, komplex, eng-  
maschiger Stil, frische Säurestruktur, salzig-mineralisch  
im Abgang, bleibt sehr gut haften, zeigt eine sehr gute  
Länge, bereits antrinkbar.

## 93 Grüner Veltliner Smaragd Terrassen 2017

13,5 Vol.-%, NK, Stahltank, €€€€

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Kräuterwürze,  
weißere Apfel, Ananas, tabakige Nuancen, zarter Blüten-  
honig. Stoffig, feine Extraktsüße, angenehme Würze, rei-  
fer gelber Apfel im Abgang, sehr gute Länge, minera-  
lisch-salziger Nachhall.

## 91 Grüner Veltliner Federspiel 2017

12,5 Vol.-%, NK, Stahltank, 25.000, €€€

Helles Grüngelb. Einladender Duft nach frischem  
Steinobst unterlegt mit etwas Wiesenkräutern, etwas  
Honigmelone. Saftig, elegant, lebendiges Säurespiel, mi-  
neralisch im Abgang, Apfelfrucht im Nachhall, nussig im  
Rückgeschmack, individueller Speisenbegleiter.

## 96 Roter Veltliner Smaragd 2017

14,5 Vol.-%, NK, Stahltank, €€€€€

Mittleres Goldgelb, Silberreflexe. Feine reife Mango, reife

Marillen, dezenter Blütenhonig, zart kandierte Orangen-  
zenen. Saftig, opulente Textur, straffer Körper, feine  
Fruchtsüße im Abgang, bleibt haften, mineralisch im  
Nachhall, zart würziger Rückgeschmack, zeigt gute Län-  
ge, sicheres Reifepotenzial für viele Jahre.

## 94 Weißburgunder Smaragd Ried Kollmütz 2017

14 Vol.-%, NK, Stahltank, €€€€

Helles Goldgelb, Silberreflexe. Zart nussig unterlegte fei-  
ne Birnenfrucht, ein Hauch von Kräuterwürze, reife Ho-  
nigmelone, zart nach Mandarinenzenen. Stoffig, feine  
weiße Apfelfrucht, feine Säurestruktur, elegante Textur,  
zitroniger Touch im Abgang, sicheres Reifepotenzial.