



# **ABSOLUT KEINE FRAGE MEHR: ES GIBT MITTLERWEILE VIELE AUSTRIA-WELTKLASSEWEINE**

Von René Gabriel: [www.bxtotal.com](http://www.bxtotal.com)

**Vergessen Sie endlich den längst verjährten österreichischen Weinskandal! Ein Skandal ist es heute, wer sich als Weinliebhaber ausgibt und keine österreichischen Weine im Keller hat!!!**

Als damaliger Einkaufschef von Mövenpick musste ich vor 17 Jahren innerhalb des eigenen Teams hart dafür kämpfen, Weine aus Österreich kaufen und importieren zu dürfen. Der Deal war, dass wir das was wir kauften, innerhalb 12 Monaten verkaufen mussten. Erst dann durften wir neue Bestellungen in die Wachau schicken. Mit von begeisterten Riesling- und Grünen-Veltliner-Freunden schafften wir das dann aber locker. Das Sortiment wurde immer grösser und bald folgten die ersten Rotweine. Heute ist das Weinland Österreich bedeutend wichtiger als wie nur «nice to have».

Die Winzer sind inzwischen längst zu echten Freunden geworden und eine Woche zwischen Reben, Weinen, Kellern und mit Degustationen zu verbringen ist fast noch schöner als irgendwo anders Ferien zu machen.

Kein Wunder, denn die Weine schmecken jung schon so herrlich und mittlerweile sind es nicht nur die grossen Jahrgänge welche man unbedingt ins Auge fassen muss. Die Winzer verstehen es nämlich auch mit schwierigeren Ausgangslagen umzugehen. Dies beweisen nicht wenige, sehr gut gelungene Rotweine vom Jahrgang 2010. Jetzt müssten die Winzer nur noch die Kunden im eigenen Land von dieser These überzeugen. Denn die Österreicher selbst mögen – so scheint es mir – nur die ganz guten Jahrgänge und verschnöden die als schwierig proklamierten Jahre leider ohne vorher zu probieren...



## **PICHLER-KRUTZLER: WEISSWEINE IM NORDEN DER WACHAU UND EIN ROTWEIN VOM BURGENLAND-SÜDEN**

Wer Pichler hört - denkt an tolle Weissweine.  
Wer Krutzler hört - denkt an grosse Rotweine.

Wer Pichler-Krutzler kauft, kriegt beide Kategorien auf hohem Niveau. Als weisse Nord-Wachauer und als roten Südburgenländer. Freilich sind die Proportionen verschieden. Vom Weissen (5 Veltliner, 6 Rieslinge) produziert das erfolgreiche Winzer-Ehepaar bereits 70'000 Flaschen.

Beim Blaufränkisch bleibt es wohl bei den 2000 Flaschen. Aus lediglich 0.5 Hektar von 30jährigen Reben.

**2012 Grüner Veltliner Frauengärten Pichler-Krutzler:** Duftig, Granny-Smithtouch, Eisenkraut, jetzt schon geöffnet. Saftiger Gaumen, sehr elegant, weiche Säure und somit schon fast ein mildes Finale. Macht schon sehr viel Spass. 16/20 trinken

**2012 Grüner Veltliner Klostersatz, Pichler-Krutzler:** Momentan in dieser Phase etwas reduktiv, Marille, ziemlich kompakt. Samtiger Gaumen, die Säuren sind seidig, viel Saft, wieder Marillen und gelbe Früchte, klingt wunderschön aus. 17/20 trinken

**2012 Grüner Veltliner Supperin, Pichler-Krutzler:** Ab September im Handel: Intensives Bouquet, viel Konzentration vermittelnd, Ananas als Tropikales, dahinter fein salzig. Im Gaumen mit schönem Nerv, das gibt Rasse und Klasse, Mirabellen im Extrakt, ziemlich nachhaltig. 18/20 trinken

**2012 Grüner Veltliner Pfaffenberg, Pichler-Krutzler:** Kleine Ernte 500 Liter. Traubige Noten, weisser Pfirsich, eine füllige Süsse schwingt mit. Cremiger Gaumen, rundes Extrakt, mittlerer Körper bei optimaler Länge. Ein Charmebohlen 17/20 trinken

**2012 Grüner Veltliner Wunderburg, Pichler-Krutzler:** Konzentriert, eine volle Fruchtladung, viel Traubiges drin, zeigt dabei eine gewisse Kellerberg-Affinität. Im Gaumen explosiv, viel Aromendruck, verschwenderisch viel weissen Pfirsich. Ein auffallender Wein der absolut zur Eliteszene gehört. 10 Jahre Reifepotential, garantiert. 19/20 trinken

