



EINKAUFSFÜHRER 2009

Weine und Crémants aus Luxemburg

Entdecken Sie Luxemburg, das kleine Land mit den großen Weinen! Ausgezeichnete Crémants, charaktervolle Rieslinge, Auxerrois und andere elegante Burgundersorten, markante Rotweine und mehr finden Sie in diesem Einkaufsführer, in dem 50 Erzeuger vorgestellt werden. Erstmals präsentiert sich damit die Luxemburger Weinwirtschaft umfassend in Deutschland. Rund 150 von einer Expertenjury verkostete und empfohlene Weine zeigen die Vielfalt der Luxemburger „Wénzer“ zwischen Schengen und Wasserbillig.

EINKAUFSFÜHRER 2009

Weine und Crémants aus Luxemburg

Entdecken Sie Luxemburg, das kleine Land mit den großen Weinen! Ausgezeichnete Crémants, charaktervolle Rieslinge, Auxerrois und andere elegante Burgundersorten, markante Rotweine und mehr finden Sie in diesem Einkaufsführer, in dem 50 Erzeuger vorgestellt werden. Erstmals präsentiert sich damit die Luxemburger Weinwirtschaft umfassend in Deutschland. Rund 150 von einer Expertenjury verkostete und empfohlene Weine zeigen die Vielfalt der Luxemburger „Wénzer“ zwischen Schengen und Wasserbillig.

Die Deutsche Bibliothek – CIP-Einheitsaufnahme

Meininger Einkaufsführer „Weine und Crémants aus Luxemburg“: hrsg. vom Meininger Verlag
1. Auflage – Neustadt an der Weinstraße: Meininger, 2009
(Meininger Einkaufsführer)
ISBN 978-3-87524-183-9

Redaktion: Dr. Rolf Klein, Tanja Klein
Gestaltung & Lithografie: direct_werbung, Neustadt

© Meininger Verlag GmbH, Neustadt/Weinstraße
www.meininger.de

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlags unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigung, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Erarbeitung in elektronischen Systemen.

Druckerei: pva, Landau
Printed in Germany – ISBN: 978-3-87524-183-9
Fotonachweis: Erzeuger und Unternehmen, Journalistenbüro Genüsslich, iStockphoto, Landesverkehrsamt Luxemburg, Andrés Lejona, Thomas Neckermann, Léa Linster, Pixelio/ger.hardt, Marc Theis, Vins et Crémants de Luxembourg, Serge Waldbillig/Télécran, Renate Weber
Titelfoto: Andrés Lejona
Meininger Verlag GmbH
Maximilianstraße 7-17 | 67433 Neustadt/Weinstraße
Fon: 06321 89 080 | Fax: 06321 8908-73
Mail: contact@meininger.de



Genießen Sie Europa!

Europas Weinvielfalt liegt im Trend – aber kennen Sie die wohl europäischsten Weine unseres Kontinents? Luxemburg – insbesondere der Ort Schengen – steht bekanntlich für das neue, gemeinschaftliche Europa der offenen Grenzen. Als einziges Volk sind die Bürger des Großherzogtums für ihr Engagement mit dem Karlspreis der Stadt Aachen ausgezeichnet worden.

Deshalb ein Rat vorweg: Fahren Sie unbedingt bei Gelegenheit mal hin. Luxemburg liegt nahe. Es gibt überraschend viel zu erleben und zu entdecken – mehr, als so mancher Tanktourist weiß. Dieser Einkaufsführer möchte Sie dazu einladen. Denn am besten probieren Sie die Weine bei den „Wänzern“, die sich auf Ihren Besuch freuen.

In den vergangenen zwei Jahrzehnten hat sich die luxemburgische Weinwirtschaft auf dynamische Weise verändert. Qualität ist das Ziel. Riesling, Auxerrois, die weißen Burgundersorten und Pinot Noir sind in den Vordergrund getreten; es gibt ausgezeichnete, nach traditioneller Flaschengärmethode erzeugte Crémants – übrigens auch sehr leckere und erstaunlich preiswerte Elblinge und Rivaner.

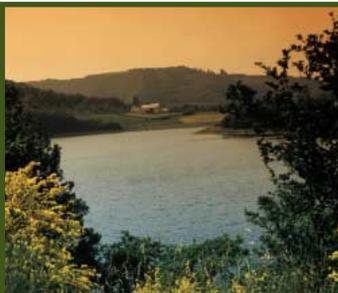
Die Mosel ist in Luxemburg anders als in Deutschland. Die feinen Unterschiede zu entdecken, macht jedem Weinfreund Spaß. In diesem Einkaufsführer präsentieren sich 50 Privatwinzer, Kooperativen und Kellereien mit ihren besten Weinen und Crémants, die unsere Jury für Sie ausgewählt hat. Leisten Sie sich Luxemburg und genießen Sie Ihr persönliches Stück Europa.

Rolf Klein



Genießen Sie Europa!	5
Kleines Land, große Weine: Das Weinland Luxemburg	8
Dynamische Entwicklung:	
Das Weinbauinstitut und die Vermarktungskommission	12
Karte der Luxemburgischen Mosel	13
Gemeinsam für Qualität:	
Erzeugergruppierungen und Qualitäts-Charten	14
Die Schöne vor der Haustür: Luxemburg erleben	16
Verführung des zweiten Augenblicks:	
Die Star-Köchin Léa Linster im Interview	20
Domaine Viticole Mathis Bastian, Remich	24
Domaine Viticole Beck-Frank, Greiveldange	25
Caves René Bentz, Wellenstein	26
Caves Berna, Ahn	27
Caves Bernard-Massard, Grevenmacher	28
Domaines Vinsmoselle	29
Caves de Greiveldange, Caves de Grevenmacher, Caves du Sud Remerschen, Caves de Wellenstein, Caves de Wormeldange – Crémants POLL-FABAIRE, Caves de Stadtbredimus	
Domaine Viticole Cep D'or, Hëttermillen	35
Domaine Clos des Rochers, Grevenmacher	36
Domaine Viticole Charles Decker, Remerschen	37
Domaine Viticole Mme Aly Duhr et Fils, Ahn	38
Caves Nic. Duhr et Fils, Niederdonven	39
Fédération des Associations Viticoles, Grevenmacher	40
Caves Gales, Ellange	41
Domaine Viticole A. Gloden et Fils, Wellenstein	42
Domaine Viticole Häremillen, Ehnen	43
Domaine Alice Hartmann, Wormeldange	44
Caves Kayl-Noesen Nic et Fils, Remerschen	45

Domaine Viticole Kohll-Leuck, Ehnen	46
Domaine Viticole Kohll-Reuland, Ehnen	47
Viticulteur Benoît Kox, Remich	48
Domaine Viticole Laurent & Rita Kox, Remich	49
Caves Krier Frères, Remich	50
Domaine Viticole Krier-Bisenius, Bech-Kleinmacher	51
Domaine Viticole Krier-Welbes, Ellange-Gare	52
Caves Legill Paul, Schengen	53
Caves Jean Leuck-Thull, Ehnen	54
Domaine Viticole Jean Linden-Heinisch, Ehnen	55
Domaine Mathes Vins et Crémants, Wormeldange	56
Domaine Viticole Max-Lahr et Fils, Ahn	57
Kellerei Hiehlegoart Fam. Mesenburg-Sadler, Wormeldange	58
Clos „Mon Vieux Moulin“ Duhr Frères, Ahn	59
Domaine Viticole Pundel-Hofffeld, Machtum	60
Domaine Viticole Pundel-Sibenaler, Wormeldange	61
Domaine Ruppert Henri, Schengen	62
Caves Jean Schlink-Hofffeld, Machtum	63
Maison Viticole Schmit-Fohl, Ahn	64
Domaine Viticole Schram et Fils, Bech-Kleinmacher	65
Domaine Viticole Schumacher-Knepper, Wintrange	66
Domaine Viticole Schumacher-Lethal et Fils, Wormeldange	67
Caves St Martin, Remich	68
Caves St Remy-Desom, Remich	69
Domaine Viticole Steinmetz-Jungers, Ahn	70
Domaine Viticole Stronck-Pinnel, Greiveldange	71
Domaine Sonnen-Hoffmann, Remerschen	72
Domaine Thill, Schengen	73
Die Verkostungs-Jury	74





Kleines Land, große Weine

Luxemburg, Europa: ein wahres Kleinod für Liebhaber charaktvoller Gewächse. Die Weinberge an der Mosel verfügen über einzigartige Terroirs, durch die sich die Luxemburger Weine von denen ihrer deutschen Nachbarn unterscheiden. Die Qualitäten? Viel zu gut, um sie allein den Luxemburgern zu überlassen!



