



©Zweifel Vinarium

Die grosse Weinwelt zu Gast bei Zweifel Vinarium!

Man kann diese Einladung mit Fug und Recht als das erste grosse Ereignis im Jahr 2018 bezeichnen. Mindestens im Bereich Wein.

Unter dem Motto: Neugierig auf neue Winzer, neue Weine und neue Jahrgänge“ hat Zweifel Vinarium Höngg ([Link](#)) am Sonntag 28. und am Montag 29. Januar zu seiner grossen Neuheiten-Verkostung eingeladen. Vierzig, meist persönlich anwesende Winzer und Winzerinnen aus der Schweiz, Europa und Übersee präsentierten im Fasskeller des Vinariums über 300 exklusive und preisgekrönte Weine und ihre Weingüter. Auch dieses Jahr sind bei Zweifel in Höngg von bestbekanntesten Winzern und jungen Wilden aus der grossen Weinwelt wieder die neusten Jahrgänge und Neuheiten aus allen Provenienzen eingetroffen.



©Zweifel Vinarium

Vinarium öffnete deshalb ihre Tore für alle Weininteressierten. So hatten Besucher und Besucherinnen die Möglichkeit, diese Weine ungezwungen und kostenlos zu entdecken, zu verkosten und sie profitierten an diesen beiden Tagen zusätzlich noch von 10% auf sämtliche Ausstellerweine. Speziell möchte ich noch die preisgekrönten Weinspezialitäten des



©Zweifel Vinarium

Önologen Urs Zweifel ([Link](#)), welche er an verschiedenen nationalen und internationalen Wettbewerben errungen hat, erwähnen. Diese präsentierte er persönlich.

Eine kleine Anzahl geladener Journalisten hatte zudem die Möglichkeit, an einem Winemaker's Lunch teilzunehmen und dort die anwesenden Winzer kennenzulernen und mit Ihnen zu sprechen.



©Laurenz V

Grüner Veltliner Fimmel oder was?

Ich habe mir das Motto der Neuheiten Verkostung zu Herzen genommen und konnte vorab einen Winzer mit einem **weltweit einmaligen Konzept** persönlich und exklusiv zu einem Interview treffen und ihm einige Fragen stellen.

Zuerst aber noch einige Worte zu diesem Weingut. Laurenz V wurde 2004 von Laurenz Maria Moser V, Dieter Hübler und Franz Schweiger gegründet. Moser brachte als Abkömmling einer der ältesten Weindynastien die regionale Verwurzelung mit, Hübner geballtes Fachwissen und Marketing Skills und Schweiger grosse Erfahrung im Finanzbereich. Laurenz V ist der einzige Produzent in Österreich, welcher ausschliesslich auf Grünen Veltliner setzt. Dies ist Österreichs wichtigste Traubensorte und ein Chamäleon unter den Weinen. Eine Grundvoraussetzung für Laurenz V, da diese Weine leicht, erfrischend bis gehaltvoll und gleichzeitig mächtig sein können. Die Heimat von Laurenz V ist das Kamptal. Dort trifft die Wärme des Donautals auf kalte Luftmassen des Waldviertels. Die kalte Luft lässt die Trauben langsam und gleichmässig reifen. Administration und Büros befinden sich in Wien.



Dieter Hübler, Franz Schweiger und Peter Jr. Schweiger ©Laurenz V

Interview mit Dieter Hübler

Vinifera-Mundi: Guten Morgen Herr Hübler. Danke, dass Sie sich heute Morgen eine Stunde Zeit nehmen für Vinifera-Mundi.

Dieter Hübler: Gerne, ich bin gespannt und freue mich.

Vinifera-Mundi: Herr Hübler, wer sind Sie?

Dieter Hübler: Ich bin gebürtiger Österreicher, 50 Jahre alt, habe drei Kinder und lebe in Wien. Ich bin ausgebildeter Volkswirt und 2004 nach verschiedenen Stationen, unter anderem bei Mondavi, wieder zurück zu meinen Wurzeln nach Österreich respektive Wien gekommen. Durch dieses letzte Engagement habe ich auch Lenz Moser kennengelernt. Er war damals, bis zum Verkauf von Mondavi an die Constellation, verantwortlich für den Europa-Vertrieb. So entstand das Passionsprojekt Laurenz V. Geholfen haben uns natürlich vor allem auch die wertvollen Kontakte in der Weinwelt und die Erfahrung in der internationalen Vermarktung von Weinen. 180 bis 200 Tage im Jahr bin ich nun als International Consultant im Auftrag meiner Firma Laurenz V auf allen Erdteilen unterwegs. Dort habe ich es mir zur Lebensaufgabe gemacht, als Missionar Österreichs die Paraderbsorte Grüner Veltliner international unter den besten Weissweinen der Welt zu etablieren. Ausserhalb des deutschsprachigen Raumes ist die Rebsorte nur Eingeweihten vertraut. Deshalb möchte ich dazu beitragen, dem Grünen Veltliner zu mehr internationaler Bekanntheit zu verhelfen.



