



Weinviertel (Österreich): Weingut Prechtl

1
September 2023; im Rebberg mit
Petra und Franz Prechtl (Mitte).

Neue Ideen sprudeln bei den Prechtls geradezu sprichwörtlich; sowohl bei Franz, der Weine produziert, die Freude bereiten und lange in Erinnerung bleiben, als auch bei Petra, die für Marketing und Verkauf zuständig ist. Beide sind sie oft fast nicht zu bremsen. So erklärte uns Franz bei unserem letzten Besuch: «Wir haben ein Feld für die Trüffelproduktion reserviert. Die erste Ernte erwarten wir in zwei Jahren. Trüffelhund Chelsea ist momentan in Ausbildung, weshalb wir ihn euch nicht vorstellen können.» Mit dem Projekt Zellerndorfer Trüffel und einem geplanten Gästehaus ist bei den Prechtls auch künftig für «Action» gesorgt.

Es ist wohl symptomatisch, dass bereits unsere Anreise zum Weingut erlebnisreich verläuft. Zuerst erinnert uns die nicht abschaltbare Stimme des Navigationssystems unseres vollautomatischen Mietwagens im Minutentakt daran, Schneeketten aufzuziehen – bei gut 25 Grad Aussentemperatur, wohlgemerkt. Auf der Autobahn werden wir dann von einer Polizeipatrouille angehalten und um den Fahrzeugausweis gebeten. Das Öffnen des elektronisch verriegelten Handschuhfachs erweist sich allerdings als (zu) grosse Herausforderung. Zusammen mit dem netten Polizisten, mit dem wir nach Bekanntgabe unserer Zieldestination ein angeregtes Gespräch über Wein führen, rufen wir die Autovermietung an, die uns aber auch nicht weiterhelfen kann. Schliesslich werden wir mit äusserst kundenfreundlichen 50 Euro für 27 km/h Geschwindigkeitsüberschreitung gebüsst – der Grund für die Intervention der Strassenpolizei – und von den Ordnungshütern freundlich verab-

2
Degustation im gemütlichen
Innenhof in Zellerndorf.

3
Josef Schuller, Direktor österreichische
Weinakademie und Master of Wine,
kreierte unsere Abfüllung. Hier auf
Besuch in Zürich.

schiedet: «Gute Fahrt – und grüssen Sie den Franz und die Petra von uns.»

Im romantischen Innenhof bei den Prechtls verkosten wir dann verschiedenste Muster von dem hier seit Urzeiten heimischen Grünen Veltliner und besprechen die Nachfolge-Spezialfüllung unseres Master-Circle-Mitglieds Josef «Pepi» Schuller. Der erste Jahrgang 2022 war ausgezeichnet und rasch ausverkauft; der aromatische 2023er ist mindestens ebenbürtig und wird uns im Januar 2024 von Franz Prechtl in Zürich persönlich präsentiert. Zum Glück erklärte er sich bereit, diese hochwertige Charge aus der Lage Altenberg wiederum exklusiv für uns zu füllen. Der unglaublich frische und reichhaltige Grüne Veltliner «Cuvée Pepi» schmeckt schlicht köstlich!



**Weingut Prechtl, Grüner Veltliner Reserve (weiss, trocken) 2023
Ried Altenberg, Cuvée Pepi, Spezialfüllung Master Circle
Weinviertel**

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen; fruchtig mit dem typischen Pfefferl in der Nase; glasklarer, kraftvoller, strahlend-frischer Geschmack; langanhaltend. Ein idealer Begleiter zu Geflügel, Fischgerichten oder zum Apéro riche. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2029.

Fr. 15.90 (ab Juli 24 Fr. 17.90)

