

## **FWP April 2024**

# **Vertikale: 30 JGG Grüner Veltliner (Smaragd) Dürnsteiner Kellerberg, F. X. Pichler**

WB Dr. Josef Krenner

*Restaurant Josef*



Franz Xaver Pichler, 2018

Die Familie Pichler ist seit Mitte des 19. Jahrhunderts in Oberloiben ansässig (heute Gem. Dürnstein). 1898 – 2008 diente das Haus Nr. 27 als Weingut und beherbergte den Keller, in dem Legenden wie „Unendlich“ und Kellerberg Smaragd erstmals auf Flasche gefüllt wurden. Der 1906 geborene Vater von Franz Xaver hat sich eingehend mit der Qualitätsverbesserung der Reben beschäftigt und schon – in den frühen 50ern – Lagenweine abgefüllt, auch vom Kellerberg. Später wurde dieser Wein „von den Terrassen“ genannt; leider ist nicht mehr genau zu eruieren, ab wann die Etikettierung durchgängig wie heute erfolgte. Ab der Gründung der „Vinea Wachau“ 1983, unter wesentlicher Mitwirkung des 1941 geborenen Franz Xaver Pichler, wurde jedenfalls auch die Klassifizierung „Smaragd“ auf den Wein angewandt, die nach 1986 regelmäßig aufscheint. Da der jetzige Verantwortliche, Lucas Franz Pichler, die Vinea Wachau verlassen hat, ist das Gut aber nun zu letzterer Qualifizierung nicht mehr berechtigt. F. X. ist seit 2010 „nur“ mehr in den Rieden tätig.

Der Kellerberg (im Bild links, entstanden im Verkostungsraum des Neubaus des WG Pichler am rechten Rand oberhalb der Häuser), dessen Trauben – in dem Falle meist Riesling – immer wieder auch wesentlich in der berühmten Riedencuvée „Unendlich“ aufscheinen, besteht aus



Gföhler Gneis und weist, weil im Westwindsschatten unterhalb der Ruine Dürnstein gelegen, auch eine Lößauflage auf. Mit den heute nur ausnahmsweise erwähnten Sublagen Wunderburg und Küßdenpfennig reicht der terrassierte Kellerberg mit seinen 15,65 ha auf 204 – 340 m ü. NN von tief in den Hügeln hinter der Burgruine bis über den Tunnel der Bundesstraße 3 in den Ort Dürnstein hinein; an der Lage sind 8 Weingüter beteiligt.

Komtur Dr. Christoph Steiner konnte incl. des Präsentators 18 Personen begrüßen; eingestellt waren zwei maschinell hergestellte Gabriel-Gläser.



Die überwiegend Eintelflaschen reichten (natürlich mit Einschenkdisziplin!) für eine aussagekräftige Verkostung für alle. Die Weine wurden nach dem Entkorken nicht probiert und jeweils kurz vor dem Ausschanken dekantiert, mit Ausnahme der beiden Magnums.

Zur Begrüßung gab es etwas von der „Konkurrenz“ aus der mittleren Wachau, die aus einer noch etwas höher gelegenen Riede stammt, und die sich aufgrund der mineralischen Klarheit und Eleganz dieses Rieslingjuwels als – natürlich besonders hochwertiger!! – Apéro oder auch Gaumenavenierer eignet.

**2018 Riesling Wachstum Bodenstein Smaragd Magnum, WG Prager, Weißenkirchen, Wachau A**

V: Helles Goldgelb, mittlerer Körper

N: Hefe, frische Fruchtsäure, deutliche Mineralgrundierung

G: Die Nasenaromen laufen sehr schön zusammen, frisch, sehr guter Trinkfluß, feingliedrige Ausbreitung über den Gaumen, erneut mit mineralischer Struktur, delikater und ziemlich langer Abgang

B: 18+

Ab nun gilt dem Thema des Abends:

**1983**

T: noch kein Smaragd, Hitzejahrgang

V: Cognacfarbe, mittlerer Körper

N: Champignonkeller, bisserl Marzipan, Erinnerung an Sherry

G: Durchaus mit Freude trinkbar, recht nette Süße, auch Struktur, ehrenwert, noch kleiner Rest Säure (die wird in diesem Jahr sowieso nicht hoch gewesen sein), sicher nicht „hinüber“, aber natürlich bald auszutrinken

B: 17+

**1986**

T: Sehr kalter Winter, der Vegetationsverlauf wetterbegünstigt, ebenso die Erntephase

V: Goldgelb, kräftiger Körper

N: Reife gelbe Frucht Richtung Ringlotten, Hauch Kaffee mit leicht milchigem „Hauberl“ (espresso macchiato),

G: Die Frucht ist schon leicht reduziert, aber insgesamt ist das immer noch ein sehr „ordentlicher“, durchaus wachautypischer, ausgewogener Wein mit sanfter Säure, Mineralen, und gelber zart süßer Frucht, der Trinkfreude macht und wohl noch einige Zeit auf diesem Niveau bleiben kann

B: 18--



**1992**

T: Extrem heißer, trockener Sommer nach mildem Winter und früher Blüte

V: Mittleres Goldgelb, guter Körper

N: Erdäpfelkeller

G: Leder

B: Kork o. ä. – schade!

und

**1993**

T: Extremer Witterungsverlauf mit kaltem Februar, frühe Ernte, sehr ausgewogene Qualitäten

V: Dunkles Goldgelb, mittlerer Körper

N: Leichte Kräuterwürze bis Thymian, reife gelbe Beeren und Frucht

G: Schön und nobel ausgewogen, natürlich schon reif, doch sehr lebendig, schöne Frucht mit auch ein bissl Trockenfruchtanklängen; Wärme und Würze perfekt, schöne Gaumenauskleidung, langer Abgang

B: 19-



...begleiten einen grünen perfekt bißfest gekochten **Spargel** vom Nussböckgut Velechovsky, mit einer 1 a hausgemachten **Sauce Hollandaise**, **Erdapfel** und ideal **gebackenem Ei** mit tatsächlich flüssigem Kern 19+++



**1994**

T: Gutes Frühjahr und Blüte, heißer trockener Sommer, im Frühherbst willkommener Niederschlag; oft niedrige Säure, sorgfältige Kellerarbeit war nötig, „Kabinettjahrgang“

V: Mittleres Goldgelb, kräftiger Körper

N: Leichte Mokkanoten, Hauch Szechuanpfeffer, minimal minzig hinennach

G: Solide, saftig, gelbfruchtig, rollt fast etwas viskös über die Zunge, guter Gaumenüberzug, überhaupt sehr gute Mundausbreitung und schließlich ziemlich lange

B: 19

**1995**

T: Später Austrieb, feuchter September, Botrytis, erst Mitte Oktober schönes Wetter; in NÖ gute Verhältnisse für den GV

V: Bisslerl dunkleres Goldgelb als der flight-Partner, leichterer Körper

N: Reife gelbe Frucht, Kräuterwürze

G: Reif, generös, idealtypisch für einen Smaragd

B: 19-

**1996**

T: Langer Winter, durchschnittlicher Sommer, nasser Herbst, stark reduzierte Erntemengen; nur die besten Winzer haben „irgendwas Brauchbares“ zusammengebracht

V: Helleres Goldgelb mit leichten grünen Reflexen, kräftiger Körper

N: Weißer Pfeffer, Hauch Fleischnoten, reife gelbe Früchte

G: Minimal rauchiger Antrunk, dann schöne klar definierte, gerade einmal leicht säurefrische Frucht, saftig, ziemlich lange; insgesamt: immer noch frisch, leicht mineralisch, ein Vergnügen!

B: 18

### 1997

T: Ideales Jahr mit feuchtem Frühsommer, sonniger August und September mit früher und hoher Reife, starke Temperaturunterschiede im Herbst für guten Säureerhalt...

