

## **FWP März 2026**

# **Pichler und PAX**

WBB Thomas Fuchsel und Komtureisekretär Franz Leidenmühler,  
als Gäste Franz und Franz Stefan Pichler

*Restaurant Josef*



*Sohn und Vater Pichler flankieren WB Thomas*

Das Weingut Franz Pichler wurde 1982 in Wösendorf gegründet und trat 1992 der Vinea Wachau bei. Franz, Schwager von Franz Hirtzberger, hatte die Weinbauschule Krems absolviert und u. a. bei Jamek gearbeitet – aber die Selbständigkeit war schließlich doch die beste Daseinsform für ihn, auch wenn die Anfänge vorerst klein waren.

Klosterneuburg-Absolvent Franz Stefan trat 2006 in den väterlichen Betrieb ein, hat aber 2020 sein eigenes Gut in Joching begonnen – ebenso wie sein Vater „bei null“. Nachdem es „zu viele Pichler in der Wachau gibt“, mußten aber ein neuer Name – und ein natürlich unverwechselbares Etikett her: durch die Heirat mit Verena Axmann ergab sich schließlich der Name PAX – das nächste Weingut mit ähnlichem

Namen gibt's erst in Slowenien, fast 190 km Luftlinie südwärts: Ziel erreicht! Inzwischen verfügt PAX über 7 ha. Angebaut werden in beiden Gütern Grüner Veltliner und Riesling, wobei die Lage Kollmitz eine größere Rolle spielt, jedoch Achtung: „Kollmitz“ heißt die Lage in Joching, „Kollmütz“ in Weissenkirchen!

Bei PAX baut man alle Lagen im großen Holzfaß aus, dann folgt noch einige Zeit im Stahltank. Die Fässer sind von Stockinger in Waidhofen/Y, wobei dieser je nach den weltweiten Abnehmern produziert: z. B. für Piemont wird mehr slawonische Eiche, wg. der höheren Tanninabgabe, eingesetzt als für die Wachau-Fässer.

Komtur Christoph Steiner saß einer Verkostung von 18 Personen incl. der Präsentatoren vor; 2 Gabriel-Maschine-Gläser, 2er-flights, zuerst 5 Paarungen PAX, dann 6 Pichler-flights (plus einem extra-flight), schließlich folgte noch ein Süßwein aus dem Keller von Thomas.

### **2024 Grüner Veltliner Weissenkirchen Federspiel, PAX**

T: Ortswein aus mehreren Lagen; zuerst großes Holzfaß, dann erst vor 4 Wochen (nach 1 Jahr Stahltank!) gefüllt – "late release" würde man international sagen; Franz jun. meint, daß Federspiele viel zu jung getrunken werden, sollten auch 3 – 5 Jahre ab Lesejahr lagern...

V: Helles Goldgelb, mittlerer Körper

N: Blütennoten bis leichtes Zuckerl, Gebirgswasserminerale

G: Leichtes Bitterl, aber recht schön rund und fruchtig – Marillenanklänge; Säurewürze, mittellang

B: 17+



### 2020 Grüner Veltliner Kollmitz Smaragd, PAX

T: allererster Jahrgang von PAX; lehmige Erde, drunter dann Gneis, aber auch Kalk

V: Helles Goldgelb, kräftiger Körper

N: INTENSIVE reife gelbe exotische Früchte, v. a. Ananas, deutlich mit schwarzem Pfeffer gewürzt, auch ein bissl minzig und Weißbrotrinde

G: Nicht ganz so intensiv wie die Nase, aber wohl eine Frage von Luftexposition; insgesamt sehr schöne, kräftige Gaumenauskleidung, mineralisches Rückgrat, ziemlich lange, auch im Abgang noch gelbe Fruchtnoten

B: 18+++ , wohl noch Reifebedarf

### 2022 Grüner Veltliner Kollmitz Smaragd, PAX

T: inzwischen verfügt das Gut über 3 Parzellen, wobei alle, auch die zuerworbenen, eine über 50 Jahre alte Bestockung aufweisen

V: Helles Goldgelb, mittlerer Körper

N: Mineral vor gelber Frucht, aber auch sehr eindrucksvoll, nicht ganz so vielschichtig wie der 20er

