

vinaria WEINGUIDE

DIE 4.000 BESTEN WEINE ÖSTERREICHS

2026/27





Weingut Prieler



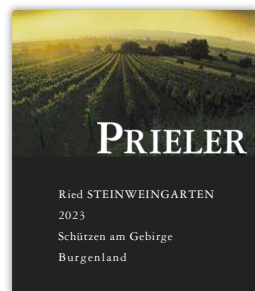
Georg Prieler

7081 Schützen am Gebirge, Hauptstraße 181
Tel. +43 2684 2229, Fax -4
weingut@prieler.at, www.prieler.at
24 Hektar, W/R 40/60, 90.000 Flaschen/Jahr

Pionierweingut und Musterbetrieb, beruht der Erfolg der Winzerfamilie Prieler unter anderem auf den hier vermittelten glasklaren Botschaften – das gilt für Terroir, Herkunft und Sorte ebenso wie für die ureigene Prieler'sche Stilistik und die Charaktere sowie Kategorien der Einzelweine und dem sich dadurch ergebenden logischen Aufbau des hiesigen Sortiments. Beständigkeit und Topqualität sind hier prägende Attribute. Die für das Weingut ideale Ausrichtung wurde schon von Engelbert Prieler erkannt. Somit ging es nie darum, sich „neu zu erfinden“, sondern lediglich darum, das Qualitätspotenzial immer weiter auszureizen. Sich mit dem Erreichten nicht zufriedenzugeben, ist fraglos ein Kernpunkt des hiesigen Gedankenguts, denn „eh gut“ reiche einfach nicht, wie Georg Prieler lakonisch meint.

Wesentliche Ingredienz des Erfolgs ist, dass man sich von Anfang an mit den Eigenschaften und Charakteristika der verschiedenen Terroirs intensiv beschäftigte und bei deren Vermählung mit bestimmten Rebsorten mit großem Einfühlungsvermögen und mit Umsicht vorging. Damit wurde ein Kerngedanke des heutigen Herkunftssystems hier schon früh umgesetzt. Im Schützner Weingut steht das dreiteilige System aus Gebiets-, Ort- und Lagenwein gänzlich umgesetzt, die Rieden und deren fixe Verbindung mit idealer Rebsorte stehen hier ganz klar im Rampenlicht. Doch auch der spezifische Ausdruck der einzelnen Sorten aus unterschiedlichen Böden wird hier mit einer Präzision dargestellt, die seinesgleichen sucht. Grundstock und Voraussetzung dafür ist das umfangreiche Inventar an Weingärten in etlichen der hervorragenden Lagen in Schützen sowie den angrenzenden Gemeinden Oggau und Oslip.

Im Weißweinbereich dominiert Pinot Blanc, und bei dieser Sorte zählt man fraglos zu den besten Erzeugern weltweit. Einstieg in die Weißburgunder-Welt bietet der hochwertige Ortswein Schüt-



zen am Gebirge, der nach wie vor den jahrzehntelang genutzten Riedennamen Seeburg trägt. Als Herkunftsweine gibt es einen Leithaberg Alte Reben ohne Riedenbezeichnung, der von Kalk- und Schieferlagen stammt sowie den Ried Haid-satz vom Schiefer und den Ried Steinweingarten vom Kalk. Letzterer ist erst relativ jung im Sortiment, beweist aber jetzt schon beeindruckende Komplexität und Tiefe. Seit jeher fix im weißen Portfolio verankert sind Chardonnay und Wel-schriesling. Seit etlichen Jahren ist auch ein mes-serscharfer Gemischter Satz von Kalkterrassen Teil des Sortiments.

Im Rotweinbereich hat Blaufränkisch herausra-gende Bedeutung, dennoch sollte man die hohe Güte von den Prieler'schen St. Laurent und Merlot nicht unterschätzen. Bei Blaufränkisch trägt der stets zu den allerbesten klassischen Sortenvertre-tern des Landes zählende Ortswein Oggau die über Dekaden verwendete Bezeichnung Johanneshö-he. Die Herkunft Leithaberg wird auch hier von drei Vertretern abgedeckt: Der Pratschweingarten stammt ebenso wie der Lagenwein aus der be-rühmten Ried Marienthal aus Oggau, wo Kalkbö-den den Charakter der Weine stark beeinflussen. Die von Schieferboden geprägte Ried Goldberg, auf der der Ruhm der Prieler'schen Blaufränkisch begründet wurde, liegt wiederum in Schützen am Gebirge. Als saftiges Trinkvergnügen zählt der charaktervolle Rosé alljährlich zu den besten des Landes.

Wurden dem Wohl der Reben aber auch den Böden im Hause Prieler immer schon große Auf-merksamkeit geschenkt, so vollzog man vor vielen Jahren auch den Wandel zur biologischen Bewirt-schaftungsweise; seit der Ernte 2018 ist der Betrieb bio-zertifiziert. Im Weingarten wird sukzessive von Strecker auf Zapfenschnitt umgestellt.

Können und großes Geschick beweist Georg Pri-eler auch im Keller bei der Vinifikation und ganz

besonders bei der Maturation der Weine. Je nach Sorte und Kategorie kommen Edelstahltanks, Eichenholzfässer von vorwiegend groß ab 1.200 Liter Volumen bis teils klein – etwa beim Schüt-zner Stein – sowie Amphoren (mehrheitlich 750 Liter) zur Anwendung. Die aktuellen Einstiegs-weine stammen aus dem Jahrgang 2025, die wei-ßen Premiumweine aus 2024 und die Roten aus dem geschmeidigen Jahrgang 2023 – unter den Blaufränkisch sticht der Goldberg heraus.