Als Weinland mit rund 1.289 Hektar Rebfläche zählt Luxemburg zu den kleinen Sternen am internationalen Weinmarkt, strahlt jedoch für den Genießer umso heller: Hier wird handwerklich gearbeitet, „Massenproduktion“, wie wir sie aus anderen Herkünften der Welt mit ihren Wein-Giganten kennen, ist per se unmöglich. 424 Traubenanbauer, jedoch nur rund fünf Dutzend selbst abfüllende Erzeuger, Kooperativen und Kellereien – ein Dorado für Entdecker, nicht zu groß und nicht zu klein. Man fühlt sich durch die Vielfalt nicht erschlagen, sondern animiert. Die „Wénzer“ zwischen Schengen und Wasserbillig bieten ein abwechslungsreiches und genussvolles Unterhaltungsprogramm Marke Luxemburg, wie man es sich nicht besser denken kann. Wiederholungen kommen nicht vor, Spannung und Abwechslung sind garantiert.

Mosel mal anders

Die Weinberge Luxemburgs erstrecken sich überwiegend auf dem linken Ufer der Mosel zwischen Schengen im Süden und Wasserbillig im Norden – auf deutscher Seite Perl und Oberbillig –, also längs der an der Mosel verlaufenden deutsch-luxemburgischen Grenze. Etwa 42 Kilometer misst das Anbaugebiet. Auch an der Untersauer gibt es einige Rebflächen. Die luxemburgischen Weinberge sind vorwiegend nach Osten, Südosten und Süden exponiert. Ihre Besonderheit ist das Terroir. Schiefer, wie an der deutschen Terrassen- und Untermosel, ist nicht vorhanden. Im nördlichen Bereich der Luxemburger Mosel (Kanton Grevenmacher) herrscht der Muschelkalk vor, im Süden (Kanton Remich) gibt es Keuper- und Tonmergelböden. Nicht spektakuläre Steillagen prägen das Bild, sondern eher sanfte Hügel. Der ganz überwiegende Anteil der Lagen hat eine Hangneigung von 15 bis 30 Prozent, weniger als ein Drittel entfällt auf regelrechte Steil- oder Terrassenlagen. Das Moseltal ist hier weit offen und bildet von Schengen bis nach Remich das so genannte „Haff Remich“, das eine einzigartige Fauna und Flora besitzt.

Was ist Wein aus Luxemburg?

Der vorherrschende Weintyp ist der trockene Weißwein. In aller Regel sind die luxemburgischen Weine sortenrein angebaut. Zugelassen sind – Großherzogliche Verordnung vom 6. Mai 2004 – 15 Rebsorten. Der Sortenspiegel unterscheidet sich vom deutschen Nachbargebiet, wo der Riesling uneingeschränkt herrscht. In Luxemburg hat der Rivaner (Müller-Thurgau) mit 28,5 Prozent den größten Flächenanteil – jedoch nehmen die Burgundersorten Auxerrois, Pinot Blanc und Pinot Gris zusammen 39,5 Prozent der Gesamtrebfläche ein. Auxerrois ist die am zweithäufigsten angebaute Rebsorte, gefolgt von Pinot Gris und Riesling. Der Chardonnay ist ebenfalls in Luxemburg heimisch geworden, jedoch erst seit den 1990er Jahren.

Für die Qualitätsweine sind diese Sorten von erheblich höherer Bedeutung als der Rivaner, dessen Flächenanteil in den vergangenen Jahren stetig zurückgegangen ist. Dagegen haben sich die Flächen der genannten Burgundersorten seit 1966 vervierfacht. Auf den Riesling entfallen 12,3 Prozent der Rebfläche (159 Hektar), deutlich mehr als auf den Elbling (116 Hektar). Seit einigen Jahrzehnten wird vermehrt Pinot Noir



(Anteil 7 Prozent) angebaut, außerdem ist seit 2004 auch St. Laurent im Anbau. Auch Sylvaner, Gamay und Frühburgunder sind für den Anbau zugelassen. Vereinzelt findet man auch Muscat Ottonel.

Qualität mit System

Wie in den meisten Weinbauländern gibt es in Luxemburg zukünftig neue Bezeichnungen gemäß der von der EU geforderten Kategorien. Schon seit 1935 gibt es eine Appellation, die als Marque Nationale bezeichnet wird, was so viel wie nationale Marke bedeutet und praktisch einer AOC Moselle Luxembourgeoise entspricht. Diese Herkunftsangabe wurde 1959 differenziert, indem eine Klassifizierung der Weine eingeführt wurde. Sie wird für jeden Jahrgang nach dem Gesichtspunkt der „Qualität im Glase“ von einer Expertenkommission vorgenommen. Das heißt, kein luxemburgischer Wein ist allein durch seine Herkunft, etwa eine besondere Lage, ein „großes Gewächs“. Seit 2007 dürfen auch Weine aus mehreren Rebsorten (Cuvées) die Marque Nationale tragen.

Die Kategorien dieser Klassifizierung bilden die Luxemburger Qualitätshierarchie und heißen Marque Nationale – Appellation Contrôlée, Vin Classé, Premier Cru sowie Grand Premier Cru. Während die erste Stufe ungefähr der deutschen Qualitätsweinprüfung entspricht und auch an einer Kontrollnummer auf dem Etikett zu erkennen ist, muss ein Wein mit höheren „Ambitionen“ im Prüfverfahren ein entsprechend höheres Ergebnis erreichen, um in eine höhere Qualitätskategorie aufzurücken. (Ebling, Rivaner und Cuvées können nur die Stufe „Vin Classé“ erreichen. Weine der Sorten St. Laurent, Pinot Noir, Pinot Noir précoce, Gamay sowie die Rosé- und „Gris-de-Gris“-Weine sind nur für die Marque Nationale zugelassen.) Anmerkung: Die luxemburgischen Qualitätsstufen sind nicht wie in Deutschland an ein bestimmtes Mostgewicht gebunden, sondern beziehen sich ausschließlich auf die Qualität im Glas.

Seit 1988 gibt es auch eine Marque Nationale für die Schaumweine und seit 1991 eine für die Crémants. Diese gewährleistet unter anderem, dass die Grund-



Das Volk von Luxemburg wurde 1986 mit dem Karlspreis der Stadt Aachen ausgezeichnet: „Vorbild der Beharrlichkeit auf dem Weg zur Einheit Europas“. Das Schengener Abkommen zwischen Luxemburg, Deutschland, Frankreich, Belgien und den Niederlanden wurde am 14. Juni 1985 an Bord des Schiffes Princesse Marie-Astrid in Schengen unterzeichnet. Es regelt die Abschaffung der Kontrollen im Personen- und Warenverkehr an den gemeinsamen Grenzen. Dem Abkommen traten später viele andere europäische Länder bei.



weine aus Luxemburg stammen. Der fertige Schaumwein oder Crémant muss zur Erlangung der Marque Nationale eine strenge Prüfung bestehen. Im Unterschied zum Qualitätsschaumwein aus Luxemburg muss ein Crémant de Luxembourg nach der traditionellen Flaschengärungsmethode hergestellt worden sein. Auch Spätlesen (Vendanges Tardives), edelsüße Eisweine (Vin de Glace) und Strohweine (Vin de Paille) werden hergestellt und dürfen seit 2001 als solche bezeichnet werden. Eine weitere luxemburgi-

sche Besonderheit ist ein roséfarbener Wein aus Grauburgunder, der Pinot Gris de Gris. Bekanntlich besitzt diese Rebsorte eine rötliche Schale, die bei entsprechender Maischestandzeit Farbstoffe an den Wein abgibt. Im Unterschied zu ihren deutschen Pendanten wird bei luxemburgischen Weinen keine Geschmacksangabe auf dem Etikett aufgeführt. Die meisten Weine schmecken dank ihrer kräftig-mar-kanten Säure nicht süß, sondern ausgesprochen harmonisch und erfrischend.

