



«ICH VERSUCHE, JEDEM WEINGARTEN EINE EIGENE STIMME ZU GEBEN. DIE UMSTELLUNG AUF BIO WAR FÜR MICH EINFACH LOGISCH».

GEORG PRIELER

Vorweg: Das Gebirge, das nach dem Namen der 1400-Einwohner-Gemeinde im Bezirk eigentlich vorhanden sein sollte, suchen Besucher des Weinguts Prieler vergeblich. Aber zumindest ist der Betrieb Weinbaulich der Region Leithaberg zugeordnet. Kommt man hierher, fühlt man sich gleich in die Familie aufgenommen. Engelbert (Bertl) Prieler, der Senior (Jahrgang 1948), der es sich immer noch nicht nehmen lässt, in den Weinbergen mit anzupacken, seine mit ihm seit 1972 verheiratete Irmgard (hausintern «das wachsame Auge im Weingarten»), der Chef seit 2011, Georg Prieler, mit Gattin Katharina (Kinderärztin und bei Veranstaltungen wie der Jahrgangspräsentation verantwortlich für die Organisation), dazu noch Schwester Michaela (Michi), Kindergartenpädagogin und «Prielers beste Konditorin», sie alle bilden einen harmonischen Familienverbund.

Immer wieder mal wird er noch ergänzt durch Georgs Schwester Silvia, genauer gesagt Frau Dr. Silvia Prieler. Denn sie ist pro-

movierte Mikrobiologin und auf der Uni in Wien vielseitig mit spannenden wissenschaftlichen Projekten unterwegs. Vor gut 20 Jahren übernahm sie auch mal für längere Zeit die Verantwortung im elterlichen Betrieb, weil der Vater durch einen Betriebsunfall arbeitsunfähig war. Bei der Weinernte packt sie gern noch mit an. Aber die einstige Mitgliedschaft im Verein «11 Frauen und ihre Weine» musste sie durch den Berufswechsel aufgeben. Nicht vergessen dürfen wir einen Vierbeiner mit treuherzigem Blick, der neugierig bei der Verkostung zuschaut: einen Basset fauve de Bretagne.

Begonnen hat hier alles in einem landwirtschaftlichen Betrieb mit etwas Weinbau, dessen Ergebnis im Fass verkauft wurde. Der gerade unter die Haube gekommene Bertl übernahm 1972 mit seiner Irmgard, stellte um auf Selbstvermarktung und startete gut zehn Jahre später so richtig durch. Zunächst als Winzer, der sich unbeliebt machte. Denn er reduzierte die Erträge deutlich, da-

Bild: Georg Prieler mal ganz entspannt



### WEINGUT PRIELER

Hauptstr. 181, A-7081 Schützen am Gebirge

www.prieler.at,  
weingut@prieler.at  
+43 (0)2684 28 29



**2019 Blaufränkisch**  
Ried Marienthal Leithaberg DAC

**2019 Blaufränkisch**  
Ried Goldberg Leithaberg DAC

**2020 Pinot Blanc**  
Ried Haidatz Leithaberg DAC

Gründung: 1972 | Eigentümer: Georg Prieler | Kellermeister: Georg Prieler | Rebläche: 24 Hektar | Wichtigste Rebsorten: Pinot Blanc, Chardonnay, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot | Biozertifiziert

mals noch weitgehend verpönt bei Kollegen (deren Kritik er mit seinem typischen herzhaften Lachen abwehrte). Und er setzte zunehmend auf kleine Eichenfässer, die damals in Mode kommenden Barriques. Bald hatte er den Bogen raus mit dem Umgang mit Holz - und fiel positiv bei Genießern auf. Viele Anregungen holte er sich bei Auslandsreisen. Deren Wertigkeit gab er später an den Sohn weiter. Weinmachen bezeichnete er gern als «Hobby, das zum Beruf wurde». Seine Zielsetzung war: «Wir wollten uns mit Weltklasse-Weinen messen.»