Als toll gereifte Verführung gibt es eine Jahrgang-scuvée vom Merlot Schützner Stein aus den Jahr-gängen 2012, 2015 und 2016 – sie ist für die Gastro-nomie vorgesehen und dort sollte man zugreifen.

psch

LEITHABERG

★★★★ K €€€€€ PB

2024 Pinot Blanc Alte Reben + Samtig, Paraffin, reif und dicht, schöne Fülle, viel kandierte Früchte, kreative Noten, ausgereift; supersaftig, jede Menge Frucht, Orangen, griffig, strukturiert, guter Biss, hinten leicht speckig, recht lang, knapp am 4. Stern.

★★★★ K €€€€€ PB

2024 Pinot Blanc Ried Haid-satz + Dezent samtig, an-fangs zurückhaltend, leicht rauchig, schotige Noten, frisch gebacktes Brot, verblühte Kamille, duftig; un-gemein straff, guter Biss, lebhaft, schöne Frucht, aus-gereift, sehr griffig, hinten Zitrusbiss, saftige Länge.

★★★★ K €€€€€ PB

2024 Pinot Blanc Ried Steinweingarten + Ungemein hellwürzig, kandierte Ananas, Gesteinsmehl, mine-ralische Würze, kreative Einschübe, rauchig, Zitrus, Bergamotte; toll strukturiert, kraftvoll, toller Frucht-kern in der Mitte, wunderbare Fülle, kandierte gelbe und rosa Grapefruits, Ananas, griffige, feinkörnige Struktur, straffe Länge.

★★★★ K €€€€€ BF

2023 Blaufränkisch Ried Pratschweingarten + Wun-derbar samtig, sehr dicht, ausgereift, Tintenblei, Maulbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren und Veil-chen, wunderbar tiefgründig; elegante Kraft, saf-tig-eleganter Fruchtschmelz, kernig und fest struktu-riert, seidig, tolle Gesamtkomposition, lang.

★★★★ K €€€€€ BF

2023 Blaufränkisch Ried Marienthal + Noble Zurück-haltung, deutet aber Fülle an, sehr fruchtbetont, Brombeergelee, Tintenblei; elegant, Waldbeeren-frucht, fest, lebendig, sehr straff, kernig, viel Biss, straff, kalkig, lang, Biss.

★★★★ K €€€€€ BF

2023 Blaufränkisch Ried Goldberg + Rauchig, tief-gründiges Bukett, Tintenblei, kühle Ader, Veilchen, Holler, glockenklar, wunderbar samtig, reichhaltig; am Gaumen superdicht, köstlich saftige Mitte, viel Tiefgang, Tintenblei, kernig, gediegene Kraft, lang.

BURGENLAND

★★★ S €€ BF

2025 Rosé vom Stein + Elegant, betonte Blütennoten, kühle Frucht, Himbeeren und Brombeeren mit leichtem Kräutertouch; lebhaft, knackig, mittlerer Kör-per, glockenklare Frucht, pikant, erfrischend, fein verwoben.

★★★ S €€ GS

2025 Gemischter Satz Kalkterrassen + Würziges Bu-kett mit kühlen Kernobstnoten, Hirschbirnen, trau-big, sehr klar, deutet Fülle an; straff, Zitronen und Zitronenzesten, saftige Mitte, salzige Noten, guter Gerbstoffeintrag, mittlere Länge.

★★★ S €€€ CH

2025 Chardonnay Schützen am Gebirge Sinner + Klir-rend frische Frucht, gelbe Birnen und Melonen, Müs-lihauch; strukturiert, ansprechende Grapefruitno-ten, lebhaft, sanfter Ausdruck, etwas Gerbstoff, Spur geradlinig, abwarten.

★★★ S €€€ PB

2025 Pinot Blanc Schützen am Gebirge Ried Seeburg + Elegant, Kuchenanklänge, dezent traubig, süß-florale Noten, fast dunkle Art, samtig, Mispel, auch Tiefe; saftiger Beginn, feiner Gerbstoff, tolle Ausgewogen-heit, griffig, straff, eng nach hinten, Spannung.

★★ S €€€ SL

2023 Sankt Laurent Schützen + Leicht rauchig, gute Frucht, süße Gewürze, dezent samtig, schöne Frucht, Morellen, dunkles Laub, Anklänge von Kakao; kna-ckig, mittelmäßig, straff, schlankere Mitte, fest, zart tanning im Finish.

★★★ K €€€€ BF

2023 Blaufränkisch Oggau Johanneshöhe + Reife wie kühl anmutende Frucht, verlockende Brombeer-No-ten, reife, frische Zwetschen; mittelkräftig, lebhaft, gute Struktur, griffig, Frucht von vorne bis hinten, mittellang.

★★★ S €€€€ ME

2023 Schützner Stein + (ME) Opulente Frucht, sam-tig, ausgereift, Graphit, Kakao, viel dunkle Blüten, feuchtes Moos, sehr dunkelfruchtig; fest, ruppig, viel Power, strukturiert, noch embryonal, hinten lang, noch Spur trocken.