Rebfläche:	1.289 Hektar
Niederschlag:	725 mm Jahr
Klima:	mediterran mit kontinentalen Einflüssen
Böden:	Muschelkalk im Norden, Keuper und Tonmergel im Süden
Höhe über NN:	150-250 Meter
Hauptrebsorten:	Rivaner, Auxerrois, Pinot Gris, Riesling, Pinot Blanc, Elbling, Pinot Noir, Gewürztraminer, Chardonnay
Anteil Schaumwein Crémant:	15%
Exporte:	68.144 Hektoliter (2007 2008)
davon Deutschland:	18.519 Hektoliter (2007 2008)
Weinkonsum (Einkauf):	55,4 Liter Einwohner
Information:	www.weinbauinstitut.lu



Dynamische Entwicklung



An der heutigen luxemburgischen Mosel wird schon seit Tausenden Jahren Wein angebaut – die Römer waren wohl im ersten Jahrhundert nach Christus die Ersten! Die Kirche spielte im Mittelalter eine bedeutende Rolle. Wein wurde auch in anderen Landstrichen angebaut. Dann kam 1709 ein äußerst strenger Winter. Nur im milderen Flussklima konnten die Stöcke überleben. Seitdem pflegt man die Reben nur noch in Flussnähe. Die Weinberge enden kaum 400 oder 500 Meter vom Ufer.

Bis ins 19. Jahrhundert bauten die Winzer hauptsächlich Elbling an, der als Fassware nach Deutschland verkauft und dort zu Sekt weiter verarbeitet wurde. Im 20. Jahrhundert begann man mit der Stärkung einer eigenen Identität. 1925 wurde das Weinbauinstitut in Remich gegründet, zehn Jahre später wurde die „Marque Nationale“ geschaffen, eine eigene Herkunftsbezeichnung nach Vorbild der AOC.

Einen wahren Qualitätssprung haben die Winzer in den vergangenen 20 Jahren geschafft. Der vermehrte Anbau edler Rebsorten, das Regelwerk für edelsüße Weine und Crémant und eine gut ausgebildete, international erfahrene und motivierte Winzergeneration sind drei Pfeiler, auf denen diese erstaunliche Entwicklung ruht. Sichtbare Erfolge sind die vielen Medaillen in Weinführern wie dem französischen Guide Hachette und bei internationalen Wettbewerben wie MUNDUSvini, den Vinalies in Paris oder dem Concours des Crémants de France et de Luxembourg.

Das Weinbauinstitut und die Vermarktungskommission

Das Weinbauinstitut (Institut viti-vinicole) in Remich kümmert sich seit 1925 um die Belange der Winzer,



betreibt Versuchsanbau und Forschungsprojekte beispielsweise über Klonzüchtung, umweltschonenden Anbau, Rebkrankheiten, Klima, Wein und Gesundheit und vieles mehr. Das Institut besorgt auch die Aus- und Weiterbildung von Winzern und steht als Teil des Weinbauministeriums in Verbindung mit der EU-Kommission, deren Bestimmungen ja auf nationaler Ebene in die Praxis umgesetzt und kontrolliert werden müssen. Dafür ist das Weinbauinstitut zuständig. Die wichtigste Aufgabe ist jedoch die Durchführung der Qualitätsprüfungen im Rahmen der Marque Nationale, die dem Institut 2003 eingegliedert wurde.

Internet: www.weinbauinstitut.lu

Im Jahr 2002 wurde die Commission de Promotion des Vins et Crémants de Luxembourg gegründet, die Vermarktungskommission der Weine und Crémants aus Luxemburg. Sie hat ihren Sitz im Gebäude des Weinbauinstituts in Remich. Zu ihren Aufgaben gehören die Imageförderung, aber auch die Präsenz der Weine und Crémants aus Luxemburg auf den Märkten der Welt – auch durch Organisation von Messeteilnahmen – und ihre Positionierung in einem hochwertigen Marktsegment. Dadurch trägt sie dazu bei, den Luxemburger Weinbau auf seinem dynamischen und qualitätsorientierten Weg weiter voran zu bringen.

Internet: www.vins-cremants.lu





Gemeinsam für Qualität

Für die Dynamik der luxemburgischen Weinszene sorgt jeder einzelne Winzer und Traubenanbauer. Die drei Zusammenschlüsse unterschiedlicher Erzeuger, nämlich die Privatwinzer, die Domaines Vinsmoselle und der Verband der Weinhändler, Likör- und Spirituosenerzeuger, tragen zum Qualitätsaufschwung in Luxemburg bei. Doch gibt es auch die Gruppierung *Domaine et Tradition* sowie zwei bedeutende Qualitäts-Abkommen: die Charta der Privatwinzer und die Charta Schengen Prestige.

Die Privatwinzer

Im Jahr 1966 schlossen sich 52 Privatwinzer, die Kellerwirtschaft und Flaschenweinverkauf betrieben, mit Traubenproduzenten zu einer Interessenvereinigung, der O.P.V.I. (Organisation Professionnelle des Vignerons Indépendants), zusammen. Neben der Interessenvertretung befasst man sich mit Anbau- und Verarbeitungsproblemen, der ständigen Qualitätsverbesserung von Weinen und Crémants sowie der Förderung von Werbung und Absatz. Präsident Ern Schumacher erklärt: „Eines der Hauptziele ist, die Qualität der Weine nachhaltig so stark zu verbessern, dass die Betriebe auch in wirtschaftlich schwierigen Zeiten nicht um ihre Existenz fürchten müssen. Auch die Anliegen der Traubenverkäufer sind unserem Verband sehr wichtig.“

Charta der Privatwënzer

Mit dem Charta-Projekt starteten die Privatwinzer eine weitere Qualitätsoffensive, welche mit dem Jahrgang 2007 umgesetzt wurde. Diese Initiative hat sich der Erzeugung hochklassiger Weine verschrieben. Zum Mitmachen benötigt der Winzer einen erstklassigen Weinberg, den er nach strengen Vorschriften und

unter Kontrolle bearbeitet. Das Wichtigste ist jedoch die Ertragsbeschränkung: weniger Quantität, mehr Qualität. Die Arbeit am Rebstock wird überwacht; die Weine werden sensorisch geprüft. „Das Lagenpotenzial an der Luxemburger Mosel ist unglaublich“, freut sich der technische Berater Maximilian von Kunow: „Eine der Maßnahmen, dieses auszuschöpfen, ist, mit Hilfe von gezieltem Bodenmanagement die Bodenaktivität zu beleben. Weitere Projekte sollen die Kellerwirtschaft optimieren.“ Zukünftig sollen die Weinberge mit Plaketten gekennzeichnet werden, so dass sich jeder Wanderer von der Qualität der Trauben überzeugen kann. Die erste Charta-Kollektion umfasste zehn Weine (10.000 Flaschen). 2008 gab es doppelt so viele Betriebe, die Charta-Weine produzierten, doch bleiben diese eine kleine Menge von Spitzengewächsen, die zu Preisen von 13 bis 15 Euro erhältlich und am Charta-Logo zu erkennen sind.
opvi66@pt.lu

Domaine et Tradition

Als Pioniere sämtlicher Luxemburger Qualitäts-Gruppierungen können die sieben Betriebe gelten, welche 1988 das Label „Domaine et Tradition“ gründeten: Clos des Rochers, Mathis Bastian, Mme Aly Duhr et Fils,

Clos „Mon Vieux Moulin“ Duhr Frères, Sonnen-Hoffmann, Gales, Thill. In ihrer notariell festgelegten Charta verpflichteten sich die Erzeuger, einen Hektarhöchstertag einzuführen – vor 20 Jahren ein Novum. Ihre Praxis der „grünen Lese“ erregte damals Aufsehen. Nur die besten Weine dürfen – nach Bestehen mehrerer Blindverkostungen – das einheitliche „Domaine et Tradition“-Etikett und die einheitliche Kapsel tragen. Auch an ihrer dunkelblauen Schlegelflasche erkennt man diese Weine, die erst im Herbst nach dem Erntejahr vermarktet werden dürfen. Präsident der Vereinigung ist Abi Duhr.