G: Feine, zarte, aber auch nachhaltige Frucht, schöne Mundauskleidung, ziemlich lang, dabei feingliedrig

B: 18+

### 2021 Grüner Veltliner Kollmitz Smaragd, PAX

T: 14 % Alkohol, in dem Jahr die schönsten Weintrauben seit Gründung geerntet, auch bisher sehr schöne Entwicklung

V: Helleres Weizengelb, mittlerer Körper

N: Knuspriges Weißbrotrinde, darunter Pfirsich und Ananas, minzige Frische,

G: Außerordentliche Ausgewogenheit mit dichter Frucht, großartige Minerale, feine Fruchtsüße, tolle Mundauskleidung, ziemlich gute Länge, natürlich auch hier Entwicklungspotential, aber schon von toller Ausgangsbasis!

B: 19++

### 2023 Grüner Veltliner Kollmitz Smaragd, PAX

T: 14 %, sehr heißer Jahrgang

V: Weizengelb, sehr viel Körper

N: Tolle Minerale und auch ziemlich deutliche Struktur, auch hier leicht kräuterige Würznoten und Frische

G: Herrliches Salz und delikate Säurestruktur auch Basis von Trockenobst, sehr gute Mundauskleidung, ziemlich lange, weiter strukturreich im Abgang

B: 19

**Rieslingbeuscherl mit Semmelguglhüpfchen/-guglhupferln** – oder wie immer man die beiden delikatsten Begleiter nennen soll: nicht mit Obers totgeglättet, sondern gute, gerade bißfeste Struktur und arttypischer Geschmack, sorgfältig kleingeschnitten, sehr gut gewürzt, ein sehr gelungener kulinarischer Auftakt, 18+



### 2020 Riesling Höll Smaragd, PAX

T: 13 % Alkohol. Die Höll liegt zwischen Kollmitz und Hochrain, Höll = sandig, heiß. Der Wein wurde leicht filtriert, erhielt wenig Schwefel, sonst nichts

V: Goldgelb, kräftiger Körper

N: Erster Eindruck ist: etwas gealtert, lüftet dann aber ab und läßt allenfalls minimales Petrol zurück, wird dann immer fruchtiger und fruchtiger, auch wieder mit Brotrinde, eher Richtung Brioche, und Hauch Zimt

G: Sehr schön generös fruchtig, gute Säurewürze, sehr gute säuregestützte Mundauskleidung, ziemlich lang

B: 19

**2022 Riesling Höll Smaragd, PAX**

T: 12,5 % Alkohol

V: Weizengelb, mittlerer Körper

N: Helle bis gelbe Frucht, auch hier sehr gut mineralisch gewürzt

G: Reife gelbe Frucht, gute Mineral- und Säurewürze, sehr schöne Mundauskleidung und im Abgang sehr lange, feinfruchtig, eher trocken, aber präzise

B: 19-

**2021 Riesling Höll Smaragd, PAX**

T: 13,5 % Alkohol

V: Helles Weizengelb, leichterer Körper

N: Schöne Minerale mit hellbeerigem Untergrund, Haucherl Rauch

G: Auch hier eher Struktur vor Frucht, aber sehr sauber, ziemlich lange

B: 18 – 19, aber wahrscheinlich noch entwicklungsfähig

**2023 Riesling Höll Smaragd, PAX**

T: 13,5 % Alkohol

V: Weizengelb, mittlerer Körper

N: Reife helle Beeren mit grünen (Stachelbeeren) Anteilen, bissl Mineral

G: Ganz perfekte Mischung aus reifen Beeren, gelben Früchten, sehr feiner Mineralstruktur, sehr lange, Struktur hält lange im Abgang an, sehr erwachsener Wein

B: 19+

Und zum Drüberstreuen zwei Faßproben aus einem „*Winzerjahrgang par excellence*“:

**2024 Riesling Höll Smaragd, PAX**

V: Weizengelb, sehr viel Körper

N: Feine Minerale und Säure, beerige Frucht

G: Auch hier sehr gute Ausgewogenheit zwischen Frucht, Mineral und Säure, lange, saftig: sehr gut bewältigt, dieses schwierige Jahr