©Laurenz V

Vinifera-Mundi: Sie haben mit Ihren zwei Partnern Franz Schweiger und Laurenz Moser 2004 eine Firma gegründet. Was machen Ihre beiden Partner und was machen Sie?

Dieter Hübler: Franz Schweiger ist nach wie vor als selbständiger Wirtschaftsprüfer unterwegs und hat als Controller bei Laurenz V. eine Herzensangelegenheit zu vertreten. Lenz Moser hat 2015 seine vierte Karriere als Consultant begonnen, lebt mit Familie in Deutschland und hat seine Aktien an mich verkauft.

Vinifera-Mundi: Ich habe im Zuge dieser Recherchen viel über Laurenz V gelesen. Immer wieder wird nur der Name Moser (der Namensgeber) genannt oder nur er wird zitiert. Stört Sie das?

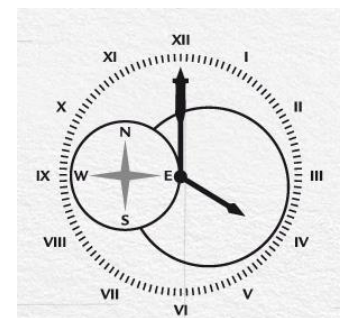
Dieter Hübler: Mich persönlich überhaupt nicht. Ganz im Gegenteil, ich bin sehr dankbar dafür.

Vinifera-Mundi: Wenn ich schon mit Ihnen spreche und sie ausfragen darf: Was ist denn eigentlich Ihre Geschichte?

Dieter Hübler: Viel mehr zu sagen, als bei ihrer ersten Frage, die nun halt etwas ausführlicher ausgefallen ist, gibt es nicht.

Vinifera-Mundi: Das Weingut Peter Schweiger -Bruder eines Partners- ([Link](#)) ist eigenständig. Wie geht das nebenher, dass er als Kellermeister auch für ihre Weine zeichnet?

Dieter Hübler: Peter Schweiger ist der Bruder meines Partners Franz. Er hat mit seinem Sohn ein eigenständiges Weingut und ist seit Beginn unser Winemaker. Er baut unsere Weine in einer Art und Weise aus, dass diese den internationalen «Weinnerv» besonders gut treffen und ist ein äusserst talentierter Winzer, der familiär in der bereits 6. Generation zutiefst mit dem Kamptal verbunden ist. Alle Liegenschaften gehören aber Laurenz V.



©Weingut Peter Schweiger

Vinifera-Mundi: Warum ist als Österreichische Firma fast alles in der Sprache Englisch aufgebaut. Gilt hier nicht „Österreich zuerst“?

Dieter Hübler: Wie schon gesagt ist unsere Grundidee die, dass wir der Traubensorte Grüner Veltliner international mehr Bekanntheit verschaffen. Heute exportiert Laurenz V 90% der Weine in mehr als 40 Länder auf allen fünf Kontinenten und vermarktet etwa 100 Hektaren dieser einzigen Sorte. Diese starke Exportorientierung macht sich nun halt in der in englischer Sprache gehaltenen Homepage und den Namen der Weine bemerkbar. Neuerdings gibt es aber auch die Möglichkeit, mit einem Button auf Deutsch zu wechseln. Weiter haben wir seit kurzem einen Aussendienstmitarbeiter, welcher mit beachtlichem Erfolg unsere Weine in Österreich verkauft und dieser steigt sprunghaft an.

Vinifera-Mundi: Gemäss meinen Recherchen sind es einmal 5 und ein anderes Mal 7 Weine. Können sie mir da helfen?

Dieter Hübler: Unser Sortiment besteht grundsätzlich aus 5 Weinen. Der «Charming» ist unser Premiumwein und die Mutter aller Weine und unserer Company. Er repräsentiert die Kamptal DAC Reserve und ist ein Cuvée aus den besten Kamptaler Rieden.



