



UNENDLICHKEIT

Franz Xaver Pichler aus Oberloiben hatte beim Jahrgang 2000 nach eigener Aussage «nur ein bisschen Glück». Das jedoch reichte für hochkarätige knapp 80 Prozent Smaragd, etwas Wein der Kategorie Federspiel und eine Neuauflage des Riesling-Spitzengewächses «Der Unendliche» (erstmalig erzeugt im Jahrgang 1998). Der Wein aus verschiedenen Lagen wurde in Edelstahl vergoren, danach lag er bis zur Abfüllung Ende Mai im traditionellen Eichenfass. Bei der Fassprobe Ende März zeigte er eine pikante Frucht im Aroma, eine feinmaschige, elegante Note und erneut den – namensgebenden – unendlich langen Abgang, der jeden der ab Hof verlangten 650 Schilling (DEM 93,-) rechtfertigt...