B: 19 potentiell

**2024 Grüner Veltliner Kollmitz Smaragd, PAX**

V: Helles Weizengelb, kräftiger Körper

N: Auch hier Mineral, nur leichterer Frucht

G: Frucht spielt sich jetzt in den Vordergrund, sehr schön reif, sehr gute Struktur, schöne Gaumenauskleidung, fein salzig, langer, eleganter Nachhall

B: 19 schon jetzt

**Fasten-Krautsupperl:** präzise geschnittenes Gemüse, sehr schöne Paprikawürze und feiner frischer Kraut- und Wurzelgeschmack; gut bißfeste Struktur, 19-

Damit wenden wir uns dem „Stammweingut“ und damit auch älteren Jahrgängen zu.



**2014 Riesling Harzenleiten Smaragd, Franz Pichler**

T: 13 % Alkohol

V: Goldgelb, leichte Trübung, kräftiger Körper

N: Reife gelbe Früchte, insbesondere Pfirsich, frische, klare Minerale, bisserl Brotinde

G: Sehr schöner fruchtiger Antrunk, elegante Säure- und Mineralwürze, die sich durch den ganzen Mund zieht, lange im Rachen nachklingt, immer auch mit Fruchtcharakter, trocknet nicht aus

B: 18+

**2013 Riesling Harzenleiten Smaragd, Franz Pichler**

T: 13,5 % Alkohol, Lese 18. 10. bis 13. 11.

V: Weingelb, kräftiger Körper

N: Sauberes Mineral mit reifen gelben Beeren und Früchten

G: Auch hier klare und feine Frucht mit Mineralstruktur und der adäquaten Säure, alles einen Tick besser definiert als beim 14er, auch langer feingliedriger Ausklang

B: 19-

**2010 Riesling Harzenleiten Smaragd, Franz Pichler**

T: 13 % Alkohol; sehr kühler Jahrgang, es wurde aber trotzdem auf ausreichend Säure geachtet im Keller, um den Zucker zu konterkarieren und die vielen Aromen; sehr spät – 6., 8. Und 15. November – gelesen

V: Goldgelb, kräftiger Körper

N: Schöne reife gelbe Frucht, gute Mineralik

G: Satt und dicht, aber genügend Mineral und Säure, daß das Resultat ausgewogen und genußreich ist

B: Reife ölige Frucht, sehr gute Mundausscheidung, immer genügend Säure für die Fülle, lange, immer reiffruchtig

P: 18,5

**2008 Riesling Harzenleiten Smaragd, Franz Pichler**

T: 13 % Alkohol; Lese bis 3. 12.!! keine Botrytis, jedenfalls auch ein schwieriges Jahr und nur etwas für geduldige und nervenstarke Winzer

V: Sattes Goldgelb, kräftiger Körper

N: Karamelige gelbe Frucht, schöne Mineralwürze,

G: Vielleicht nicht ganz optimale Flasche? An sich schöne Frucht und Säure, kein Fehlton...

Ersatzflasche:

N: Üppigere Nase, gute Mineralwürze

G: Alles etwas runder und sauberer als bei der anderen 2008er-Flasche, sehr gutes Mineral, gerade gut ausbalancierte Säure zur schönen und runden Frucht

B: 18

Reichlich bemessenes **gemischtes Gebäckenes**: sehr gut knusprig, mit schönem, saftigen Erdäpfel-Gurken Salat, und Kräuterrahm, Kalb, Gemüse, Gulaschkrokette, Bries, Leber... 18++



**2009 Riesling Harzenleiten Smaragd, Franz Pichler**

V: Sattes Goldgelb, kräftiger Körper

N: Sehr reife und süße gelbe Frucht, leicht karamelig, weniger Minerale zu riechen

G: Reif und üppig, jetzt die sehr dichte Frucht gut mit Säure abgepuffert und somit ein zwar sicher gewichtiger, aber immer noch ausgewogener Wein. Sehr gute Mundauskleidung, auch die Länge mehr als zufriedenstellend, auch hier immer noch Säurewürze zu spüren.