©Laurenz V

Der «Friendly» ist unser klassischer Zweitwein, ein Universalgenie zum Essen und stammt ebenfalls aus dem Kamptal. Der «Singing» ist unser Einsteigerwein aus den Niederösterreichischen Regionen Kremstal, Weinviertel und Kamptal komponiert. Diese drei Weine laufen bei mir unter «Frühstück für Singing», «Mittagessen für Friendly» und «Abendessen für «Charming».

Der Retro Veltliner «Forbidden Grüner» ist halbtrocken und wird nur in nicht Botrytisjahren hergestellt. Der «Four by Laurenz V ist ein Barriquewein und unser Grand Seigneur, er kommt aus der Einzellage Zöblinger Gaisberg und es gibt im Jahr nur zwischen 3000 bis 4000 Flaschen. Das sind unsere 5 Weine.

Anmerkung des Schreibenden: Zwei weitere, einerseits den «Sunny», zaubert Laurenz V nur aus dem Hut, wenn Ihr ein Jahrgang einen Strich durch die Rechnung macht. Das Gleiche gilt andererseits für den «Silver Bullet», eine Einzellage, dessen Wein nur in guten Jahren hergestellt wird.

Vinifera-Mundi: Woher kommen die eher witzigen und vor allem ungewohnten Namen ihrer (5) 7 Weine?

Dieter Hübler: Unser Credo ist «Strictly Grüner and sheer drinking pleasure». Die Worte Charme, freundlich oder vergnügt passen zu unseren Weinen, die am Gaumen angenehm, spritzig, nicht zu schwer und animierend für den nächsten Schluck sind.

Vinifera-Mundi: Ist die Traubensorte Grüner Veltliner auch Ihre Lieblingssorte oder wirkt sie mehr als ein Marketing Instrument?

Dieter Hübler: Es ist meine Lieblingssorte, die ich auch intensiv auf der ganzen Welt mit verfolge.

Vinifera-Mundi: Sie vermarkten heute in etwa 100 Hektaren Grünen Veltliner, was ist denn ihr Fernziel?

Dieter Hübler: Dies ist eine nicht relevante Grösse. Das Fernziel ist, diese Weine in der ganzen Welt bekannt und beliebt zu machen und Verständnis dafür aufzubauen. Dies geschieht aber nur mit organischem Wachstum.



©Laurenz V

Vinifera-Mundi: Kann man bei solchen Mengen immer noch Qualität bringen?

Dieter Hübler: Das funktioniert bei uns problemlos, weil wir seit vielen Jahren mit den gleichen und vor allem mit den richtigen Partnern zusammenarbeiten. Die Qualität beginnt eben bereits im Rebberg. Der Begründer der «Lenz Moser Hochkultur» hat dazu gesagt: Die Wahrheit ist die Liebe des Winzers zur Natur, zur Pflege der Reben, zur Sorgfalt in der Kelterung, zur Ehrlichkeit im Keller und zur Echtheit des Produktes.

Vinifera-Mundi: Ich habe gelesen, dass Sie planen, in der Türkei Grünen Veltliner anzubauen. Haben Sie sich das gut überlegt?

Dieter Hübler: Das war ein Projekt von uns, das aber seit der Herrschaft von Erdogan beendet wurde.

Vinifera-Mundi: Halten Sie daran fest, dass Laurenz V ausschliesslich Grünen Veltliner anbaut?

Dieter Hübler: So lange ich persönlich das Sagen habe, ganz sicher.

Vinifera-Mundi: Gibt es von Hübler und Moser in nächster Zeit noch andere Trends?

Dieter Hübler: Meine ganze persönliche und berufliche Zukunft werde ich in diesen drei Hauptweinen verankern. Ich werde mithelfen, dass unsere handverlesenen Weine in der ganzen Welt reüssieren.

Vinifera-Mundi: Was ist der Grund, dass Sie in der Schweiz Ihre Weine präsentieren?

Dieter Hübler: Weil ich die Schweiz liebe und wenn ich es mir leisten könnte, auch in der Schweiz leben würde. Im Ernst. Die Schweiz ist für uns ein Premium Exportland und die langjährige gute Partnerschaft mit Walter Zweifel bestärkt mich darin.

Vinifera-Mundi: Ganz herzlichen Dank für das Interview.

