

PRESSEINFORMATION

## **Handverlesene, edle Tropfen: Österreichischer Mobilfunkanbieter spusu geht unter die Winzer**

**spusu schenkt ein! Und zwar regionale Weine aus dem österreichischen Weinviertel. Der österreichische Familienbetrieb überzeugt ab sofort nicht nur als einer der schnellst wachsenden Mobilfunk- und E-Bike-Anbieter, sondern auch mit der eigens kreierten Wein-Innovation aus der Heimat. Alle handgelesenen spusu-Weine stammen aus biozertifiziertem Anbau in Österreich, sind für Veganer geeignet und bestehen aus 100% selektionierten und vorzüglichen Trauben. Aufgetischt wird mit einem erstklassigen Sortiment aus feinsten Weinsorten: „the first“ (Gemischter Satz 2022), „the green“ (Grüner Veltliner 2022) und „the fusion“ (Cuvée Rot 2022).**

**Wien, am 25. Mai 2023.** „*Besser leben mit spusu*“, so lautet die neue Devise der Gründer-Familie Pichler. Unter diesem Motto sowie mit viel Leidenschaft und Tatendrang entstand das neue spusu-Weinbauprojekt des österreichischen Familienunternehmens. Ins Leben gerufen wurde die Herzensangelegenheit von spusu-Geschäftsführerin Andrea Pichler. Nichte Veronika Pichler verantwortet als Kellermeisterin den Weingarten und Keller. Andrea Pichler übernimmt das gesamte Management sowie die Organisation, Marketing, Verkauf und Presse. Den Fokus legt die Unternehmerfamilie dabei auf Tradition und Ursprung.

*„Was ist naheliegender, als bei uns zuhause im Weinviertel Wein herzustellen? Schon unsere Väter haben für ihren Eigenverbrauch Wein hergestellt. Mit unserem neuen Standbein gehen wir ein Stück zurück zum Ursprung und bieten feinsten Weingenuss auf hohem Niveau“*, erzählt Andrea Pichler, Gründerin von spusu-Wein.

### **Cheers to spusu! Feierlicher Startschuss am 25. Mai 2023**

Die ersten Jahrgänge werden im Zuge der spusu-Weinpräsentation am 25. Mai im Pfarrwirt (1190 Wien) erstmalig vorgestellt und feierlich verkostet. Zahlreiche VIPs, Gäste und Wegbegleiter wie Dompfarrer Toni Faber, Fußballlegenden Toni Polster und Toni Pfeffer, Herta Margarete und Sandor Habsburg-Lothringen, Director von AWS Solution Hub Monika Langthaler, SK Rapid Präsident Alexander Wrabetz, Sportdirektor von Austria Manuel Ortlehner, sowie Ex-Skistar Michaela Dorfmeister und viele mehr konnten den exquisiten Tropfen bei der Weinverkostung nicht widerstehen. Als Weinbotschafter hat spusu Harry Prünster gewonnen, der bereits großer Fan des jungen Weins ist.

### **Regionale Produktion im Weinviertel**

Derzeit werden die handgelesenen Trauben für den hochwertigen spusu-Wein im Keller des Weingutes Faber-Köchel in Eibesthal (Bezirk Mistelbach) verarbeitet. Die feinen Trauben wurden in Bioqualität im Weinviertel zugekauft und als Gemeinschaftsprojekt von zahlreichen Mitarbeitern aus dem spusu-Team mit großer Sorgfalt geerntet und gelesen.

## **Große Schritte in naher Zukunft**

Zukünftig wird der spusu-Wein in Kettlasbrunn mit viel Hingabe entstehen. Dort hat Familie Pichler derzeit rund zwei Hektar gepachtet: *„Wir wurden sehr freundlich aufgenommen, dafür sind wir sehr dankbar und wir sehen dort unsere Zukunft. Die Reben werden nächstes Jahr ausgepflanzt“*, erzählt Andrea Pichler. Die nächsten Schritte nahen bereits: *„Es ist eine eigene Weinkellerei in Kettlasbrunn geplant, die Weinbaufläche soll auf acht bis zwölf Hektar vergrößert werden, wobei die Weinrieden neu ausgepflanzt werden“*. Der spusu-Jahrgang 2022 trägt eine Biozertifizierung. Erhältlich ist der spusu-Wein ab sofort Online über [wein.spusu.at](https://wein.spusu.at) sowie in den eigenen spusu-Shops in Wien, Wolkersdorf und Vöcklabruck. Doch das ist erst der Beginn einer langen Reise: Der spusu-Wein hat bereits seinen Weg auf die Weinkarte beim Pfarrwirt in Wien-Döbling sowie in die Sky Bar der Wiener Innenstadt gefunden. An einer weiteren Präsenz in der gehobenen Gastronomie wird gearbeitet. Dabei wirft die Unternehmerfamilie den Blick gleichermaßen nach Ost- und Westösterreich. So gibt es aktuell etwa Gespräche mit potentiellen Partnern in Tirol.

