

# PICHLER-KRUTZLER

Wachau

Oberloiben, im Mai 2016

Liebe Weinfreunde des Clubs les Domaines,

es freut uns außerordentlich, Ihnen unser noch sehr junges Weingut vorstellen zu dürfen – eine große Anerkennung für uns!

Wir beide, Elisabeth Pichler-Krutzler und Erich Krutzler, sind mit Wein aufgewachsen – die eine in der Wachau, der andere im Südburgenland. Der Wein ist uns also sozusagen in die Wiege gelegt. Die logische, fast naturgemäße Folge unserer Heirat war also unser eigenes Weingut – im Jahr 2007 mit mageren 10.000 Flaschen begonnen, entstehen heute auf etwa 10,5 ha jährlich an die 20 verschiedene Weine.

In der einzigartigen Natur- und Kulturlandschaft Wachau bringen unsere Lagen, nachhaltig und mit Respekt vor der Natur bewirtschaftet, Weine hervor, die ihrer besonderen Herkunft in jeder Hinsicht gerecht werden sollen – keinem schnellen Genuß geschuldet, sondern Aufmerksamkeit und Passion einfordernd.

Im Keller wird so wenig eingegriffen wie nur irgend möglich, es wird zugelassen und nicht gemacht oder geschminkt. Am Ende sollen Weine mit Seele und Charakter stehen, die so sind wie sie eben sind und nicht jedem schmecken müssen.

Wir dürfen Ihnen nun also drei Kinder unserer Arbeit als Querschnitt präsentieren:

*Grüner Veltliner SUPPERIN 2013* ist einer unserer sogenannten Signature-Weine. In der Lage „Dürnsteiner Supperin“ am Stadttor von Dürnstein – einer Veranda direkt an der Donau gleichend – gedeihen die zwischen 40 und 55 Jahre alten Reben auf verwittertem und sedimentiertem Urgestein (Gneis). In traditionellen 900 bzw. 1.200 Liter Eichenfässern vergoren und 10 Monate auf der Hefe gelagert.

Unser *Riesling WUNDERBURG 2012* entstand aus Trauben, die in einer Sublage des „Dürnsteiner Kellerbergs“ auf Natursteinterrassen aus Gföhler Gneis wachsen – Ende Oktober von knapp 40-jährigen Reben gelesen hat dieser Wein im Stahltank trocken vergoren und auf der Feinhefe auf seine Abfüllung im September gewartet.

Der *Blaufränkisch WEINBERG 2013* kommt aus dem Südburgenland und ist am „Deutsch-Schützener Weinberg“ gewachsen – eine plateauähnliche Lage mit schweren Lehmböden auf Schotter. Die Reben sind etwa 25 Jahre alt. Im offenen Bottich traditionell vergoren und im großen Holzfaß mit 900l etwa 20 Monate gereift.

Viel Freude wünschen wir Ihnen noch beim Genießen und möchten Sie gerne recht herzlich zu uns aufs Weingut einladen!

Mit lieben Grüßen,



Elisabeth Pichler-Krutzler



Erich Krutzler

Chers amis vinophiles du Club Les Domaines,

Nous sommes ravis de pouvoir vous présenter notre jeune domaine, c'est une véritable consécration pour nous!

Nous, Elisabeth Pichler-Krutzler et Erich Krutzler, avons grandi avec le vin, l'une dans la Wachau et l'autre dans le Sud du Burgenland. Le vin nous accompagne depuis le berceau pour ainsi dire. La création de notre propre domaine a été la conséquence logique et naturelle de notre union. Nous avons commencé en 2007 avec 10 000 petites bouteilles et produisons aujourd'hui 20 vins différents à partir de 10,5 ha environ.

Exploitées de manière durable et respectueuse de la nature, nos parcelles qui se fondent dans le paysage culturel et naturel unique de la Wachau donnent naissance à des vins, qui font honneur à leurs origines à tous les égards et dont le long processus d'élaboration requiert passion et attention.

Nous essayons d'intervenir le moins possible en cave, mais nous nous autorisons à le faire sans chercher à maquiller la réalité. In fine, nos vins doivent avoir une âme et un caractère qui leur ressemblent sans chercher à plaire à tout un chacun.

Nous allons maintenant vous présenter trois vins représentatifs de notre travail:

Grüner Veltliner SUPPERIN 2013 est l'un de nos vins «signatures». Sur la parcelle «Dürnsteiner Supperin» située aux portes de Dürnstein – telle une fenêtre sur le Danube –, des ceps âgés de 40 à 55 ans plongent leurs racines dans un sol de roche primitive sédimentaire érodée (gneiss). Le vin est mis à fermenter dans des foudres traditionnels en chêne de 900 et 1 200 litres, puis élevés sur lies pendant 10 mois.

Notre Riesling WUNDERBURG 2012 est issu de raisins qui mûrissent sur les terrasses naturelles en Gföhler gneiss d'une sous-parcelle du «Dürnsteiner Kellerberg». C'est à la fin octobre que sont vendangées les vignes tout juste quarantennaires dont les baies serviront à produire ce vin fermenté et élevé sur lies dans des cuves en inox avant d'être mis en bouteille en septembre.

Le Blaufränkisch WEINBERG 2013 provient de la parcelle «Deutsch Schützerne Weinberg» aux allures de plateau et aux sols argileux lourds sur lit de grave située dans le Sud du Burgenland. Les ceps ont 25 ans environ. Le vin fermente de manière traditionnelle dans de grandes cuves ouvertes, puis passe une vingtaine de mois dans des foudres de 900 l.

Nous vous souhaitons une agréable dégustation et vous invitons à venir nous rendre visite au domaine.

Cordialement