www.domaine-et-tradition.lu

Domaines Vinsmoselle

Unter diesem Firmennamen sind seit 1966 alle Winzergenossenschaftskellereien Luxemburgs zusammengeschlossen. Zusammen bewirtschaften die ca. 400 Winzermittglieder mehr als zwei Drittel der luxemburgischen Rebfläche. Domaines Vinsmoselle, Marktführer in Luxemburg und im Export, produziert namhafte Grand Premier Crus, darunter seit über 20 Jahren die bekannte Kunstserie 'Art & Vin – Château de Stadtbredimus'. In dieser Serie werden die besten Grand-Premier-Cru-Weine eines Jahrgangs selektionierte. Jährlich wird ein/e Luxemburger Künstler/in ausgewählt und die Etiketten der Serie Art & Vin mit dessen/deren Kunstwerken ausgestattet. Somit ist es jedes Jahr aufs neue ein Highlight, die neueste Edition vorzustellen. Im April 2009 kommt die 22. Auflage auf den Markt. Da die Luxemburger Weißweine sich bestens zur Herstellung von Crémants eignen, war das Haus Domaines Vinsmoselle im Jahr 1991 Initiator der Luxemburger Crémants. Die Crémants der Marke POLL-FABAIRE wurden seitdem mit größtem internationalen Erfolg vermarktet. Jährlich werden diese mit zahlreichen Goldmedaillen beim internationalen Concours des Crémants de France et de Luxembourg ausgezeichnet. Domaines Vinsmoselle hat seit Jahrzehnten seine Qualitätspolitik im Rahmen von so genannten Crus- und Crémant-Chartas streng verankert. „Schonende Umweltbewirtschaftung im Weinberg und niedrige Hektarerträge garantieren den Weinliebhabern unverkennbare Qualitäten bei Wein und Crémant“, erklärt Direktor Constant Infalt. Domaines Vinsmoselle sind Mitglied der Charta Schengen Prestige – die Idee dazu stammt übrigens von Constant Infalt. Erster Präsident ist zur Zeit Serge Gales, Vizepräsident von Vinsmoselle. Im kommenden November wird Vinsmoselle fünf exzellente Weine unter diesem Label auf den Markt bringen, auf die sich der Kunde jetzt schon freuen kann. www.vinsmoselle.lu

Charta Schengen Prestige

Am 12. März 2008 unterzeichneten Vertreter von Winzerverbänden aus drei Ländern die Charta Schengen

Prestige (dieser Charta können nur Vereinigungen, keine Einzelerzeuger beitreten). Dabei verpflichteten sich Moselwinzer aus Luxemburg, Deutschland und Frankreich, bestimmte Qualitätsrichtlinien einzuhalten. Dazu zählen Handlese, Mindestalter der Reben von 10 Jahren, ein Hektarhöchstertag von 60 Hektoliter und bestimmte Untergrenzen für Alkoholgehalt und Oechslegrad. „Alle diese Bedingungen werden von einer auch von neutralen Mitgliedern besetzten technischen Kommission peinlichst genau geprüft“, erklärt Serge Gales, Präsident der Schengen Prestige Charta. Das Gütezeichen „Schengen Prestige“ wird erstmals am 1. November 2009 auf Flaschenetiketten zu sehen sein. Der Schengener Charta sind angeschlossen: Domaines Vinsmoselle, der Luxemburger Weinhandel, der saarländische Winzerverband sowie der Verband der französischen Moselwinzer.

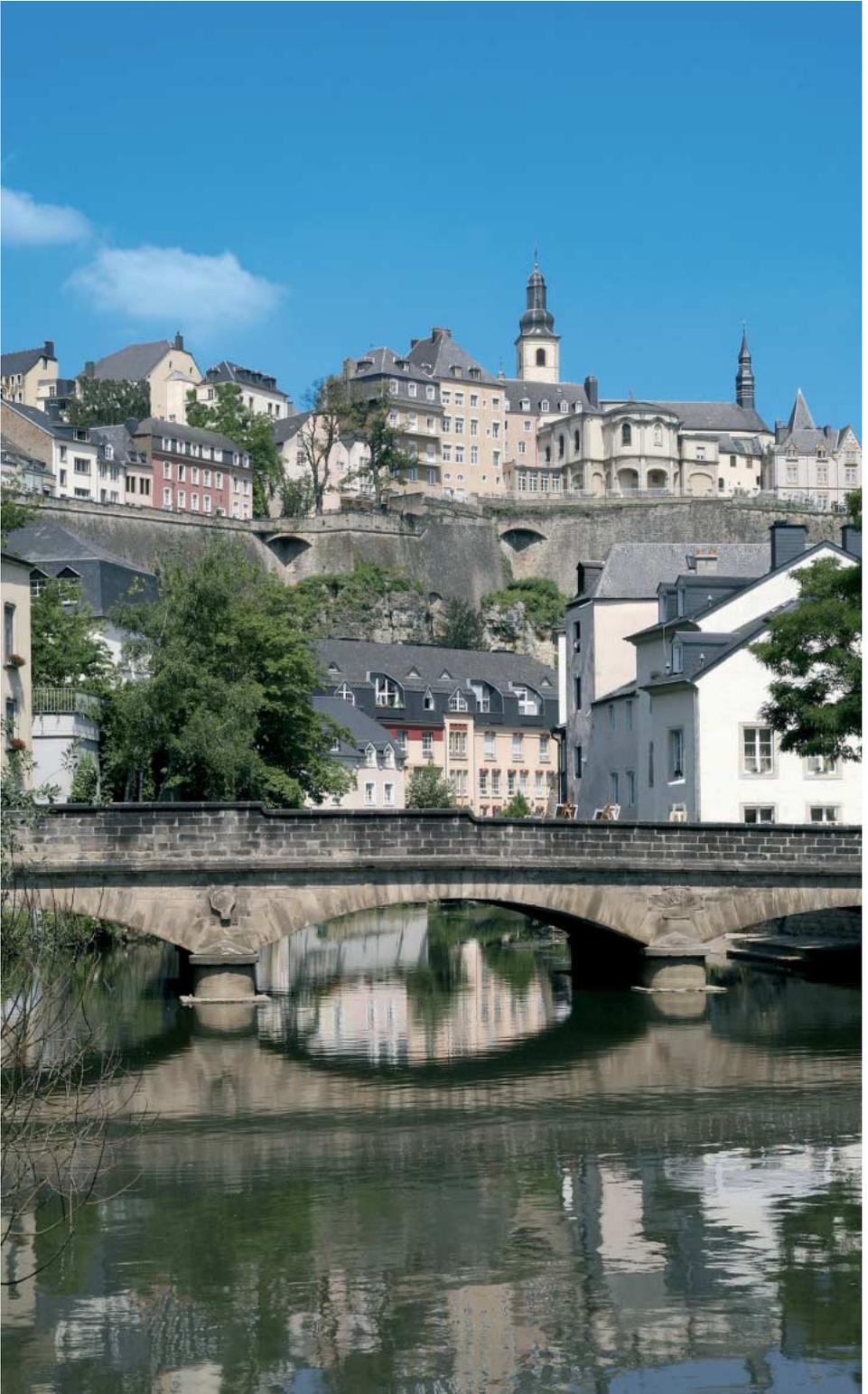
Der Weinhandel

Den „Négociants“ kommt in Luxemburg große Bedeutung zu. Denn die Handelshäuser waren die ersten, die sich für die Identität luxemburgischer Weine stark machten und mit ihren Lieferanten Verträge schlossen. Damit hatten die Traubenanbauer Sicherheit. Nach dem Ersten Weltkrieg errichteten sie die ersten Sektkellereien. 1928 schlossen sie sich zur „Fédération luxembourgeoise des Industries et du Négoce des vins, liqueurs et spiritueux“ zusammen, dem Verband der Handelshäuser und Erzeuger von Wein, Likören und Spirituosen. Die Sekt- und Crémantproduzenten haben eine eigene Gruppierung (Groupement des producteurs de vins mousseux et crémants luxembourgeois). „In Luxemburg gehören die Négociants zu den größten Weinbergsbesitzern und haben eigene Weingüter. Sie sind führend in der Sektproduktion an der Luxemburger Mosel“, erklärt der Präsident Marc Gales.