## **Edles Sortiment, überzeugt durch Qualität und Geschmack**

### **„the first“: Die elegante Raffinesse.**

Ein raffiniert kreierter Gemischter Satz aus drei exzellenten Sorten. Die Mischkulanz der Düfte von Honigmelone und reifer Birne ergeben einen herrlichen Geschmack, welcher puren Genuss symbolisiert. In der Nase eine feine Würze und am Gaumen eine anregende knackig-kernige Säure. „the first“ bietet optimale Weinbegleitung bei intensiven Gerichten. Der Gemischte Satz 2022 ist für 29,90 Euro ab sofort in den spusu Shops sowie Online unter [wein.spusu.at](https://wein.spusu.at) erhältlich.

### **“the green“: Der pure Naturbursche unter den Grünen Veltlinern**

Trotz leichtem Alkoholgehalt überrascht er mit Kraft und Lebendigkeit am Gaumen. Ein bekömmlicher Sommerwein mit frischem Zitronenaroma, etwas Rhabarber und Grapefruit. “the green“ ist durch sein angenehmes Säuregerüst und das sortentypische Feeling bei leichten Sommergerichten ein idealer Begleiter. Der Grüne Veltliner 2022 ist für 19,90 Euro ab sofort in den spusu Shops sowie Online [wein.spusu.at](https://wein.spusu.at) erhältlich.

### **„the fusion“: Die gelungene Verschmelzung**

Eine rote und kräftige Fusion aus Merlot und Zweigelt im bemerkenswerten Verhältnis präsentiert sich jugendlich, elegant und unbekümmert. „the fusion“ begeistert mit Aromatik von Kirsche und dezenten Beeren in der Nase. Er wird durch Amaretto und Schoko-Kirsch am Gaumen ergänzt und verschmilzt mit der Stilistik des Weinviertels. Der Cuvée Rot 2022 ist für 29,90 Euro ab sofort in den spusu Shops sowie Online unter [wein.spusu.at](https://wein.spusu.at) erhältlich.

**Über spusu:**

spusu ist ein österreichischer Mobilfunkanbieter. Das Unternehmen nutzt das Netz von Drei. spusu wurde 2015 von Dipl.-Ing. Franz Pichler gegründet, der auch Eigentümer und Geschäftsführer ist. Mit dem Leitsatz „Mobilfunk ohne versteckte Kosten“ bietet spusu Tarifangebote in Premium-Qualität zu leistbaren Preisen. Seit dem Marktstart wurde das Unternehmen mehrfach als Testsieger der Branche ausgezeichnet. Ein Fokus liegt auf exzellentem Kundenservice – Anliegen werden in den allermeisten Fällen binnen weniger Minuten gelöst. Die Rolle als Technologievorreiter erfüllt spusu seit 2021 auch durch den Ausbau von regionaler Glasinternet-Infrastruktur mit eigenen Bautrupps und Fuhrpark. Der Mobilfunkanbieter beschäftigt aktuell mehr als 200 Mitarbeiter und zählt über 500.000 Kunden. Der Jahresumsatz 2022 betrug knapp 55 Millionen Euro. spusu ist aktuell in Österreich und Italien tätig. Weitere Informationen unter [www.spusu.at](http://www.spusu.at). Seit 2022 produziert spusu auch eigene E-Bikes. Diese sind „Made in Austria“ und können in spusu-Shops in Wolkersdorf, Wien und Vöcklabruck getestet und erworben werden. Wie beim Mobilfunk setzt spusu auch bei dieser Sparte auf höchste Qualität und ausgezeichneten Kundenservice. Die E-Bikes sind darüber hinaus auch im eigenen spusu-Onlineshop sowie im ausgewählten Fachhandel erhältlich. Weitere Informationen unter [ebike.spusu.at](http://ebike.spusu.at). Im Mai 2023 stieg spusu auch in das Wein-Business ein. Die spusu Wein GmbH wurde 2023 von Andrea Pichler gegründet, die auch die Geschäftsführung wahrnimmt. Alle handgelesenen spusu-Weine stammen aus biozertifiziertem Anbau in Österreich, sind für Veganer geeignet und bestehen aus 100% selektionierten Trauben. Das erste Sortiment besteht aus drei feinen Weinsorten: „the first“ (Gemischter Satz 2022), „the green“ (Grüner Veltliner 2022) und „the fusion“ (Cuvée Rot 2022). Erhältlich ist der spusu-Wein Online über die Website sowie in den Shops in Wien, Wolkersdorf und Vöcklabruck. In der Gastronomie ist der spusu-Wein beim Pfarrwirt (1190 Wien) sowie in der Sky Bar in der Wiener Innenstadt bereits verfügbar. Weitere Partnerschaften in der gehobenen Gastronomie sind für die nahe Zukunft geplant. Weitere Informationen: [wein.spusu.at](http://wein.spusu.at)

**PRESSEKONTAKT:**

YIELD PUBLIC RELATIONS GMBH  
NAMITA GUBERNER  
MOBILE +43 670 601 4491  
E-MAIL [N.GUBERNER@YIELD.AT](mailto:N.GUBERNER@YIELD.AT)