B: 18,5

**2006 Riesling Harzenleiten Smaragd, Franz Pichler**

V: Helles Goldgelb, kräftiger Körper

N: Feine reife leicht getrocknete Frucht, nicht überbordend, aber klar definiert, sehr gut von Mineralen und leichten Edelhölzern/Sandel flankiert

G: Sehr gute reife gelbe Frucht, lebendige aber gut eingebaute Säure, gute Mundauskleidung, allenfalls leichtestes Bitterl, schöner mineral- und elegant säuregestützter Abgang

B: 19-



**2014 Grüner Veltliner Kollmitz Smaragd, Franz Pichler**

T: 14 % Alkohol; vom 6. bis 10. November gelesen

V: Hellere Goldgelb, kräftiger Körper

N: Leichte Koniferen, Mineral, eher schlanke helle Beeren

G: Eher säurebetont, aber noch recht genußreich, jedoch nicht sehr reiche Frucht, mehr Struktur, aber durchaus Länge

B: 17+

**2013 Grüner Veltliner Kollmitz Smaragd, Franz Pichler**

T: 14,5 % Alkohol; verrieselt und daher sehr konzentriert, wenig Botrytis

V: Hellere Goldgelb, kräftiger Körper

N: Karfiolstinkerl, schleicht sich langsam, es bleibt dann gelbe, reife und relativ üppige Frucht zurück

G: Schließlich doch sehr reiche reife gelbe Frucht, gut mit Säure gestützt, auch gute Mineralbasis, sehr würzig am Gaumen und im Abgang, ziemlich lang, immer mit süßer Frucht, schließlich fast sogar ein Hauch Fruchtgelee Quitte

B: 19-

**2010 Grüner Veltliner Kollmitz Smaragd, Franz Pichler**

T: 14,5 % Alkohol; 9. und 14. 11. gelesen

V: Goldgelb, kräftiger Körper

N: Reife gelbe Frucht und Trockenfrucht, Hauch Baumrinde

G: Sehr würzig mit Frucht, Säure und Mineral, richtig aufrecht und mit Rückgrat, mittelang

B: 19-

**2008 Grüner Veltliner Kollmitz DB („das Beste“) Smaragd, Franz Pichler**

T: 14,5 % Alkohol; Lese Ende November und 4. 12.

V: Sattes Goldgelb, sehr dichter Körper

N: Gelbe Frucht, vor allem Ananas, eher Trockenfrucht, sehr zartes Mineral

G: Reife dichte gelbe Früchte, gut dosierte Säure und Mineral, leichte Weißbrotrindenwürze, sehr gute, sanfte, aber nachhaltige Mundauskleidung, gute Länge, ätherischer Nachhall

B: 19

**2012 Grüner Veltliner Kollmitz DB Smaragd, Franz Pichler**

T: 15 % Alkohol; 100 % gesunde Trauben, zum Teil extreme Zuckerwerte (22° KMW), über 10 Monate im neuen 1.500er-Holzfass

V: Helles Goldgelb, kräftiger Körper

N: Sehr süße und dichte gelbe Frucht, wieder sehr dominant reife Ananas,

G: Intensive reife gelbe Frucht, auch überwiegend Ananas, essenhaft, exzellente Ausgewogenheit mit reifer Säure und Mineralanteile, sehr lange, immer reiffruchtig im Abgang, immer auch gut strukturiert

B: 20

**2013 Grüner Veltliner Kollmitz DB Smaragd, Franz Pichler**

T: 15 % Alkohol; 12. 11. gelesen, dabei wurden einige wenige sehr heftige Botrytisbeeren – richtige Rosinen! – eingearbeitet

V: Goldgelb, kräftiger Körper

N: Haucherl Kohl, Mokka, heller Tabak

G: Saftig, gelb-reif-fruchtig, schöne Säurewürze, sehr intensive Mundauskleidung, bissl salzig, lange, immer fruchtig, gut strukturiert, dabei wärmend

B: 20-

Ab 2016 gibt es eine eigene Etikette für einen **Kollmütz(!)**-Veltliner DB mit dem bildlichen Hinweis auf einen göttlichen Tropfen...