V: Helles Gelb mit geringen grünen Reflexen, kräftiger Körper

N: Mollig-karamellig umspielte reife helle Beeren, Gebirgswasserminerale, frisch und jung

G: Das Nasenbild setzt sich perfekt fort: garniert mit einem Hauch von Haselnüssen und einer kleinen Pfefferkralle auf der Zunge sehr generöse und schlanke, wohldefinierte Frucht im langen Abgang, auch hier wieder begleitet von Mineralen und Frische aus beeriger Säure

B: 20

### 1998

T: Extrem warmer Februar, feuchtwarmer Oktober mit extrem viel Botrytis

V: Helles Goldgelb, kräftiger Körper

N: Reife gelbe Frucht, etwa Hauszwetschge, auch leichte Beeren- und Mineral„kante“

G: Sehr gut ausgewogen zwischen süßer Frucht, Säure und Mineral, mundauskleidend, lange fruchtig und säureumspielt, nahe Perfektion

B: 20-

### 1999

T: Sehr warmer Februar, optimaler Herbst

N: Brutaler Kork

Als Hauptgang **gemischtes Gebackenes** mit saftigem Cordon bleu, zarter und perfekt rosiger Lammkotelette, Schweinsschnitzerl, Spargel und Karfiol, Hendlhaxerl, Pommes frites und gebackener Petersilie, **Sauce tatar**, **Erdäpfelsalat** 18 – 19 saftig zart geschmackig

mit nobler Begleitung:

### 2000 Magnum

T: Warmer April, frühe Blüte, gemäßigter Sommer, dann jedoch heißer August, frühe Lese, aber auch Botrytis

V: Mittleres Goldgelb, sehr kräftiger Körper

N: Reife Ringlotten, Hauch Rauch,

G: Generöse leicht süße reife Frucht, mit Säurewürze, leichtem Mineral, klingt lange fruchtig aus, Genuß und fast Luxus

B: 20-



### 2001

T: Milder Winter, nasser Juli, heißer August, nasser September, erst ab Oktober Schönwetter und daher späte Ernte

V: Helleres Goldgelb mit leichten grünen Reflexen, guter Körper

N: Feine gelbe Frucht, Mineralwürze, Hauch Fruchtgelee, aber nie dick aufgetragen

G: Geht so mit würziger und eleganter Frucht sehr lange weiter, sehr schöne Mundauskleidung, auch noch im Abgang schwingen etwas Minerale und zarte, reife, feine Säure mit

B: 19++

**2002**

T: Nach Reifevorsprung im Frühsommer katastrophales Hochwasser im August, auch der September war durchwachsen; aber später trocken und warm, sehr spät dann ideale Reifung. F. X. Pichler hatte seine Keller vor Eintreffen des Hochwassers mit Brunnenwasser geflutet und verhütete so allzuschlimme Schäden

V: Sattes Goldgelb, kräftiger Körper

N: Reife und fast etwas karamellierte Ringlotten, andere reifste gelbe Früchte, minimal Mineralwürze

G: Harmonische Fortsetzung aller Naseneindrücke, also sozusagen höchste Identität des Weines, weiche und nachhaltige Mundauskleidung, ziemlich lange, im Ausklang leichter Mineralkitzel auf der Zunge

B: 20-

**2003**

T: Extrem heißer Sommer, Regen im Oktober mit Geduld dann schöne späte Lese

V: Goldiges Weizengelb, sehr dichter Körper

N: Leicht geräucherte gelbe, sehr reife Frucht, Trockenmarillen, sogar eine Spur heller türkischer Tabak

G: Sehr reif-fruchtig, mollig-saftig; komplette Mundauskleidung, zwar schön restsüß, aber nicht üppig oder aufdringlich, also auch mit der Hitze gut zurechtgekommen

