



DREI PERSÖNLICHKEITEN, EIN GEMEINSAMES ZIEL

Im Weinviertel werden Kultur, Tradition und Innovation mit jeder Traube gelebt und geliebt. Die spusu-Weine sind eine Hommage an diese einzigartige Region. Mit den Kreationen »the first«, »the green« und »the fusion« hat die Reise des Trios aber erst begonnen.

Inmitten der idyllischen Landschaft des Weinviertels, wo sich die Rebstöcke in harmonischem Einklang mit der Natur entfalten, hat sich das spusu-Unternehmerpaar Andrea und Franz Pichler gemeinsam mit ihrer Nichte Veronika Pichler einer außergewöhnlichen Mission verschrieben: Sie wollen nicht nur guten Wein trinken, sondern besonderen Wein herstellen – mit Leidenschaft, die tief in ihren Wurzeln verankert ist.

WO TRÄUME WAHR WERDEN

Bereits ihre Väter hatten eigene Weingärten – und diese Tradition wollen die Pichlers fortsetzen. Das sich wunderbar ergänzende Trio möchte nicht nur den Gaumen begeistern, sondern auch die Umwelt schonen.

Veronika, die Naturverbundene, widmet sich mit liebevoller Hingabe der Pflege der Rebstöcke. Sie sorgt dafür, dass nur die besten Trauben den Weg in den Keller finden, wo mit viel Liebe zum Detail exklusive Weine entstehen. Andrea, die Managerin, brilliert mit ihrer Organisations- und Marketingexpertise. Sie bringt innovative Ideen und eine überzeugende Ausdauer in den Verkauf und setzt den spusu-Wein gekonnt in Szene. Franz, der Visionär und Controller, komplettiert das Team mit seinem wirtschaftlichen Verständnis und seiner Fähigkeit, Zahlen und Träume gleichermaßen in Einklang zu bringen.

IDEALE BEDINGUNGEN

Das Weinviertel ist das größte Weinbaugebiet Österreichs und wird zu Recht als die »niederösterreichische Toskana« bezeichnet. Warme Sommer, kalte Winter und große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht verleihen den Trauben einzigartige Aromen und eine besondere Frische. Die Rebstöcke wurzeln in tiefgründigem, fruchtbarem Schwarzboden mit Löss. Diese einzigartige Bodenbeschaffenheit, die Wasser speichert und reich an Kalk ist, gibt den spusu-Weinen charakteristische Vielfalt und Tiefe. Biologische Bewirtschaftung ihrer Weingärten ist für die Pichlers selbstverständlich. Besonderer Wert wird auf schonende Bodenbearbeitung und auf die natürlichen Stoffkreisläufe gelegt.

Durch die Vielfalt der Rebsorten wie den Grünen Veltliner, den Gemischten Satz sowie



Die spusu-Weine »the first«, »the green« und »the fusion« wurden am 25. Mai beim »Pfarrwirt« gemeinsam mit »spusu-Weinbotschafter« Harry Prünster erstmalig der Öffentlichkeit präsentiert.



Merlot und Zweigelt fangen die Pichlers den Duft, das Aroma und den Geschmack des Weinviertels in jeder Flasche ein.

STARK VERNETZT

Derzeit werden die spusu-Weine im Keller des renommierten Weinguts Faber-Köchel hergestellt. Anna und Maria, die beiden Winzerinnen und Powerfrauen, stellen den Quereinsteigern dabei großzügig ihre Expertise zur Verfügung. Das Trio verfolgt aber noch größere Pläne: In Kettlasbrunn, wo spusu-Wein bereits zwei Hektar Weingärten sein Eigen nennen darf, planen die Pichlers den Bau ihrer eigenen Weinkellerei.

2022 »THE FIRST« GEMISCHTER SATZ (BIO) (GV/RR/WB) Qualitätswein Niederösterreich spusu wein gmbh, Wolkersdorf 90 von 100 Falstaff-Punkten

12,5 Vol.-%, Diam, trocken. Helles Gelbgrün, Silberreflex. Mit einem Hauch von Walnuss und Mandarinenzesten unterlegter Touch von Honigmelone, mineralischer Anklang. Mittlere Komplexität, zart nach weißer Tropenfrucht, dezente Säurestruktur, seidige Textur, ein Hauch von Limetten, kalkig-salziger Nachhall, vielseitig einsetzbar. € 29,90

INFO

Weitere Informationen
wein.spusu.at