



### »Unendlich« gut

Wie viele andere Winzer in der Wachau führte auch *Franz Xaver Pichler* bis 1991 einen überaus beliebten Buschenschank, der 300 Gästen Platz bot: »Manche Leute kamen schon eine Stunde vor der Eröffnung, um ihre Plätze zu belegen«, erinnert sich Pichler auch Jahre danach noch leicht frustriert. Er sei als Wirt völlig ungeeignet, eher »ein Menschenfeind«. Außerdem sei es auf die Dauer unbefriedigend, freundlich sein zu müssen, wenn man es gar nicht wolle.

Mittlerweile ist der Oberloibner Grantler die unbestrittene Primadonna der Wachauer Winzerschaft geworden. Gleich 1991 setzte Pichler ein unverkennbares Signal: Einem besonders wohl geratenen Grünen Veltliner verlieh er das Kürzel M

– M stand für Monumental. Mancher hielt dieses selbst verliehene »Prädikat« für anmaßend, was aber nichts daran zu ändern vermochte, dass auch die M's der Folgejahre bald Kultstatus erlangten: Auch 1994, 1997, 1998 und 1999 gab es einen Grünen Veltliner »M«, 1992, 1994 und 1997 jeweils einen Riesling.

Diesen Monumentalgewächsen setzte Pichler 1998 noch eins drauf: Als seine Frau bei der Verkostung der Jungweine den Nachhall eines Rieslings als unendlich bezeichnete, war ein neuer Megawein geboren: Unendlich! Eigentlich sollte das ein Einzelfall bleiben, doch war das weltweite Echo auf diesen in der Tat grandiosen Wein so groß, dass Pichler jüngst den Entschluss fasste, auch vom 2000er einen Riesling Unendlich aufzulegen: eine Komposition aus zwei Dritteln Loibenberg und einem Drittel Schütt. Der probiert sich jetzt zwar schon sehr fein und auch opulent (92), doch scheint er nicht ganz an das barocke 98er Vorbild (94) heranzukommen; möglicherweise auch im Hinblick auf den natürlichen Alkoholgehalt, der damals bei stattlichen 15 Prozent lag!

Die 2000er Smaragde, welche diesmal ungefähr 80 Prozent der Ernte ausmachen, sind durch die Bank von hoher Güte, doch kommen die edelsüßen Weine wohl nicht an die Prachtexemplare des Jahrgangs 1998 heran. Je 4,5 Hektar des

Gutes sind mit Grünem Veltliner und Riesling bepflanzt, ein weiterer Hektar mit Sauvignon Blanc. Vor einigen Jahren glaubte Pichler noch fest daran, dass die Zukunft der Wachau in erster Linie beim Riesling läge. Heute besinnt er sich wieder mehr auf den Grünen Veltliner. Seinen Keller hat Pichler weitgehend mit Edelstahl tanks ausgestattet, doch will er die verbliebenen Holzfässer nicht völlig missen. Tatkräftige Unterstützung erfährt »Effix« mittlerweile durch seinen Sohn *Lukas*, der einen Teil seiner Ausbildung im Pfälzer Weingut *Müller-Catoir* absolvierte.

**FX Pichler Smaragd »M«:** Duftet nach Aprikosenkern, enorme Frucht-dichte. etwas alkoholbetont. **92**

**FX Pichler Kellerberg Smaragd:** Vielschichtiges Bukett, komplexe Fruchtsüße, kräftig im Abklang. **91**

**FX Pichler Kellerberg Smaragd:** Cremiges Bukett, saftige Frucht-fülle, schmelziger Abklang. **91**

**FX Pichler Loibner Berg Smaragd:** Ausdrucksvolles Bukett, saftige Frucht-fülle, etwas verspielt. **92**

**FX Pichler Steinertal Smaragd:** Ausdrucksvoller Marillenduft, würziges Fruchtspiel, herzhaft. **90**

ALLES ÜBER WEIN 2/2001