



„Wir wollen den Charakter der Region ins Glas bringen“, so Silvia Prieler zu Philosophie des Familienbetriebs.

Bild: priv./STEVE HAIDER

## Weingut Prieler

Die Prieler sind eine alt eingeseessene Schütznern Bauernfamilie. Zumindest 150 Jahre war der Hof am oberen Ende der Hauptstraße Standort einer für die Region typischen gemischten Landwirtschaft. Der Weinbau genoss stets einen hohen Stellenwert. Es war schließlich die Entscheidung von Irmgard und Engelbert Prieler, von einem Mischbetrieb auf einen reinen Weinbaubetrieb umzustellen. 1972 übernahmen die beiden das Gut. Sie reduzierten die Sortenvielfalt und investierten in zeitgemäße Kellertechnologie. Nach und nach wurde die Rebfläche auf nunmehr 20 Hektar erweitert. 1997 begann Silvia Prieler, die Eltern zu unterstützen. Seither übernimmt nach und nach die nächste Generation in Schützen das Ruder. Ertragsbeschränkung und naturnahe Bewirtschaftung im Weingarten, strenge Selektion, schonende Lese, Vergärung im Edelstahltank oder Barrique und geduldiger Ausbau sorgen für Weine voller Kraft, die am Gaumen Potenzial und Präsenz zeigen.

**Informationen:** Weingut Prieler  
7081 Schützen, Hauptstraße 181  
Telefon: 026 84/22 29, Fax: DW 4  
Internet: [www.prieler.at](http://www.prieler.at)  
In Salzburg sind Prieler-Weine im Magazin (Augustinergasse 13) erhältlich. Die angegebenen Preise beziehen sich auf den Ab-Hof-Verkauf. Abkürzungen: BF (Blaufränkisch), M (Merlot).

**Bewertung** in den Kostnotizen: von 1 (ausgezeichnet) bis 5 (ungenügend).

## Die Weine

**PINOT BLANC** Seeberg (2008): opulente Frucht in der Nase, reif, dicht, am Gaumen Nüsse, exotische Früchte & Vanille, muskulöse Textur, langer Atem im Abgang.  
**Punkte:** 2,3 **Preis:** 8 €

**PINOT BLANC** Leithaberg (2008): floral röstiger Duft, von voll reifem Steinobst, Litschi & Mango geprägtes Aroma, Power am Gaumen, markante Tannine, internationale Stilistik, lang.  
**Punkte:** 2,5 **Preis:** 12 €

**BLAUFRÄNKISCH** Goldberg (2006): prägnante Röstaromen in der Nase, dicht, facettenreiches Fruchtspektrum mit Holler-, Cassis- & Lakritzenoten, Tannine gut eingebunden, kompakt  
**Punkte:** 1,5 **Preis:** 45 €

**BLAUFRÄNKISCH** Leithaberg (2006): würziger Duft, röstige Note, am Gaumen Waldbeeren, Kirschen & Nougat, perfekte Balance, ein Trinkvergnügen.  
**Punkte:** 1,3 **Preis:** 21 €

**PINOT NOIR** (2006): Walderdbeeren in der Nase, reif, elegant, vielschichtige Frucht (Himbeeren, Holler, Hagebutte), sortentypisch, komplex, kernig, schöne Länge.  
**Punkte:** 1,6 **Preis:** 25 €

**SCHÜTZNER STEIN** (2006): gelungene Rotweincuvée (BF, M), Duft nach dunklen Beeren, rund, samtig, von Weichsel, Brombeeren & Ribiseln geprägtes Aroma, gute Säure, mittlere Länge.  
**Punkte:** 2,2 **Preis:** 17 €