B: 20-

**2004**

T: Ziemlich nasses Jahr, durch anhaltenden Hochnebel Botrytisdruck

V: Mittleres Goldgelb, kräftiger Körper

N: Reife gelbe Früchte und Beeren, leichte Herbheit

G: Sehr gut ausgewogen, erneut gelbfruchtig, lange und bestens mundfüllend

B: 19

**2005**

T: Regen Juli – September, sehr anspruchsvoll in der Rebpflege; dann trocken

V: Hellere Goldgelb kräftiger Körper

N: Mineralisch umspielte gelbe Beeren, auch Fruchtsüße, durchaus duftig bis zu Blumennoten

G: Sehr süß und reif, ohne die Definition missen zu lassen, sogar bei aller Süße und Blumigkeit auch eine hintergründige Straffheit; dann sehr lange, füllt den Mund feingliedrig aus

B: 20-

**2006**

T: Regen im Sommer, wunderschöner September und Oktober mit hohen Mostgewichten

V: Hellere Goldgelb sehr kräftiger Körper

N: Mineral und reife beerenwürzige gelbe Frucht, Ananas, Hauch rauchige Minerale

G: Ananas! Süß, feine Minerale, perfekte Balance und ausgewogene, feine Struktur mit reifer, wunderbar definierter Frucht, Mineralwürze, durchaus hedonistischer Süße, die aber nie ausladend ist. Diese elegante nachhaltige Struktur und komplett auskleidende Identität geht unendlich lang und feingliedrig über den Gaumen und den Zungengrund ab. Perfekt!!!

B: 20

**2007**

T: Milder Winter, sehr heiß im Sommer, kühler, teils regnerischer September; späte Ernte im Altweibersommer

V: Helles Goldgelb mit deutlichem Grünanklang, kräftiger Körper

N: Vanille, reifer gelber Pfirsich, bissel Mineralwürze

G: Reifer Saft, elegante Mineral- und Säurewürze, gute Mundauskleidung, ziemlich langer Abgang

B: 19-

## 2008

T: Nasses Jahr mit viel Arbeitsaufwand; Rettung war der Föhn im Herbst, der auch die Botrytis unterdrückte

V: Helles Goldgelb, leichter grüner Reflex, feiner, aber nachhaltiger Körper

N: Vanille, Ananas mit leichter Säure, Rosenduft, Mineralkitzel

G: Schwebend, dabei klar fruchtig-reif definiert, zart süß, perfekte Mineralwürze, feingliedrig und leichtfüßig lange im Abgang

B: 20

## 2009

T: Sehr warm und viele Unwetter, sehr späte Ernte (nachdem es nach dem 8. Oktober noch einmal naß geworden war); bissl Botrytis. Beginn des Überganges Franz Xaver zu Lucas Franz

V: Helles Goldgelb mit grün-silbrigem Anteil, sehr kräftiger Körper

N: Schöne reife gelbe Früchte, Mineral

G: Auch schön ausgewogen, gute Würze, aber er hebt nicht so ab wie die vorigen, wenn auch sicher ein erstklassiger Wein mit mineralischer wie leicht säurehaltiger Würze und gutem Abgang

B: 19

## 2010

T: Umzug in den Keller im eleganten neuen Weingut nahe der Bundesstraße. Frühe Hitze, feuchter August und September, Föhn im Herbst, sehr späte Ernte

V: Helles Goldgelb, mittlerer Körper

N: Beginnt hier der später so ominöse medizinale touch? Reife, gelbe, säureumspielte Frucht, auch sonst recht schön und gut definiert

G: Auch hier ausgewogen, saftig und fruchtig, recht schöne Länge und Struktur

B: 19-

## 2011

T: Taucht hier das legendäre Problem auf??? Aber es war ohnedies mehr beim Riesling als beim Grünen Veltliner festzustellen... Milder Frühling, Anfang Mai eine Frostnacht, Juni/Juli feucht, August sehr warm, schöner September und Oktober; relativ frühe Lese

V: Helleres Goldgelb, sehr kräftiger Körper

N: Weniger fruchtig als suppig, auch ein etwas Spargelnoten, aber auch gelbfruchtig reifer Grundton

G: Reif, süß, saftig, zufriedenstellende Minerale und Säure; gute Mundfüllung, aber nicht sehr lange und so zumindest als Speisenbegleiter gut, als Meditationswein noja

