



Juni 2026: Vesper bei Franz Pechtl und seiner Lebenspartnerin Sonja, rechts Sohn Paul.

Weinviertel (Österreich): Weingut Pechtl

Als wir Ende Juni bei prächtigem Sommerwetter in Zellerndorf eintreffen, ist Franz Pechtl bestens gelaunt – und das aus gutem Grund: Soeben hat das Weingut einen prestigeträchtigen Auftrag von Austrian Airlines erhalten. Noch mehr als diese erfreulichen Neuigkeiten interessiert uns jedoch die finale Abstimmung unserer neuen **«Cuvée Pepi»**, die wir jeweils zusammen mit Master of Wine Josef Schuller aus den besten Partien komponieren.

Franz präsentiert uns verschiedene Muster des Jahrgangs 2025, die er mit Pepi Schuller vorbereitet hat. Unsere Wahl fällt eindeutig auf Muster 1, dessen Grundlage ideal ausgereifte Trauben aus der Riede Altenberg bilden, die durch rund 15 Prozent aus der Ersten Lage Äussere Bergen ergänzt wurden. Das Resultat entspricht genau unseren Vorstellungen: ein würziger Grüner Veltliner mit guter Kraft, aber zugleich frisch und un-
gemein animierend. Anschliessend verkosten wir das gesamte aktuelle Sortiment sowie auch einige ältere Jahrgänge. Äusserst verblüfft sind wir über den 2017er Ried Altenberg; er zeigt eindrucklich, wie **unglaublich lagerfähig herausragende Grüne Veltliner sein können.** Uns schmeckt dieser Pechtl derart gut, dass wir Franz kurzerhand sämtliche noch verfügbaren Flaschen abkaufen.



Weingut Pechtl (weiss, trocken, Österreich) 2025 Grüner Veltliner, Reserve «Cuvée Pepi», Weinviertel

Fr. 15.90
(statt Fr. 17.90)

Im Vergleich zum Jahrgang 2024 wirkt der 2025er noch intensiver und würziger. Die etwas später gelesenen Trauben verleihen ihm Substanz, während der Anteil aus der Ried Äussere Bergen für zusätzliche Frische und Aromatik sorgt. Ein wunderbares Ge-

wächs, das sich ebenso zum Apéro wie als Begleiter zu Fisch, Geflügel oder der klassischen Wiener Küche eignet. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2035.



Weingut Pechtl (weiss, trocken, Österreich) 2017 Grüner Veltliner, Ried Altenberg, Weinviertel

Fr. 19.80
(statt Fr. 22.90)

Fast zehn Jahre alt – und welche Überraschung! Die Ried Altenberg zählt zu Pechtls wichtigsten Veltliner-Lagen. Ihr Urgesteinsboden bringt kraftvolle, mineralisch geprägte Weine hervor. Der 2017er zeigt sich heute wunderbar komplex und tiefgründig, mit reifer gelber Frucht, Würze und einer beinahe burgundischen Fülle – dabei zugleich erstaunlich vital und präsent. Genau diese Verbindung von Reife und Lebendigkeit macht ihn so faszinierend. Ein eindrucklicher **Beweis für das Reifepotential grosser Grüner Veltliner** – und eine seltene Gelegenheit, einen hervorragend entwickelten Wein direkt aus dem Keller des Produzenten zu erwerben. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2030. *Begrenzte Verfügbarkeit.*



Oktober 2025: Ernte bei den Pechtls.