**2019 Grüner Veltliner Kollmütz DB Smaragd, Franz Pichler**

T: 14,5 % Alkohol

V: Weizengelb, guter Körper

N: Mineralgewürzte reife gelbe Frucht, bissl Hellerzucker!

G: Würziger Mundauftritt mit Mineral, aber auch sehr guter reifer gelber Frucht, sehr gut überzogener Gaumen ewiger Abgang, immer schön strukturiert und definiert, immer mit Fruchtecho

B: 19+

**2021 Grüner Veltliner Kollmütz DB Smaragd, Franz Pichler**

V: Weizengelb, sehr kräftiger Körper

N: Mineral, reife gelbe Frucht, mineralisch strukturiert

G: Beste Struktur, reif fruchtig unterlegt, sehr feine Mundauskleidung

B: Hervorragende Ausgewogenheit aller relevanten Eigenschaften, Hauch grüner Apfel, unendliche Mundauskleidung mit Struktur/Mineralen...

B 20- soweit jetzt zu sagen

Vielfältige **Weinbrüderjause** zur Nachverkostung mit diversen Fleisch- und Wurstsorten, Hart- und Weichkäsen – besonders der Schimmelkäse ist sehr gut zu den gehaltvollen Weißweinen geeignet, und natürlich auch zu dem Tüpfel auf dem i, das uns der Verkostungsorganisator kredenzt:



**2001 Grüner Veltliner Trockenbeereauslese, Franz Pichler**

T: 9 % Alkohol

V: Dunkles Cognacbraun, orangerot unterlegt, kräftiger Körper

N: Orangeat, Punt' e Mes, Thymian

G: Alter Orangenlikör mit Hauch Umami, dabei aber auch feine frische Fruchtigkeit im Hintergrund, sehr nachhaltig, die Säure muß wohl – angesichts der Lebendigkeit des 25 Jahre alten Getränkes! - gut ausreichen, ist aber völlig integriert. Guter, samtiger Abgang, immer wieder mit aufleuchtenden kandierten Orangenschalen und Umami

B: 19



Abschluß mit dem Komtur Christoph Steiner

Ja, die Wachau! Ein unerschöpfliches Schatzkästlein, könnte man sagen. Natürlich sind bei uns die „Großen Vier“ – Hirtzberger, F. X. Pichler, Knoll und dazu Prager/Bodenstein – geläufig (und regelmäßig im Glas), mit meist nur geringem Abstand gefolgt von Alzinger, Bäuerl (Joching), den Donabaums, einigen Gritschen, Hofstätter, Högl, Holzapfel, Jäger, Jamek, Lagler, Rudi Pichler, Pichler-Krutzler, Stierschneider, Veyder-Malberg... dazu von der „rive droite“ Frischengruber und der noble Einzelgänger Nikolaihof – man konsultiere die website der Vinea Wachau. Und dann taucht dieses Vater-Sohn-Duo auf, das so oft unter

der Wahrnehmungsgrenze zu liegen kommt (Ausnahme: seltene, aber hohe Bewertungen im „Falstaff“), und brilliert mit einer wahrhaft begeisternden Auswahl an Rieslingen und Veltlinern!

Nun, WB Thomas ist schon lange regelmäßiger Abnehmer und mit den beiden befreundet, aber das war eigentlich auch einem Zufall zu verdanken, wie er uns erzählte. Wir können uns jedenfalls bei ihm herzlichst dafür bedanken, daß er uns an dieser Verbindung mit zwei kleinen, aber hochfeinen Weingütern teilhaben ließ.

Das „**Josef**“ an der Landstraße hat uns auch wieder bequeme und qualitativ-nährhafte Herberge geboten – nicht nur mit sehr erfreulicher Küchenleistung, sondern auch mit gutem Service unter Herr Ammar: auch dafür unseren herzlichsten Dank!

Kurz nach Ostern geht's mit einem „Doppelschlag“ weiter, wobei es auch ein Wiedersehen bzw. Wiederverkosten mit einem der prominentesten Rotweinwinzer Österreichs geben wird.



*H. Huber*