

# Veltliner à la mode

## Mit dem „Charming Grünen Veltliner“ möchte Lenz Moser die Welt erobern

Österreichische Weißwein-Vorlieben gingen in der jüngeren Geschichte nicht unbedingt immer mit den internationalen konform: In den 90-ern hielten wir hartnäckig an Frucht und Spritzigkeit fest, obwohl internationale Weine geruchlich allzu oft kaum von Vanillekipferl zu unterscheiden waren und leider auch ähnlich komplex schmeckten. Aber Weintrinken unterliegt Moden wie die Breite des Hosenbeins. Derzeit scheint es, als ob die Vorliebe für Kreszenzen, die mit ihrem hohen Alkoholgehalt gerne an Fleckbenzin erinnern, zumindest bei Weißwein vorbei ist. Auch einer fruchtigen Säuerlichkeit scheint man international nicht mehr abgeneigt, wenn auch vielleicht nicht in dem Ausmaß, das man hier zu Lande zu akzeptieren bereit ist.

Ein Wein für das Premium-Segment aus einer typisch österreichischen Rebsorte in einem internationalen Vertriebsnetz, das war die Grundidee für den „Charming Grünen Veltliner“, den Lenz Moser, Dieter Hübler und Franz Schweiger mit dem Jahrgang 2004 auch umgesetzt haben. Die Trauben werden ausschließlich aus dem Kamptal zugekauft, önologisches Mastermind ist Fred Loimer aus Langenlois.

Man zuckt leicht zusammen, wenn Lenz Moser freudig erklärt, einen Grünen Veltliner in „internationaler Stilistik“ gemacht zu haben. Wobei in diesem Fall nicht Eiche und Barrique gemeint sind, sondern ein Zuckerrest von vier Gramm pro Liter (trocken bis neun Gramm/Liter), welcher die Säure gut kontert und geschmacklich als „rund“ und „süffig“ wahrzunehmen ist. Um sich von der „Weinkellerei Lenz Moser AG“ zu unterscheiden, steht Mosers Taufname „Laurenz“ und „V.“ (der Fünfte dieses Namens aus der Weinbau-Moser-Dynastie) auf dem Etikett. Mit diesem Wein, von dem es im ersten Jahr 64.000 Flaschen gibt, der aber ein „Einzelkind“ (keine rote Version) bleibt, möchte man die Welt erobern. Für den internationalen Vertrieb wurden Importeure gefunden, die den „Charming Grünen Veltliner“ vor allem an die gehobene Gastronomie und den Weinfachhandel verteilen werden.

Luzia Schrampf ■



In Österreich ab 1. Mai um ca. € 15 exklusiv bei Wein & Co erhältlich.