Domaine et Tradition







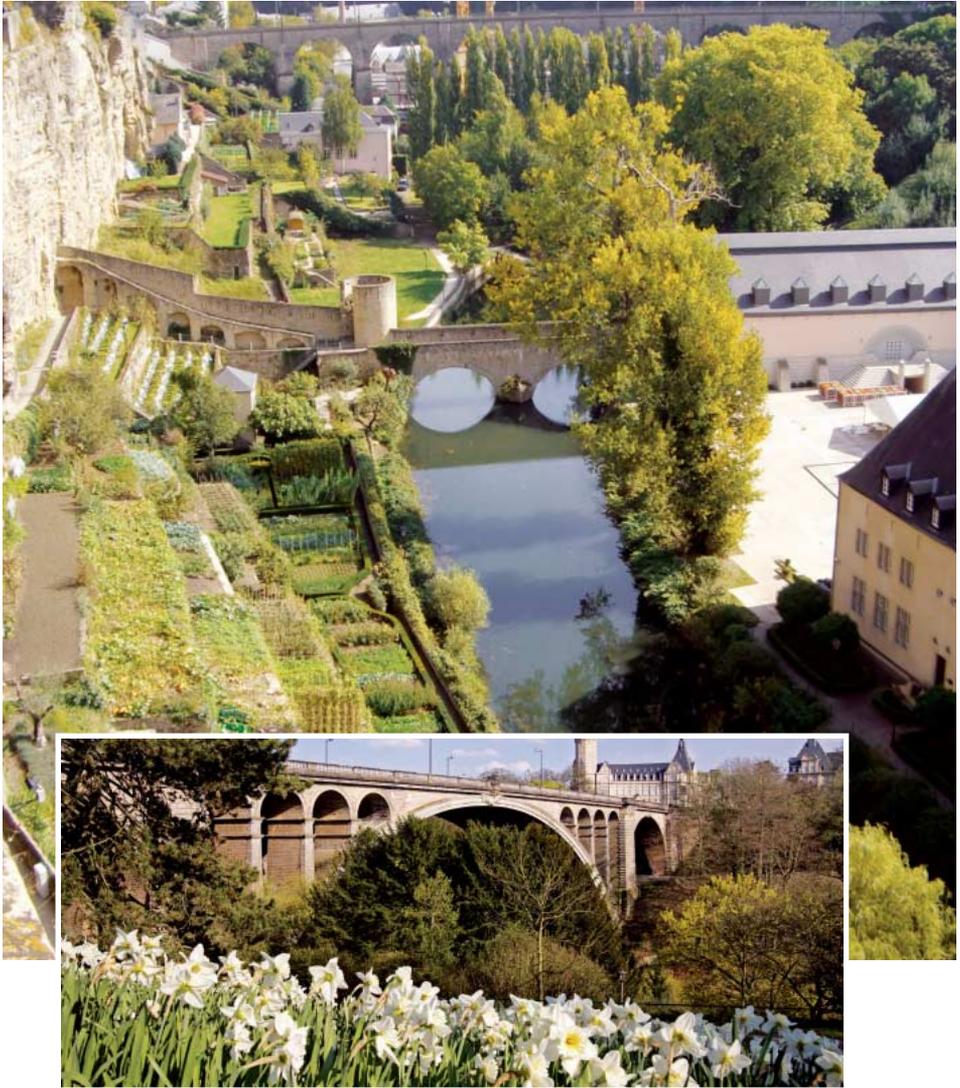
Die Schöne vor der Haustür

Wer Luxemburg hört, denkt an internationale Banken und preiswertes Tanken, an die Europäische Union und das Schengener Abkommen. Aber die 2.586 Quadratkilometer des einzigen Großherzogtums der Welt haben weit mehr zu bieten.

Ein kleines Land mit großen Weinen“, hat Charles de Gaulle mal gesagt. „Ein kleines Land mit großen Produkten“, möchte man hinzufügen. Denn was die Luxemburger Gärtner, Landwirte und Imker dem Land entlocken und was aus diesen Köstlichkeiten gemacht wird – das lässt jedem kulinarischen Enthusiasten das Herz höher schlagen.

Die geografische Lage des Großherzogtums zwischen Belgien, Deutschland und Frankreich ist Programm: Die luxemburgischen Produkte und ihre Verarbeitung stellen eine herrliche Synthese der drei Landesküchen dar – gepaart mit kräftigem Luxemburger Akzent. Schließlich wollen die Luxemburger „bleiwe, wat mir

sinn“ – bleiben, was sie sind. Bouneschlupp (Bohnen- suppe) und Kniddelen (Knödel), Judd mat Gaardebounen (geräuchertes Schweinefleisch mit dicken Bohnen), Kachkéis (Kochkäse) und Quetschentaart (Zwetschgenkuchen) und all die anderen typisch luxemburgischen Gerichte sprechen denn auch eine deutliche Sprache: bodenständig sind sie, mit pfiffigen Akzenten versehen und ihrer Herkunft verhaftet. Bei Leuten, die so gerne gut essen, ist man überall gut aufgehoben: In der Brasserie oder im Café ebenso wie bei den gehobenen Restaurants mit oder ohne Sterne, in denen man zu kulinarischen Höhenflügen ansetzen kann. Sie alle brauchen gute Erzeugnisse und können im eigenen Land reichlich fündig werden.



Produkte wie Butter, Branntwein, Honig und Schweinefleisch dürfen analog zu Weinen, Schaumweinen und Crémants die „Marque Nationale“ tragen, die staatliche Kontrolle garantiert. Daneben sind in den letzten Jahren weitere Gütezeichen ins Leben gerufen worden, die dem Verbraucher vor allem nachhaltige, artgerechte und qualitätsorientierte Produktion garantieren. So zum Beispiel das Siegel „Produit du Terroir – Lëtzebuurger Rëndfleisch“ für Rindfleisch, „HAFF“ für Kalb-, Lamm- und Schweinefleisch sowie Geflügel oder die Zusatzbezeichnung „vum Séi“ für Produkte aus dem Naturpark Obersauer. Bioprodukte aus Luxemburg werden mit dem Zusatz „Demeter“ oder „Bio-label“ versehen, und die Handels- und Handwerkskammer verleiht das Siegel „Made in Luxembourg“, das traditionelle Produktionsmethoden anzeigt.

Die meisten der leckeren Erzeugnisse werden im Land selbst konsumiert. Schade eigentlich. Oder doch nicht, denn für Genießer, die sich für die Luxemburger Produkte interessieren, bleibt ein großes Vergnügen: einfahren und an Ort und Stelle probieren. Entweder im Restaurant oder mit selbst eingekauften Produkten in der Ferienwohnung. Denn Luxemburg ist nicht nur ein kleines Land mit großen Weinen und sonstigen Produkten, sondern auch ein kleines Land mit schöner, abwechslungsreicher Landschaft, in der es sich zu urlauben lohnt.

Im Norden liegen die Ardennen mit ihren Naturparks. Im Nordosten des Landes findet sich die Region Müllerthal mit Echternach, der ältesten Stadt des Landes und jeder Menge romantischer Landschaft. Die „Kleine Luxemburger Schweiz“ lässt sich wunderbar auf dem



Müllerthal-Trail durchwandern. Ganz im Südwesten Luxemburgs liegt „Das Land der roten Erde“, eine spannende Kulturlandschaft, die aus einem Industrieviertel entstanden ist. Nur 20 Autominuten vom Moselufer entfernt liegt die Stadt Luxemburg, deren Altstadt von der UNESCO als Weltkulturerbe eingestuft wurde, und ihre Umgebung, die quirliges urbanes Leben mit historischen Sehenswürdigkeiten und prächtigen Ausblicken verbindet.