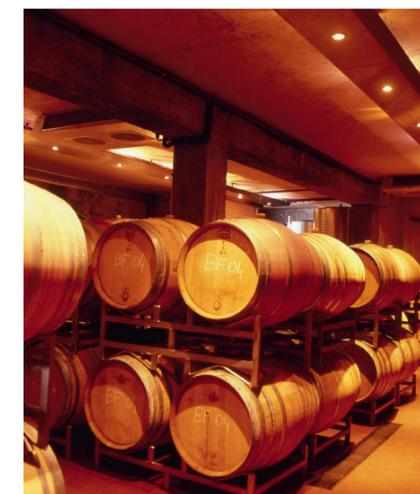
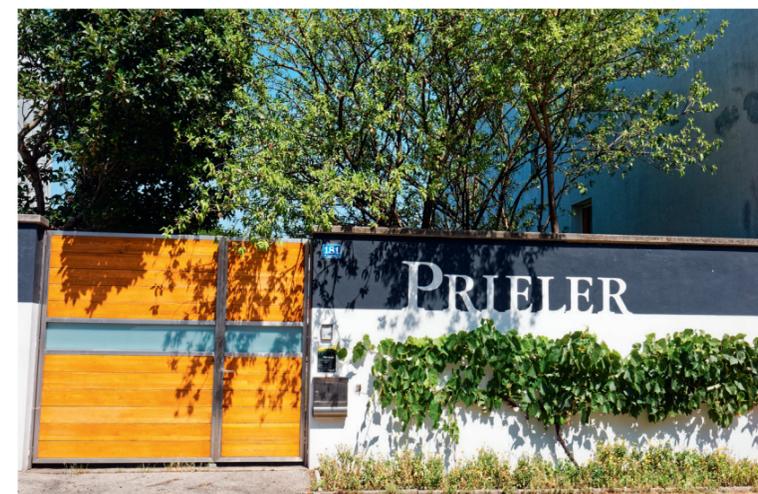
Das ist zweifellos gelungen, auch nach der Übergabe an den Sohn (Jahrgang 1984), der sich nach einer gründlichen Ausbildung international umsehen konnte, in Argentinien, in Neuseeland (beim Österreicher Rudi Bauer, dem Chef von Quartz Reef, einem Topbetrieb), in Kalifornien und sogar in China («da habe ich die Teekultur kennengelernt, die etwas vergleichbar mit Wein ist»). Die internationalen Erfahrungen haben wohl dazu beigetragen, dass der Export bedeutend ist (Anteil zwei Drittel, 19 Länder). Zur Qualität tragen einige Dinge bei. Man hat Zugriff auf 70 bis 90 Jahre alte Reben, die nicht mehr viel tragen, aber optimale Trauben liefern. Unterstützt wird das durch den schon 2006 begonnenen Bioanbau und generell eine strenge Wachstumskontrolle in den Reben. Wichtig ist ausserdem die Konzentration auf überwiegend zwei Sorten, nämlich Blaufränkisch und Pinot Blanc (zusammen 80 Prozent der Rebläche). Und wenn die Ernte im Keller ist, wird getüfelt, welches Behältnis ideal für welchen Wein ist: Kleines oder grosses Holzfass, Stahl oder vielleicht doch Vinifikation in einer Amphore?

Dauerhafte sehr gute Resultate führen gelegentlich zu besonderen Auszeichnungen. So wurde das Weingut 2020 vom österreichischen Weinmagazin Vinaria in dessen «Hall of Fame» aufgenommen, als einer von nur 29 Betrieben. Wer sich durch die Prieler-Kollektion verkostet, reiht Höhepunkt an Höhepunkt. Das

beginnt schon mit dem Gemischten Satz (Muskateller, Sauvignon Blanc, Grüner Veltliner und Welschriesling), der verspielt auf der Zunge tänzelt. Eine cremige, mineralische weisse Ergänzung ist der Chardonnay Sinner, der im Edelstahl ausgebaut wurde und lang auf der Feinhefe lag. Georg Prieler bezeichnet ihn als Tribut ans Burgenland, beziehungsweise an die Ruster Hügellwelt mit viel Kalk im Boden. «Diesen Untergrund musst du als Winzer richtig interpretieren, er fordert dich und ruft deinen Erfahrungsschatz ab.» Fazit: Forderung erfüllt!

Dann zum wichtigen weissen Burgunder: Schon der Ortswein Pinot Blanc entwickelt sanften Druck und feine Würze auf der Zunge. Der Wein Ried Leithaberg von alten Reben, ausgebaut im grossen Holzfass, präsentiert sich elegant und geschmeidig. Die weissen Stars sind die beiden Lagenweine von den Fluren Haidatz und Steinweingarten, beide komplex, zupackend, vibrierend auf der Zunge, mit viel Tiefgang. Es sind Weine, die etwas reifen dürfen, bevor sie in den Verkauf kommen. Und dann bleiben sie noch etliche Jahre in Bestform!

Bei den Roten gibt es neben Blaufränkisch noch gute, ausgewogene Ergänzungen durch Merlot, Cabernet Sauvignon (mit dem machte Bertl Prieler in den Neunzigerjahren besonders auf sich aufmerksam) und St. Laurent. Aber die Stars sind die Rieden-Blaufränkischen. Als da wären der Pratschweingarten (dicht, enorme Würze, viel Druck), der mit ganzen Trauben vergorene Goldberg, der für manche schon Legenden-Charakter hat und sich als Jungspund enorm dicht, mineralisch und fordernd präsentiert. Und dann gibt es noch seit rund zehn Jahren den Marienthal von einer berühmten Flur auf Oggauer Gemarkungen. Der Blaufränkisch, der hier wächst, ist in der Jugend abweisend, lässt seine reifen Gerbstoffe spielen, deutet aber schon ein riesiges Potenzial an. Doch wer ihn richtig geniessen will, sollte sich Zeit lassen. Der erste Marienthal 2011 wäre jetzt so weit...



PRIELER schreibt man am besten wirklich groß. Denn das sind auch die Weine dieses Hauses.