



Weingut F. X. Pichler, Oberloiben

Besten Wert bei den 2002ern dürfte der Riesling Smaragd von den Terrassen sein, einmal mehr 20 WeinWisser-Punkte bekommt der Grüne Veltliner Kellerberg, und schlicht perfekt ist der Riesling «Unendlich», ein Wachauer Kultwein.

2002 Grüner Veltliner Frauenweingärten Federspiel, Franz Xaver Pichler: Halb Frucht, halb Würze in der Nase, Arachidnoten und Eisenkraut. Knackiger und pfeffriger Gaumen, relativ groberflig, recht markante Struktur.

2002 Grüner Veltliner Klostersatz Federspiel, Franz Xaver Pichler: Feinduftig, schon recht komplex, schöne Pfirsichtöne, elegant. Saftig, lang am Gaumen, feine Heublumtöne, Passionsfrucht, jetzt schon ein grosser Genuss, mittlere Länge.

2002 Grüner Veltliner von den Terrassen Smaragd, Franz Xaver Pichler: Reifes Fruchtbild, gekochter Pfirsich, Lavendelnoten, Rauchtöne, recht viel Druck. Tolle Rasse im leicht kernigen Extrakt, peppig, dick und satt im blitzblanken Finale.

2002 Grüner Veltliner Loibner Berg Smaragd, Franz Xaver Pichler: Fettes, tiefgründiges Bouquet, im Ansatz eine bullige Note, Tabakduft, reifer Apfel. Im Gaumen aussen viel Schmelz, recht verspielt mit einer tanzenden Fruchtfrische, Ananasfinale, Bastholztouch. Ein klassischer, grosser GV.

2002 Grüner Veltliner Kellerberg Smaragd, Franz Xaver Pichler: Hochfein, dicht und filigran, Bergamotte, sogar eine dezente Grapefruitkomponente. Im Gaumen eine Weissweindroge, trotz der Intensität eine gewisse Leichtigkeit behaltend, tanzende Aromen wie bei einem grossen Riesling, Ananas und Agrumentöne, ein Touch grüne Mango im mineralischen Finale. Kein Bulldozer, sondern ein Klassiker mit enormem Potenzial und gleich

vielen Feinheiten. Zum dritten Mal in Folge erreicht der Kellerberg die WeinWisser-Höchstnote; das ist eine Konstanz, die seinesgleichen sucht.

2002 Grüner Veltliner «M» Smaragd, Franz Xaver Pichler: Fettes, reiches Bouquet mit fast buttrigen Ansätzen, Margarinetouch, Estragon, Lavendel, reife Frucht zeigend, wuchtiges Nasenbild insgesamt. Tiefgründiger, bulliger Gaumen, ausladend, fast sexy, geschmeidige Konturen, feinsandiges Extrakt, gekochter Pfirsich, lange und druckvoll. Eine vergleichbare, aber dickere Variante zum genialen Kellerberg.

2002 Riesling Oberhauser Smaragd, Franz Xaver Pichler: Frucht pur, Riesling-Duft, vermischt mit Marillen und einem Hauch Joghurt. Im Gaumen schlank, pfeffrig und rassig. Ein jung zu trinkender Wachauer, der zeigt, dass ein sehr guter Smaragd nicht unbedingt eine «Granate» sein muss.

2002 Riesling von den Terrassen Smaragd, Franz Xaver Pichler: Sehr reintoniges, geradliniges Bouquet, ein Hauch Exotik wie bei allen Pichler-Weinen, auch Pfirsichnoten, feine Wacholdertöne. Sensationelles, weit verteiltes Säurespiel, lebendig und sehr reif im Extrakt, intensiver Nachhall. Der beste Riesling Terrassen, den Pichler je vinifiziert hat.

2002 Riesling Steinertal Smaragd, Franz Xaver Pichler: Frische Ananas, weisse Grapefruitnoten, die Frische des Weines zeigend. Reintoniger, sehr saftiger Gaumen, tänzerische Textur, bekömmliches, harmonisches Finale. Könnte noch zulegen, die Nase gefällt momentan besser als der Gaumen.

2002 Riesling Loibner Berg Smaragd, Franz Xaver Pichler: In der Nase pfeffriges, auch leicht exotisches Bouquet, viel Druck, fein gegliedert, klare, reine Riesling-Ausstrahlung. Im Gaumen wiederum zwischen klassisch und exotisch, Pfirsichgeschmack, ein Hauch Stachelbeeren, auch Kumquats, welche die enorme Reife des dicken Extrakts anzeigen. Ein sehr reicher, grosser Smaragd, für einmal um Längen besser als der so gehätschelte Kellerberg.