Und schließlich: Die Region Mosel im Südosten des Großherzogtums gelegen, 17 Kilometer von Trier und 73 Kilometer von Saarbrücken entfernt. Die Weinstraße zieht sich über 42 Kilometer zwischen Wasserbillig im Norden und Schengen im Süden – letzteres ein klingender Name in europäischen Ohren! Eine Region voller Gaumen- und Aussichtsfreuden bietet sich dem Genießer dar, die sich da an die Mosel schmiegt. Manches Weingut lockt mit sehenswerter – auch moderner – Architektur zum Besuch. Das Hinterland lockt mit malerischen Steilhängen, sanfter Landschaft und entdeckenswerten Städtchen. Mondorf-les-Bains mit

seinen Thermalquellen, Ehnen mit dem Weinbaumuseum, Schengen mit seinem Schloss und Dalheim mit seinen römischen Überresten – das sind nur ein paar Beispiele sehenswerter Orte an der luxemburgischen Mosel. Städte und Dörfer zum Wohlfühlen!

Übrigens ist man sich auch hier nicht sicher, ob es nun die Römer oder doch noch früher ansässige Völker waren, die den Wein an die Mosel gebracht haben. Aber wer mit einem Glas Luxemburger Wein am schönen Fluss sitzt, dabei vielleicht an einer Friture von Moselfischchen knabbert und es sich solcherart gut gehen lässt, dem ist das recht gleichgültig.

Nach genussvollen Tagen in Luxemburg hat man jedenfalls vielleicht auch etwas von der Landessprache aufgeschnappt. „Am Fong ze Schued fir nëmmen der duerchzefuere!“, sagen die Luxemburger von ihrem Land. Wenn Sie noch nicht da waren: „Eigentlich zum Durchfahren zu schade!“, heißt das. Wohl wahr!
www.visitluxembourg.lu, info@ont.lu, www.adclux.info



Léa Linster: „Das Engagement unserer Winzer macht mir viel Freude“

Léa Linster ist als Luxemburger Ausnahmeköchin von Weltrang auch dem deutschen Publikum bekannt – aber wussten Sie, dass sie sogar Winzerin ist? Léa Linster über Luxemburger Weine, Küche und den „zweiten Augenblick“.

Wie hoch ist etwa der Anteil luxemburgischer Weine auf der Weinkarte Ihres Restaurants?

Léa Linster: Luxemburg ist klein, die Welt des Weins ist groß. Deshalb habe ich das noch nie prozentual betrachtet. Ich habe auf meiner Weinkarte eine große Auswahl Luxemburger Weine, die mir schmecken und die eine sehr gute Qualität haben. Die Luxemburger Weine stehen auf meiner Karte ganz oben. Und unser Sommelier Aurélien Lion, ein junger und talentierter Franzose, empfiehlt sie auch immer gerne. Er identifiziert sich richtig mit seiner Aufgabe. Ich bin ja eine Luxemburger Köchin und habe ein Restaurant in

Luxemburg. Viele Spitzenrestaurants auch in Luxemburg haben Sommeliers und Küchenchefs aus Frankreich, und die denken nicht unbedingt sofort an Weine aus Luxemburg. Manche meinen ja auch, sie müssten immer die teuersten Weine empfehlen, so war es lange Tradition. Mir macht es aber große Freude, über mein Restaurant die luxemburgischen Weine zu empfehlen und meine Gäste sie entdecken zu lassen.

Wie ist die Nachfrage bei Ihren Gästen?

Léa Linster: Besonders unsere vielen ausländischen Gäste fragen natürlich nach unseren Luxemburger



Weinen, das macht man ja, wenn man in einem anderen Land ist. Die meisten Gäste sind positiv überrascht, und oft wollen sie die Weine auch gleich mitnehmen. Wir geben gerne Auskunft über die Winzer und wo die Gäste die Weine kaufen können.

Warum sollten Weine aus Luxemburg auf guten Weinkarten nicht fehlen?

Léa Linster: Gute luxemburgische Weine zeichnen sich durch eine besondere Feinheit und Eleganz aus. Sie haben eine, ich möchte sagen, heitere Säure. Ich suche mir meine Weine nach diesem Säuregrad aus. Der darf nicht zu heftig sein, ich mag es filigran und elegant. Die Säure darf nicht vordergründig sein. Luxemburger Weine können Speisen wunderbar begleiten und unterstützen. Wissen Sie, bei manchen Weinen ist es doch schwer, weil sie in Konkurrenz zu den Speisen treten. Die Luxemburger Weine dagegen tragen die Speisen und sorgen für ein besonderes Gaumenlebnis. Ich nenne das den „zweiten Augenblick“, denn der Wein erzeugt im Mund, wenn er auf die Speise trifft

und sich mit ihr vereint, eine erneute Geschmacksexplosion, für einen zweiten Augenblick des Genusses.

Welche (internationalen) Gerichte begleiten die Luxemburger Weine Ihrer Erfahrung nach besonders gut?

Léa Linster: Wenn man internationale Küche sagt, denkt man ja oft an asiatische Einflüsse, an Gewürze wie Ingwer. Solche Gerichte passen besonders gut zu unseren Weinen, denn diese Gewürze brauchen alle ein bisschen Süße, wie sie unsere Weine haben. Ist ein Wein zu trocken, fallen diese Gerichte flach. Mit unseren Weinen machen sich die Gewürze anders bemerkbar. Zu Salzigem und Geräuchertem mag ich sehr gerne unsere Auxerrois-Weine. Roter geräucherter Schinken mit Auxerrois, das finde ich sehr gut. Wie



sich das Salzig-Rauchige mit der Frucht des Weines verbindet, das hat was.

Haben Sie eine Lieblingsrebsorte unter den Weinen aus Luxemburg?

Léa Linster: Ich mag alle guten Weine aus Luxemburg. Unseren Riesling liebe ich, weil er sehr gut zu allen Fischgerichten schmeckt. Auch zu weißem Fleisch geht er gut, er hat genug Körper, um eine Poularde tragen zu können. Fische mache ich gerne mit einer klaren Sauce oder einer Sauce aus Muscheln. Das leicht Herbe dieser Muscheln schmeckt hervorragend mit einem Riesling. Ich mache auch gern ein Carpaccio aus feinem Wildlachs. Damit der Eigengeschmack gut zur Geltung kommt, ist es relativ dezent gewürzt. Dazu dann der Wein – das gibt wieder so einen schönen zweiten Augenblick! Nur der Wein macht so etwas doch überhaupt möglich! Kürzlich habe ich mich übrigens sehr gefreut, dass ein Luxemburger Riesling aus der Spitzenlage Koeppchen bei dem Wettbewerb Riesling du Monde eine Goldmedaille gewonnen hat.

Wie beurteilen Sie – Sie sind doch auch selbst Winzerin – die Entwicklung des luxemburgischen Weinbaus in den vergangenen fünf Jahren?

Léa Linster: Ich bin sehr froh, dass wir jetzt so viele Winzer haben, die sich mit ihren Produkten voll identifizieren. Nur so sind exzeptionelle Produkte doch

möglich. Wenn man nur einem Trend folgt, kommt die Motivation eben nicht von innen. Aber wenn man nicht anders kann – ich kenne das aus meinem Beruf auch. Manchmal würde man etwas gerne einfacher machen, aber die Küche lässt es nicht zu und das Herz auch nicht. Da weiß man nicht, wer von wem besessen ist. Ich mag es sehr, wenn ein Produkt Ausdruck desjenigen ist, der es herstellt. Und dass die Winzer bei uns das genau so sehen, das macht mir sehr viel Freude.

Die Luxemburger Küche – was muss man sich darunter vorstellen?