Dieter Hübler: Gerne geschehen, dann sehe ich Sie heute Nachmittag sicher noch für die Verkostung unserer Weine an der Veranstaltung von Zweifel Vinarium.



©Laurenz V

Die Verkostung

Singing by Laurenz V 2016

Im Glas ein leuchtendes, helles Gelb. In der Nase fruchtig, etwas Zitrusfrüchte, weisser Pfirsich, gelbe Tropenfrüchte und etwas Pfeffer. Im aufregenden Gaumen eine schöne, mineralische Note, saftig, frisch, spritzig, weisse Blüten und etwas Melone. Tatsächlich kitzelt er auch etwas meinen Gaumen. Interessant ist auch die zarte, aber belebende Fruchtsäure. Der Abgang ist harmonisch und mit einem wunderbaren Trinkfluss. **17.5/20** (91/100).

Dieser Wein koset CHF 14.90 bei [Zweifel Vinarium](#).

Friendly by Laurenz V 2015 und 2016

Es zeigt sich im Glas ein leuchtendes Hellgelb mit grünlichen Reflexen. Verführerische Noten nach exotischen Früchten, weissem Pfirsich, Zitrusfrüchten, weissem Apfel und einem mineralischen Touch. Am rassigen Gaumen weisser Pfeffer, unglaublich frisch, fruchtig, fein, elegant, saftig und weich. Der lange Abgang wird gestützt durch eine angenehme Fruchtsäure. Eben: Friendly. **17.5/20** (91/100).

Der 2016er ist momentan noch etwas «weniger Friendly», aber mit einem genialen Potential versehen.

Dieser Wein koset CHF 18.80 bei [Zweifel Vinarium](#).

Charming by Laurenz V 2015

Ein leuchtendes, kräftiges Gelb mit grünlichen Reflexen ist in meinem Glas. In der kräftigen Nase Nuancen von gelben Tropenfrüchten, Zitrus, Aprikosen, Pfirsich und reifem Apfel. Auch eine zarte Kräuterwürze und eine angenehme Mineralität kommen dazu. Im harmonischen Gaumen eine unglaubliche Fruchtigkeit, fast schon kitschig, eine robuste Struktur, vielschichtig, stoffig und mit einem fruchtig-süßen Nachhall. Der Abgang ist langanhaltend und anregend gut. **17.75/20** (92/100).

Dieser Wein kostet CHF 24.80 bei [Zweifel Vinarium](#).



4 Generationen: Laurenz Moser V., Sophie M., Prof. Dr. Lenz Moser III., Anna M., Laurenz Moser IV.

Aus dem Bericht Jubiläum: 10 Jahre "Grüner by LAURENZ V." mit Barrique-Grüner

© [Open PR](#)

Forbidden by Laurenz V 2015

Im Glas ein helles Gelb mit grünlichen Nuancen. Eine schöne Nase von tropischen Früchten wie Litschi und Ananas, Apfel, Birne, Quitte, weisser Pfirsich und weissen Blumen. Am reifen Gaumen fruchtig, saftig, mit einer frischen Säurestruktur und einer gut integrierten Restsüsse. Auch etwas Honig im Nachhall. Der lange, komplexe Abgang ist sehr ausgewogen, zugänglich, frisch, süffig und mit einer belebenden Leichtigkeit. Ein genialer Sommerwein. **17.75/20** (92/100).

Dieser Wein kostet CHF 17.80 bei [Zweifel Vinarium](#).

Four by Laurenz V 2013

Der erste Barriquewein des Weingutes. Gelagert 18 Monate in französischer Eiche. Ein brillantes Goldgelb mit grünlichen Reflexen leuchtet in meinem Glas. In der fruchtigen Nase tropische Früchte wie Mango und Ananas, etwas weisses Steinobst, mit einer feinen Holz- und Kräuterwürze unterlegt, auch etwas Honig und Vanille sind da. Im saftigen und komplexen Gaumen eine elegante Struktur, eine feine Extraktsüsse, leicht rauchige Holzanklänge, eine nachhaltige Tiefe, äusserst vielschichtig und mit einem leicht salzigen Touch im Nachhall. Guter und langer, mineralischer Abgang. **18/20** (93/100).

Dieser Wein kostet CHF 50.- bei [Zweifel Vinarium](#).

In Deutschland sind die Weine an verschiedenen [Adressen](#), darunter [Capovino](#) und [Vinobucks](#) erhältlich.

Autor: Andi Spichtig
1. Februar 2018

Lektorat: Jean François Guyard

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.