2002 Riesling Kellerberg Smaragd, Franz Xaver Pichler: Fette, druckvolle Nase, momentan nur spärlich durchdringende Frucht fetzen, Pfirsichnuancen, auch Granny Smith, leicht mineralisch. Im Gaumen dick, fast schwerfällig, trotz reicher Komponenten sich sehr verhalten zeigend, irgendwie noch die Harmonie suchend, weisse Schokoraspiel, fast geleeartige Traubentöne im wiederum sehr dicken Finale. Sonst bei den Jungweinproben immer der Überflieger, tut sich der Kellerberg in diesem Jahrgang schwerer.

2002 Riesling «M» Smaragd, Franz Xaver Pichler: In der Nase beeindruckendes, tiefgründiges Bouquet, Weinberg-Pfirsich, auch zarte Rauchnuancen, sanft marmeladig in der reichen Frucht. Explosiver Gaumen, pfeffriges Extrakt- und Säurespiel, sanfte Schalentöne, ein Hauch Stachelbeeren und helle Grapefruit im tollen, extrem langen Finale.

2002 Riesling «Unendlich», Franz Xaver Pichler: Feinduftige, enorm vielschichtige Nase, zarte Agrumentöne, pfeffriger Riesling- und für den Jahrgang typischer Pfirsichtouch, bereits in der Nase bewegend und unvergesslich. Im Gaumen Kraft, Muskeln und Eleganz, wiederum eine ausufernde Riesling-Aromatik, reife Säure, völlig homogen, fast cremig, massives Finale, beeindruckend wie der Name des Weins. Normalerweise wird ein Smaragd im obersten Bereich fast schwerfällig. Nicht dieser Wein, das Meisterstück von F. X. Pichler mit Kultpotenzial.



F. X. Pichler, Oberloiben

2001 Grüner Veltliner von den Terrassen Smaragd, Weingut Franz Xaver Pichler, Oberloiben, Wachau: Primäre Fruchtnase fast wie bei einem Riesling, viel Bergamotte, grüner Pfirsich, pfeffrig, sehr vielschichtig. Saftiger, körniger Gaumen, Marillen im festen Extrakt, nachhaltiges Finale. 17/20 trinken - 2008

2001 Grüner Veltliner Loibner Berg Smaragd, Weingut Franz Xaver Pichler, Oberloiben, Wachau: Offenes, sanft nussiges Bouquet, fast gewisse Chardonnay-hafte Affinität, reife Fruchtnote, Ananas. Sanft seidiger Gaumenfluss, gelbe Früchte, Nektarinen, heller Tabak, Grüntee, sehr sortentypisch, offensiv, viel Druck, elegant verpackte Opulenz. 18/20 trinken - 2012

2001 Grüner Veltliner Kellerberg Smaragd, Weingut Franz Xaver Pichler, Oberloiben, Wachau: Fülliges, bereits komplexes Bouquet, exotische Fruchtanklänge Papaya, Aprikosen und weisser Pfirsich, feinwürzige Eisenkrautnote, primäre Frucht in reiner Perfektion, getrocknete Pfirsichhaut, Orangenschale, Goldmelisse. Perfekter Gaumen, auch hier eine reife, ausladende Fruchtnote, fast marmeladig in den Anklängen, durch die ausgleichende Säure aber lebendig gehalten und mit einer weit ausladenden Extraktnote vermischt, extrem reich nuanciert, im Finale wieder diese herrliche Fruchtmischung. Berauschend und genial, ein Jahrhundertwein. 20/20 trinken - 2020

2001 Grüner Veltliner «M» Smaragd, Weingut Franz Xaver Pichler, Oberloiben, Wachau: Intensives, reifes Bouquet, gewisse Dörrfrüchtekomponenten, überreife Ananas, zarte Rauchnoten, noch explosiver als der Kellerberg, druckvoller und fast vulgär im Ansatz. Körniges, reifes Gaumenspiel, Pfirsichmarmelade, gut stützende und ausgleichende Säure, Kokosnoten im fetten Extrakt, Kumquataromen, sanftsüßes Ende, buttrig. Ein barocker Rubens-Weisswein für ganz grosse Gläser. Kann in fünf Jahren vielleicht die Jahrhundertmarke schaffen. 19/20 trinken - 2025