Léa Linster: Die Luxemburger Küche ist bodenständig, wie es sie bei den Bauern gab, aber verfeinert durch den französischen Einschlag. Sie ähnelt der Küche in Lothringen und im Elsass: viel Fleisch, Kartoffeln und Gemüse aus der Region, alles, was der Boden hergibt. Bouneschlupp ist zum Beispiel ein typisches Gericht aus Schweinenacken und Saubohnen. Eins meiner Lieblingsgerichte ist der Lammrücken in der Kartoffelkruste. Dafür habe ich damals, 1989, luxemburgische Kartoffeln verwendet und die höchste Auszeichnung für Köche gewonnen, den Bocuse d'Or. Den halte ich übrigens auch immer noch als einzige Frau. Man kocht bei uns gerne mit Weißwein – da kommt der Elbling ins Boot, den ich ja selbst anbaue. Er eignet sich prima für Kir. Kir de Luxembourg oder Kir Lux, so müsste man das nennen. Wir servieren ihn in meinem Restaurant mit Crème de Cassis aus Beau-

fort, einem Luxemburger Erzeugnis mit einem stolzen Ritter auf der Flasche, und Elbling, am allerbesten den von mir! Oder Sie nehmen einen Crémant de Luxembourg. Elbling ist das Getränk in meinem Restaurant Lëtzebuurger Kaschthaus, wo die Luxemburger Küche zur Geltung kommt. Ich möchte da gerne eine echte Luxemburger Küche machen, nur mit Zutaten aus dem Land, egal, was man sich bestellt. Das ist mir wichtig. Wir haben zum Beispiel eine wunderbare Butter. Es gibt doch heute in der Gastronomie oft so viel Durcheinander, da finde ich es wichtig, dass es auch etwas Puristisches gibt. Man soll meinen Stil in den Gerichten erkennen. Deswegen habe ich dieses zweite Restaurant gegründet. Es sollen Gerichte sein, die etwas aussagen, und für die die Leute eigens ins Restaurant kommen. Auf vielen Speisekarten stehen Sachen für Leute, die eigentlich nur zufällig da sind.

Welchen Stellenwert hat Wein in Ihrer Philosophie?

Léa Linster: Wenn man sich etwas Gutes gönnt, hat das einen Mehrwert. Essen Sie mal acht Tage lang normal und dann außergewöhnlich: Da fühlen Sie sich doch wie ein König. Das geht nur mit Essen, das wir ja in uns hineinnehmen. Schöne Kleider können Sie sich nur umhängen. Mit gutem Essen und gutem Wein machen Sie sich ein Kompliment von innen. Wer ein gutes Essen und guten Wein von feinsten Qualität genießt, der spürt das den ganzen Tag, es ist ein erhebendes Gefühl. Und der Wein, der ist doch gar nicht teuer – wenn man bedenkt, dass man den Arzt spart und sein Geld nicht in die Apotheke tragen muss. Feines Essen und feiner Wein, das gehört zusammen. Nur der Wein schafft ja diesen zweiten Augenblick des Genusses.

Wie kommt es, dass Sie selbst Wein anbauen?

Léa Linster: Das war eigentlich kein großer Entschluss. Der Weinberg grenzt an mein privates Grundstück, und ich habe ihn damals gekauft. Das gefällt mir sehr gut so. Aber ich will keine Winzerin werden oder so, eine Vergrößerung plane ich nicht. Ich mache 2.000 Flaschen im Jahr, und zwar Elbling. Denn in diesem Weinberg steht Elbling, obwohl das eigentlich eine gute Lage ist. Damals hat man mich gefragt, ob ich das umpflanzen wolle. Nein, habe ich gesagt, lass den Elbling da mal stehen. Das ist der Lieblingswein der Köche! Das stimmt wirklich, denn zum Beispiel unsere Luxemburger Spezialität Pâté au Riesling, eine kalte Pastete, die Sie im Geschäft kaufen können, die wird in Wahrheit mit Elbling oder einem großen Teil Elbling gemacht. Das liegt an der Säure, die dieser Wein hat. Das Fleisch wird darin mariniert. Und im Gegensatz zum Riesling behält der Elbling auch nach dem Garen seine Säure. Elbling ist ein sehr guter Wein! Soll ich Ihnen was verraten? Ich habe lieber einen guten Elbling als einen mittelmäßigen Riesling!

Zur Person

Léa Linster: Einfach und genial



Zur Person: Die Luxemburgerin gewann als bislang einzige Frau den Bocuse d'Or, die höchste Auszeichnung für Köche. Die sympathische Sterneköchin (ein Michelin-Stern), die mal Jura studierte, zählt zur internationalen Spitze der Kochkunst. Gelernt hat sie bei Größen wie Paul Bocuse, Joël Robuchon und Fredy Girardet. Dem deutschen Fernsehpublikum ist die Brigitte-Kolumnistin durch ihre Koch-Show „Leas Kochlust“ bekannt – und aus Auftritten in Tatort-Filmen, die ihr viel Spaß gemacht haben. Neben ihrem Restaurant in Frisange (seit 1982) betreibt sie auch ein Restaurant mit luxemburgischer Küche in Hellange. Ihr Motto lautet: „Einfach und genial“ – und so heißt auch ihr preisgekröntes, bei Goldmann erschienenes Kochbuch. Neue Bücher von Léa Linster: Bildband Léa Avec Amour (Kunstbuch mit dem Fotograf Marc Theis); mit der Zeitschrift Brigitte: Kochen mit Liebe, Rundum Genial, Einfach und Genial; Best Of Léa Linster (World Cookbook Award 2003) Ihren Weinberg besitzt sie seit 1996. Er liegt in Remich und umfasst 4,85 Ar.

Restaurant Léa Linster Cuisinière

17, route de Luxembourg, 5752 Frisange
Tel. +352 23668411, Fax +352 23676447
www.lealinstler.lu info@lealinstler.lu

Restaurant Lëtzebuurger Kaschthaus

4 route de Bettembourg, 3333 Hellange
Tel. +352 516573, Fax +352 516573

Domaine Viticole Mathis Bastian



Seit stolzen fünf Generationen wird in der Familie Bastian Weinbau betrieben. Das verpflichtet: „Die Qualität und der Charakter des Gewachsenen sollen erhalten werden durch das traditionelle Handwerk – im Respekt vor der Natur“, so formuliert die Familie Bastian den Grundsatz ihrer Arbeit. Mit 13,5 Hektar (integriert bewirtschafteten) Rebflächen gehört der Familienbetrieb schon zu den größeren Betrieben im Großherzogtum. Das moderne Weingut am Ortseingang von Remich hat ein vielseitiges Sortiment im Angebot. „Es werden ausschließlich Weine aus eigenem Anbau vermarktet“, ergänzt die Tochter und Weinmacherin Anouk Bastian (Foto). Die Reben – angebaut werden klassische Luxemburger Sorten wie Riesling, die Pinot-Sorten sowie Gewürztraminer und Chardonnay – stehen in den nach Süd bis Südost exponierten Weinbergen um Remich auf Muschelkalk- und Keuperböden. Die wichtigsten Lagen heißen Primerberg (Remich), Foulschette und Kurschels in Wellenstein. „Wir legen Wert auf die Entfaltung des Terroirs und die Erzeugung authentischer, frischer und fruchtiger Weine, die ihre Individualität und Finesse aus den Keuperböden beziehen“, erläutert Anouk Bastian. Typische Moselweine, sagt sie. Ja, wer mit Mosel nur Schiefer assoziiert, wie gerade die deutschen Weinliebhaber, der sollte unbedingt die Keuperweine der Familie Bastian kennen lernen. Die

gesamte verkostete Kollektion wurde von der Jury sehr gut bewertet. Empfehlenswert sind zum Beispiel auch die Weine der Kollektion Domaine & Tradition oder der weiß gekeltern Pinot Noir.

2007 Riesling Wellenstein Kurschels Grand Premier Cru

Im Duft feinfruchtig und mineralisch, fast seidig, sehr duftig (weiße Blüten), am Gaumen tief, jedoch nicht schwer, kompakt, jedoch elegant, vielschichtig mit sehr großer Länge und tollem Säurespiel, genial!

2007 Riesling Remich Primerberg Grand Premier Cru

Feinster Duft von frischer Ananas, Mirabelle, Apfel, auch Noten von Limette und Grapefruit, sehr viel Ausdruck, stabiles Fundament und sehr gute Mineralität.