B: 18+

## 2012

T: Ein ausgewogeneres Jahr, wenn es auch durch Spätfrost Mitte Mai einige Einbußen gab

V: Goldgelb, sehr kräftiger Körper

N: Reife Ringlotten und Ananas, auch Trockenmarillen, Mineralwürze

G: Gute Frucht, Wärme, langer und gut strukturierter Abgang

B: 19

### 2013

T: Nach Hochwasser im Juni sehr heißer Sommer, trocken, Regen im September füllte die Depots auf, dann ruhige Reifezeit mit kühlen Nächten; wenig Botrytisgefahr

V: Helleres Goldgelb, kräftiger Körper

N: Nicht sehr ausgeprägte Frucht, eher Minerale

G: Fein, blumig-fruchtig, schöne Mundauskleidung, mineralisch, mittellang

B: 18+

### 2014

T: Fäulnisdruck durch viel Feuchtigkeit bis inklusive September, erst sehr späte Lese gut

V: Helleres Goldgelb, sehr kräftiger Körper

N: Thujen, Ananas, Herbstlaub, insgesamt verhalten

G: Saftig, frisch, nicht sehr fruchtig, mittellang, gut ausgewogen

B: 18+

### 2015

T: Sehr heiß und trocken, Regen im August brachte Erleichterung, im Herbst nur vereinzelt Regen, daher relativ streßfreie Ernte

V: Goldgelb, sehr kräftiger Körper

N: Ausgeprägte Ananas, auch mineralisch frisch gewürzt, hintenrum Hellerzuckerl

G: Sehr schön würzig und reif-schlank-fruchtig, gut definiert, elegant; ziemlich langer, fein fruchtiger Abgang

B: 19

### 2016

T: Im späten April Frosteinbruch, in der östlichen Wachau jedoch weniger wirksam; Frühjahr und Sommer naß, in der Erntezeit aber stabil warm und trocken

V: Goldgelb, sehr kräftiger Körper

N: Leichte Bratennoten, nicht sehr fruchtig

G: Gut definiert, aber nicht sehr große Frucht

B: Auch im Mund schön, aber nicht so groß wie die vorige, mittellang

P: 18

### 2017

T: Ausnahmsweise Loibenberg!!! Erneut Frosteinbruch, aber mit wenig Schäden; sehr heißer Sommer, im September rettender Regen, trockener Oktober

V: Goldgelb, sehr kräftiger Körper

N: Sehr üppige Frucht, noch Hauch Zuckerl, aber auch etwas Kräuterwürze

G: Auch hier kräftig, stahlig-fruchtig, sehr gute Mundauskleidung, bisserl weicher als der Kellerberg?? Sehr lang, guter Nachhall

B: 19

### 2018

T: Frühe Blüte, heißer Sommer, allerdings auch Hagel im Juli; im September zunächst Regen, dann aber, sowie im Oktober, trocken und warm

V: Goldgelb, sehr kräftiger Körper

N: Zuckerige Ananas, auch Minerale

G: Dichter etwas zuckriger Saft, aber gut definiert mit Mineralen und Säure, ziemlich lang, sicher noch nicht in allen Facetten auslotbar

B: 19- vorläufig, wird höher gehen

## 2019

T: Nochmals Loibenberg! Früher Austrieb, feuchtes Frühjahr, dann lange trocken und ziemlich heiß; trockener Herbst mit kühlen Nächten

V: Goldgelb, sehr kräftiger Körper

N: Noch recht jugendliche Töne mit Buttermilchanklängen und hellem Tabak

G: Würzig, feingliedrig, kandierte Kirschen, und elegant, frisch, mineralisch definiert, lange und feingliedrig im Abgang

B: Große Zukunft, bis über 19

## 2021

T: Kühles, feuchtes Frühjahr, heißer Sommer mit Hagelschäden, dann der August naß, September bis Oktober warm und trocken, kühle Nächte