2001 Sauvignon-Blanc Smaragd, Weingut Franz Xaver Pichler, Oberloiben, Wachau: Superbe, klare Sauvignon-Blanc-Frucht, grüner Spargel, Bergamotte, weisser Pfirsich, völlig klar, dezente Kokos-, Vanillenote vom Fass. Im Gaumen Granny Smith, sanft vanilliger Untergrund, wieder ein Hauch Kokos, Margarine, viel Schmelz, gute Länge. 17/20 trinken - 2005

2001 Riesling Oberhauser Smaragd, Weingut Franz Xaver Pichler, Oberloiben, Wachau: Herrliche Aprikosen, wunderbar duftig, bereits voll zugänglich, gewisse Viognier-Affinität. Saftig-süß im Gaumen, geschmeidiges, samtiges Extrakt. Traumhaftes, delikat balanciertes Smaragd-Erlebnis, in der Fruchtphase wahrscheinlich am schönsten. 18/20 trinken - 2008

2001 Riesling von den Terrassen Smaragd, Weingut Franz Xaver Pichler, Oberloiben, Wachau: Explosives Fruchtbouquet, viel Ananas, Physalis, duftende Wiesenblumen. Saftiger Gaumen, rassige, gut eingepackte Säure, gekochte Nektarinen, opulent, druckvolles, fettes Finale, viel Schmelz, Röstmandeln, mit sanft exotischer Frucht endend. 18/20 trinken - 2010

2001 Riesling Loibner Berg Smaragd, Weingut Franz Xaver Pichler, Oberloiben, Wachau: Opulentes Bouquet, Ananas, Honig, frische, prallreife Nektarinen. Im Gaumen voll, rund und saftig, samtiges Extrakt, viel Süsse ausstrahlend, langgezogener Körper, wieder Nektarinen und Ananas, dramatisches, druckvolles Finale. 19/20 trinken - 2012

2001 Riesling Kellerberg Smaragd, Weingut Franz Xaver Pichler, Oberloiben, Wachau: Zartes Bouquet, noch verhalten im Ansatz, extreme Konzentration, dramatisch tiefgründig, fetter, reicher Pfirsichduft, ein Hauch Eisenkraut, pfeffriges, druckvolles Riesling-Spiel bereits in der Nase. Tiefe mit feinen Rauchnoten anzeigend, pfirsichhafte Frucht noch ergänzt durch Granny-Smith- und Stachelbeertöne. Perfekter Gaumen, Säure, gepaart mit völlig reintönigen, wieder konzentrierten Riesling-Aromen, Agrumen- und Grapefruittöne, einen stürmischen Weintanz auf der Zunge aufführend. Trotz erhabener Grösse begreiflich und zugänglich bleibend. Der beste Kellerberg seiner Geschichte, der Riesling-Urmeter der Wachau. Leider nur die Hälfte einer Normalproduktion, die andere Kellerberg-Hälfte garte nicht voll durch und wird aufgrund der dezenten Restsüsse separat als Riesling «M» Reserve abgefüllt. 20/20 trinken - 2014

2001 Riesling Steinertal Smaragd, Weingut Franz Xaver Pichler, Oberloiben, Wachau: Fülliges, opulentes Bouquet, deutlich mitschwingende Süsse, gekochter Pfirsich, zarte Limettöne, mineralischer Unter-

grund. Im Gaumen weiches, samtiges Extrakt, danach noch etwas deutlicher zum Tragen kommende Süsse, viel Schmelz, vielleicht in dieser Art mit fast zehn Gramm Restzucker etwas atypisch, trotzdem sehr sortenrein und einen populären Geschmack vermittelnd, weil die sanfte Restsüsse sehr fein im Wein verpackt ist. 18/20 trinken - 2012

2001 Riesling «M» Reserve, Weingut Franz Xaver Pichler, Oberloiben, Wachau (alles aus Traubengut des Kellerberg mit ca. 13 Gramm Restsüsse): In der Nase reifes, opulent süßes Bouquet, Marillen-gelee, Geschmack von gekochtem Pfirsich, Eisenkraut- und Brennesseltöne, präzise Süsse, zur Fülle und Opulenz des breiten Nasenbilds beitragend. Im Gaumen deutliche Säure, zuerst fast pikant, im Extrakt für ein süß-saures Spiel sorgend, sich bereits elegant den noch nervigen Konturen anschmiegender Körper, Restsüsse im Finale elegant verpackt, mollige Kontur, druckvolles Finale. Wird zur Hälfte in Magnums abgefüllt, weil der Wein für eine längere Lagerung gedacht ist. 18/20 trinken - 2020

Bezugsquellen: Hammel, Herzogenbuchsee und Rolle; Mövenpick Weine