**2012 Riesling Pfaffenberg, Pichler-Krutzler:** Süsses, traubiges Bouquet, gebunden, weisser Pfirsich, feine Rauchnoten und Wachholder. Im Gaumen wieder Primärfrucht, pfeffrig im Innern, frisch und rassig, Pfaffenbergstilistik. In Reinkultur. 18/20 trinken

**2012 Riesling In der Wand, Pichler-Krutzler:** Frisches Bouquet Eisenkraut und Granny-Smith, weisser Pfeffer. Im Gaumen quirlig, fast etwas körnig, hat gewisse Schalentöne von der Standzeit, das gibt ihm eine gewisse Adstringenz. Ein idealer Food-Riesling. Legt er noch zu? 17/20 trinken

**2012 Riesling Loibenberg, Pichler-Krutzler:** Sehr intensives Bouquet, Aprikosen, Weinbergpfirsich, feine Tabaknoten und weisser Pfeffer. Im Gaumen mit toller Rasse, so richtig viel Aromenpower bei mittlerem Körper, zarte Arachidnoten, sehr lange nachklingend. 18/20 trinken

**2012 Riesling Alte Reben Pfaffenberg, Pichler-Krutzler:** In der geradlinigen Primärfrucht auch feine Minztöne, heller Rosinen und Mirabellen. Im Gaumen mit schönem Volumen, im Innern feine Rasse und zartem Schmelz über dem Extrakt, elegant und lange nachklingend. Ein Grand Cru - nicht zu unterschätzen. Es müsste nicht immer Wachau drauf stehen, damit es gross ist. 19/20 trinken

**2012 Riesling Wunderburg, Pichler-Krutzler:** Ein Wahnsinnsbouquet, viel Pfirsich Eisenkraut, weisser Holunder, verschwenderisch viel Primäraromen. Im Gaumen mit Power und Finesse, tolles, konzentriertes Extrakt, fein perlige Säure mit unendlich viel Molekülen, lässt so richtig die Riesling-Muskeln spielen. Grosses Kino. Eigentlich ein Kellerberg von der Herkunft und somit ist die Degradierung schon fast wie eine Understatement. Mit diesem Wein mit das Pichler-Krutzler-Duo an der umkämpften Spitze der besten Wachauer-Weissweinen fraglos mit. Nahe den 20/20! 19/20 trinken



## **BLAUFRÄNKISCH WEINBERG: WENIG WEIN – VIELE PUNKTE**

Die Parzelle ist klein. Nur gerade einen halben Hektar klein. Somit ist die Produktion logischerweise auch limitiert. Gerade mal 2000 Flaschen gibt der besondere Rebberg in Deutsch-Schützen her, welcher mittlerweile gut 30 Jahre alt ist. Sie hätten damals Klone von Umathum und Triebaumer dort gesetzt. Jetzt gibt diese Lage Weinberg einen ganz besonderen Blaufränkisch her. Nicht ganz so urig und streng wie andere Südburgenländer. Sondern schon eher einen grossen Wein mit sich bringend, der früh versöhnlich den Kontakt mit dem Liebhaber sucht und ihn dann über ein gutes Jahrzehnt nie enttäuschen wird.

**2009 Blaufränkisch Weinberg, Pichler-Krutzler:** Dunkles Weinrot. Warmes, ausladendes Bouquet, ein Hauch Dörrfrüchte und auch Kräuter. Im Gaumen mit viel Kraft aber auch Sanftmut, die Tannine sind reif und bringen ein gesundes, mittleres und doch verlangendes Potential mit sich. Aromatisches Finale. Keine Jugendsünde – trotz Altersversprechen. Ein berührender Rotwein mit Emotionen. 19/20 trinken – 2019

**2010 Blaufränkisch Weinberg, Pichler-Krutzler:** Mitteldunkles Weinrot. Offenes Bouquet, herrliche Kirschentöne, heller Tabak. Im Gaumen spürt man die Muskeln, die Tannine sind mit Fleisch umgeben. Noch nicht ganz reif, aber bald in der Genussphase. Gelungener 2010er. 18/20 trinken – 2017

**2011 Blaufränkisch Weinberg, Pichler-Krutzler:** Dunkles Granat, violetten Reflexe. Reife Pflaumen, Zwetschgenschalen, zarte Röstnoten. Im Gaumen fest im Fleisch mit viel gesunder, aber auch royaler Adstringenz. Da es wenig gibt, lohnt es sich, danach zu suchen. Hier entsteht möglicherweise in den kommenden Jahren eine legendenhafte BLF-Rarität. 19/20 2015 – 2022