



© Steve Halder

Wirtshausführer Winzer 2018

Georg Prieler Schützen am Gebirge

Georg Prieler charakterisiert seine Weine so: Sie verbinden Leichtigkeit mit Kraft. Kürzer kann man es eigentlich nicht auf den Punkt bringen und doch ist diese Kombination nicht leicht zu erzielen, denn das erfordert vom Winzer nicht nur Know-how, sondern auch das nötige Fingerspitzengefühl.

Das hat Georg Prieler und verteilt es gleichmäßig über seinen Rebenschatz; denn da gibt es dank Schwester Sylvia, die ebenfalls im Betrieb tätig ist, eine starke burgundische Seite mit Weißburgunder, Chardonnay und Pinot noir. Dann, als Folge einer Frankreichreise von Senior Engelbert Prieler, der den Betrieb gemeinsam mit seiner Frau Irmgard aufgebaut hat, den Cabernet Sauvignon, der schon vor drei Jahrzehnten in der Lage Ungerbergen schmeckbar einen perfekten Standort gefunden hat.

Die Kür heißt Blaufränkisch

Und schließlich die Kür, der Blaufränkisch mit den großen Lagen Marienthal und Goldberg. Dass am Goldberg überhaupt Reben stehen, verdankt Georg seinem Vater und der seinem Vater, denn dieser gab dem jungen Engelbert den Rat, entgegen der Gewohnheit, Reben auf den Berg hinauf zu setzen, weil dort der Ertrag zwar geringer, aber dafür sicher sei. Doch nicht nur das: Die Trauben müssen da oben um ihre Wasserversorgung kämpfen, die Beeren werden kleiner, der Wein aromatischer. All das weiß Georg Prieler natürlich, denn so wie seine Weine Leichtigkeit und Kraft vereinen, so verbindet er ein heiteres Gemüt im Umgang mit den Menschen mit der nötigen Ernsthaftigkeit und Akribie im Weinbau, die unabdingbar sind, wenn man so wie er große Weine machen möchte.