V: Goldgelb, sehr kräftiger Körper

N: Ähnlich wie der vorige, noch frischer und heller

G: Auch hier große Ähnlichkeit zum vorigen Wein, noch frischer-jünger

B: ebenso Potenzialwertung > 19



## 2022

T: Regen zur Blütezeit, heißer Sommer ohne größere Unwetter, im Spätsommer mehrmals Regen (der aber die Zuckergradation zu heben half), stressige Ernte wegen gleichzeitiger Reife vieler Sorten und Regenepisoden auch im Herbst

V: Hellgelb, sehr kräftiger Körper

N: Noch deutlich rau, frische Säure, Hellerzucker!

*Die Punkte (von 20, Wein wie Essen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.*

G: Sogar noch leichtes Mousseux auf der Zunge spürbar? Sehr frisch, viel Extrakt und Süße, Länge deutet sich schon an

B: ebenso Potenzialwertung > 19

Zur Nachverkostung war noch eine schöne **Jause** mit verschiedenen Wurst- und Schinkensorten sowie überwiegend weichen Käsen eingestellt. Und WB Majordomus DI Max Nirnberger spendete wegen eines runden Geburtstages am 23. 4. eine Magnumflasche von **Albert Gesellmanns „G“ 2007** – ein besonders edler (und generöser) Abschluß, danke herzlich!



WB Josef Krenner hat tief in seinen hervorragend bestückten Keller gegraben und uns mit einem DER Klassiker und Lieblinge der Mitglieder der Komturei OÖ versorgt, und das in unüberbietbarem Umfang: 33 Weißweine, davon 32 von F. X. bzw. L. F. Pichler, 30 vom Kellerberg; es gab nur zwei korkbedingte Ausfälle, obwohl in den verkosteten Zeitraum der Höhepunkt der „Korkkrise“ der 1990er fällt. Josef sei allerherzlichster Dank für die große Arbeit, die er sich damit angetan hat, ausgesprochen – auch im Kampf mit



den alten Korken, von denen einige sogar dem ansonsten immer trefflichen „Durand“-Zieher verbissenen Widerstand entgegensetzten. Vielen lieben Dank auch seinem Nachfolger als Sekretär im Komtureirat, WB Prof. Dr. Franz Leidenmühler, der die niemals triviale Organisation im Hintergrund besorgt hat.

Die große Menge an Verkostungsweinen funktionierte letztendlich nur durch die Beschränkung auf überwiegend 0,75 l-Flaschen für 18 einschenkdisciplinierte Teilnehmer, und damit verbunden Weingläsern, die mit geringen Mengen eindeutige Befunde erlauben. Man wollte – und mußte, angesichts dieser einmaligen Gelegenheit – schließlich bis zum Finale wach bleiben!

Und wachzubleiben zahlte sich wahrlich aus – denn was die Familie Pichler an großartigen Weinen der Welt der Weinkenner in den letzten rund 40 Jahren geschenkt hat, rechtfertigt absolut die Eloge von Robert M. Parker Jr., The Wine Advocate: „F. X. Pichler is the Chateau Latour, Domaine de la Romanée-Conti, Zind-Humbrecht, Sandrone and Helen Turley of the Wachau“. Diesen Vergleich (unseres Erachtens vielleicht sogar für einen weiteren Umkreis als das 35 km lange Durchbruchstal der Donau gültig) konnten wir am Veltliner-Herzstück des Gutes eindeutig nachvollziehen.

Erneut wurde dieses Ereignis von einer makellosen Leistung der „josef“-Küche umrahmt und gestützt; abgesehen von den zum Weinthema perfekt abgestimmten Geschmäckern sei auch der große handwerkliche Aufwand und das Können hervorgehoben, die hinter den im Inneren nur zart gegarten gebackenen Eiern oder der Vielfalt an (à point perfekt) Paniertem im Hauptgang stehen. Herr Ammar hat mit Umsicht und Können für das Service gesorgt – auch ihm und dem Küchenteam ein großes Dankeschön und Applaus!



H. Huber