



WEINGÜTER



F. X. Pichler

3601 Oberloiben 27
☎ 0 27 32/85 3 75, ☎ 85 3 75-11
winery@fx-pichler.at
www.fx-pichler.at

Mitglied: „Vinea Wachau Nobilis Districtus“

Weinbaugebiet Wachau

Verkostung – tel. Voranmeldung: Franz Xaver Pichler.

Die bereits von Franz Xaver Pichlers Vater Ende der Zwanzigerjahre vorgenommene Veltlinerselektion und der beachtliche Anteil an steilen, terrassierten Weinbergen in den besten Lagen bilden den Grundstock für die großartigen Gewächse aus diesem Haus. Natürlich spielt dann noch die feinfühlig und sensible Ausbaumweise des begnadeten Winzers mit, um solch ausdrucksstarke und terroirbetonte Weine auf die Flasche zu bringen. Es handelt sich hier um Weißweine von Weltrang, die einerseits durch ihre mineralischen Komponenten brillieren und andererseits mit ihren grandiosen Fruchtaromen betören. Volle Unterstützung im Keller bekommt Franz Xaver Pichler von seinem Sohn Lukas, und die Seele im Verkauf ist Pichlers Frau Rudolfine.

Tipp: Von allem etwas!

Top-Jahrgänge: 2001, 2000, 1999, 1998, 1997

Rebfläche: 11 Hektar

Spitzenlagen: Dürnsteiner Kellerberg, Loibner Berg, Steinertal

Boden: Urgesteinsverwitterungsboden

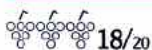
Rebsorten: 50% Grüner Veltliner, 47% Riesling, 3% Sauvignon Blanc

Durchschnittsertrag: 40 hl/ha





WEINGÜTER



F. X. Pichler

3601 Oberloiben 27

☎ 0 27 32/85 3 75, ☎ 85 3 75-11

winery@fx-pichler.at, www.fx-pichler.at

Mitglied: „Vinea Wachau Nobilis Districtus“

Weinbaugebiet Wachau

Verkostung – tel. Voranmeldung: Franz Xaver Pichler.

Im Frühjahr verkündete Franz Xaver Pichler seinen allmählichen Rückzug aus dem Winemaking Business, um das sich nun sein Sohn Lucas vermehrt kümmern wird. Er wird aber immer gerne Winzer bleiben und seinem Sohn mit Rat und Tat zur Seite stehen. Lucas Pichler, der ja schon seit Jahren im Kellerwerk, wurde gleich mit einem außergewöhnlichen Jahrgang konfrontiert, doch meisterte er den extremen Hitzejahrgang vorbildlich und ist sogar überzeugt, dass 2003 einen der größten Veltliner-Jahrgänge stellen wird. Tatsächlich beeindruckt das Haus Pichler wieder mit einer Serie kräftiger, hymnischer Weine, bei denen das Terroir der Weingärten von Steinertal über Loibnerberg bis Kellerberg virtuos zum Ausdruck kommt. Unübertroffen: Grüner Veltliner „Unendlich“ 2003.

Tipp: Riesling Dürnsteiner Kellerberg Smaragd 2003: Riesling at its best!

Top-Jahrgänge: 2003, 2002, 2001, 2000, 1999



Wachau

F. X. Pichler

3601 Oberloiben 27

☎ 0 27 32/85 3 75, ☎ 0 27 32/85 3 75-11

winery@fx-pichler.at, www.fx-pichler.at

Gleich zwei Weine mit der Maximalbewertung von drei Trauben. Was macht den (seit Jahren kontinuierlichen) Erfolg von F. X. Pichler aus? Vieles, zum Beispiel die Weingärten in den Lagen Dürnsteiner Kellerberg und Loibner Loibenberg, einzigartig in Geologie und Mikroklima, dazu vorgesehen, Weine von Weltklasse-Format zu erbringen. Dann eine absolut kompromisslose Selektion der Trauben, bei der nur perfektes Material den Weg in den Keller findet. Weiters ein Grüner Veltliner, der sich durch Kleinbeerigkeit und exzellente Aromatik auszeichnet, schon vor vielen Jahrzehnten von Franz Xaver Pichler senior selektioniert. Das alles klingt nicht überaus geheimnisvoll, ist aber die Grundvoraussetzung für Weine, die einerseits vor Kraft bersten, andererseits von endloser Schönheit am Gaumen sind, die Jahrzehnte überdauern und außerdem zum Inbegriff österreichischer Weißwein-Größe geworden sind.

19	☞☞☞	Grüner Veltliner, M. 2005, Smaragd	€€€€
19	☞☞☞	Gr. Velt., Dürnsteiner Kellerberg, 2005, Smaragd	€€€€
18,5	☞☞☞	Riesling, Dürnsteiner Kellerberg, 2005, Smaragd	€€€€
18,5	☞☞☞	Riesling, Unendlich, 2005, Smaragd	€€€€€
18	☞☞☞	Grüner Veltliner, Loibner Berg, 2005, Smaragd	€€€
18	☞☞☞	Riesling, Loibner Berg, 2005, Smaragd	€€€€



