



Weinviertel (Österreich): Weingut Prechtl

1
Januar 2023: Besuch bei den Prechtls: Petra und Franz Prechtl (links), Josef Schuller (ganz rechts).

2
Wiener Schnitzel und Grüner Veltliner ist eine klassische Kombination!

Den meisten dürfte bekannt sein, dass unsere Reisezeit üblicherweise erst im Frühjahr beginnt, doch vergangenen Januar machten wir eine Ausnahme und nahmen Kurs auf unser östliches Nachbarland. Avisiertes Ziel: das Weingut Prechtl in Zellerndorf im Weinviertel – wärmstens empfohlen von unserem neuen Master-Circle-Mitglied Josef »Pepi« Schuller, seines Zeichens Master of Wine und Direktor der Weinakademie Österreich.

Die nordwestlich von Wien, nahe der tschechischen Grenze gelegene Domäne umfasst 17 Hektar Reben, die von Franz und Petra Prechtl kultiviert werden. Schon 1983 und zu einer Zeit, in der die Region noch unentdeckt war, hat das Gut seinen ersten eigenen Wein in Flaschen gefüllt. Darunter vor allem weisse Gewächse, wie der hier seit Urzeiten heimische Grüne Veltliner. Noch sehr jung, übernahm Franz bereits 1992 den Betrieb von seinen Eltern, ein Jahr später heiratete er Petra, mit der er drei Kinder hat. Mittlerweile sind die beiden geschieden, was sie aber erfreulicherweise nicht davon abhält, weiterhin hervorragend und freundschaftlich zusammenzuarbeiten. Prechtl zählt zweifelsohne zu den Pionieren der Region, die am Erfolg des Weinviertels massgeblich mitwirkten und durch ihre hochwertigen Erzeugnisse zahlreiche weitere Winzer zum Qualitätsweingebiet motivierten.

Ebenfalls zum Weingut gehört eine kleine Gastronomie mit österreichischen Spezialitäten sowie ein Hofladen, der neben Wein auch diverse Gadgets im Angebot hat. Vor allem der romantische Innenhof, in dem es sich im Sommer wunderbar geniessen lässt, hat es uns angetan. Ebenso wie der Ort begeistert uns die Weinauswahl, die

Vgl. auch Schullers beiliegende Informationen

3
Ernte bei den Prechtls: Es wird nur von Hand gelesen, der Anbau erfolgt naturnah ohne Herbizide.

4
Die Weinstadt Retz verfügt über gigantische, in festen Sandboden gegrabene Lagerkeller von etwa 20 km Länge; die ältesten sind 750 Jahre alt.

Franz und Petra Prechtl präsentieren und von der uns Pepi Schuller bereits vorgeschwärmt hat. Bei einer speziellen, von Granitböden stammenden Partie Grüner Veltliner der erstklassigen Lage Altenberg beginnen Pepis Augen zu leuchten. Und tatsächlich: Dieser Grüne Veltliner ist anders und von einer geradezu superben Qualität. Die Prechtls erklären sich glücklicherweise bereit, diese hochwertige Charge für uns separat zu füllen.

Im Anschluss werden wir von Sonja, Franz' neuer Lebensgefährtin, mit einem vorzüglichem Schweinsbraten verwöhnt. Dazu verkosten wir ältere Grüne Veltliner von Prechtl. Selbst zwanzigjährige Gewächse betören durch eine unglaubliche Frische und Reichhaltigkeit. Franz schmunzelt und meint: «Wir sind wahrscheinlich *das* Gebiet für den Grünen Veltliner. Unsere Weine sind nicht nur jung ein Hochgenuss, sondern reifen auch vorzüglich.»



Weingut Prechtl, Cuvée Pepi (weiss, trocken) 2022 Grüner Veltliner, Spezialfüllung Master Circle Weinviertel

Feines Pfefferl in der Nase; glasklarer, mineralischer, strahlend-frischer Geschmack mit wunderbarer Würze, langanhaltend – herrlich zu trinken und ein idealer Begleiter verschiedenster Gerichte! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 15,90 (ab Juli 23 Fr. 17,80)