„Vielschichtig. Säure top eingebunden. Klasse!“

Jurorin Katja Schweder

2007 Pinot Gris

In der Nase präsentiert dieser Wein schöne Apfelnoten mit einem Hauch Kräuternoten, am Gaumen mit tollem Mundgefühl, mineralisch und säurefrisch-schlank bei erfrischend herbem Finale (grüner Apfel). Den mögen auch Rieslingtrinker.



Domaine Viticole Mathis Bastian

29 route de Luxembourg | 5551 Remich

Tel. +352 23 69 82 95

domaine.mathisbastian@pt.lu

Kontakt: Mathis und Anouk Bastian

Gegründet: vor 5 Generationen | Rebfläche: 13,5 Hektar

Tag des offenen Weinbergs: Am Wochenende der Traubenblüte (Mitte Juni)

Öffnungszeiten: 8.30 bis 12 und 14 bis 17 Uhr
Weinverkostung auf Anfrage

Domaine Viticole Beck-Frank



Crémant Brut

Anregender Crémant mit leicht rauchigen Noten von weißen Blüten und Früchten, saftig und kernig im Charakter, interessante Würznote im Finale, erfrischend und trocken.

2007 Pinot Gris Greiveldange Primerberg Grand Premier Cru

Dieser Pinot Gris fiel den Juroren durch eine Muskatnote auf, die für diese Sorte ungewöhnlich ist. Auch gelbe und weiße Früchte sowie Haselnuss (wiederum typisch!) tauchen auf. Nicht nur ein schlanker, aparter Begleiter zu asiatischen Speisen.

2007 Riesling Greiveldange Hütte Grand Premier Cru

Sehr zitrusfrischer Riesling mit einer beeindruckenden Fülle von Grapefruit- und Limettenaromen, auch grüner Apfel und ein Hauch Himbeere kommen vor. Das Fundament ist mineralisch und kompakt bei markanter Säure.

„Interessant! Viel rosa Grapefruit und auch Mandarine und Zitrone!“

Jurorin Andrea Flammersberger

Tom Beck hat das Familienweingut, das um 1930 gegründet wurde, nach seiner Ausbildung zum Weinbautechniker in Bad Kreuznach an der Nahe im Jahr 1999 übernommen. Fast genauso lange widmet er sich der Crémant-Produktion – einer der Spezialitäten des Weinguts in Greiveldange. Die Böden seiner sieben Hektar Rebflächen bestehen aus Muschelkalk – eine gute Voraussetzung für mineralische, elegante Weine und Crémants, wie jeder Champagnerkenner weiß. Die Hauptsorten sind Riesling und Pinot Gris. Sie stehen in Lagen wie Fels, Dieffert, Hütte und Primerberg, und manche Rebstöcke sind recht alt. Ihre Wurzeln haben sie tief in den Boden hineingetrieben. Neben den genannten Sorten werden auch Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Noir, Elbling und Rivaner angebaut. „Meine Weine lasse ich langsam und kühl im Edelstahl vergären, um den typischen Sortengeschmack voll zu erhalten. So kommen die richtigen Fruchtaromen heraus“, erläutert Tom Beck seine Grundsätze. Leicht und trocken, so hat er seine Weine am allerliebsten. Er ist einer jener Winzer, die mit wenigen Mitarbeitern Qualitätsarbeit liefern – weil sie selbst viel Hand legen. Das kann man wörtlich nehmen. „Wir haben einen hohen Steillagenanteil“, erklärt er. „Da wird nur von Hand gelesen.“ So entstehen „handwerkliche“ Weine im besten Sinne des Wortes. Im Weingut können sich Besucher gerne selbst davon überzeugen. Da aber der Chef oft im Weinberg ist, sollte man vorher einen Termin vereinbaren.



Domaine Viticole Beck-Frank

10 am Bréil | 5426 Greiveldange

Tel. +352 2369 82 92

vins.beck@pt.lu

Kontakt: Tom Beck

Gegründet: um 1930 | Rebfläche: 7 Hektar

Leiffrawéschtag Greiveldange: im August

Tag der Offenen Tür: November

Verkostungen bis 20 Personen

Öffnungszeiten: nach Vereinbarung

Caves René Bentz



René Bentz bewirtschaftet in seinem 1933 gegründeten Weingut 5,2 Hektar Rebflächen in Wellenstein, Remich, Wintringen, Bech-Kleinmacher und Gottesgöf. Zwar ist die Hauptsorte im Sortenspiegel der Rivaner – aus dem der Winzer einen anspruchsvollen Wein keltert –, doch spielen Riesling, Pinot Gris, Pinot Blanc und Auxerrois die Hauptrollen im 1999 neu erbauten und modern ausgestatteten Weinkeller. Hinzu kommt etwas Pinot Noir und, noch gar nicht seit so langer Zeit, auch Crémant. Der Pinot Noir wird meist weiß gekeltert, aber in guten Jahren auch im Barrique ausgebaut. Keuper, Muschelkalk und Lehmböden bestimmen das Terroir. Die Reben stehen in den Gemeinden Remich und Wellenstein sowie in Bech-Kleinmacher. Die Bewirtschaftung erfolgt nach Kriterien des integrierten Anbaus. „Wein ist ein Naturprodukt, und darum ist der Wein immer nur so gut wie die Traube, aus der er stammt“, erklärt René Bentz seinen Grundsatz. Im Keller hat René Bentz kleine Edelstahlgebände aufgestellt. Darin werden die Parzellen vinifiziert. Die Erträge liegen bei nur 60 bis 65 Hektolitern pro Hektar. „Das Hauptziel unseres Weinguts ist Qualität statt Quantität“, begründet der Winzer.

2007 Riesling Bech-Macher Gottesgöf

Würzige Rieslingnase mit Blüten- und Kräuternoten, im Mund Noten von Aprikose und Marzipan. Saftige Frucht mit vollem Schmelz, jedoch fein mineralischer Eleganz. Guter Thai- und Curry-Begleiter.

2007 Riesling Gottesgöf Sélection

Noten von Quitte und Pampelmuse sowie traubige Aromen prägen den Duft dieses geschliffenen, sommerlichen Rieslings. Er ist elegant und ansprechend, die Restsüße ist sehr gut eingebunden.

„Weich, frisch und lecker mit zarten Aromen von Grapefruit bis Quitte!“

Jurorin Andrea Flammersberger

2007 Pinot Gris Coteaux de Wellenstein

Frisch, leicht und fruchtig (Apfel) im Duft, der auch mineralische Noten hat. Im Geschmack erinnert er an Apfel und reife Trauben, aber auch an exotische Früchte. Wirkt schlank, aber gut abgerundet.



Caves René Bentz

16 Albaach | 5471 Wellenstein

Tel. +352 23 66 08 84

bentzvin@pt.lu

Kontakt: René Bentz

Gegründet: 1933 | Rebfläche: 5,2 Hektar

Hoffest: Im Juni

Öffnungszeiten: nach Absprache
Verkostungen bis zu 15 Teilnehmer.

Caves Berna



Ahn liegt ziemlich genau in der Mitte der luxemburgischen Mosel. Es ist ein kleiner, hübscher Ort nicht weit von Wormeldingen, der gleichwohl eine große Zahl privater Weingüter beherbergt. Eines davon gehört Raymond Berna (im Foto links), einem gestandenen Winzer und Kellermeister. Das imposante, weiße Weingut mit den Giebeln und den freundlichen Blumen vor dem Fenster besitzt schöne alte Keller. Raymond Berna hat es von seinem Vater Albert übernommen, und sein Sohn Marc (rechts), der gerade eine Ausbildung zum Oenologen absolviert, bleibt der Familientradition auch treu. Die Muschelkalk-Lagen, zu denen natürlich Ahner Spitzenlagen wie Palmberg, Goellebour, Woüsselt und Pietert zählen, bewirtschaftet er sorgfältig. Sechs Hektar trägt die Rebfläche. Angebaut werden neben Elbling und Rivaner auch Auxerrois, Riesling, Pinot Gris, Pinot Blanc, Pinot Noir und Gewürztraminer. Der Pinot Noir wird auch weiß gekeltert (als Blanc de Noirs). Crémant wird ebenfalls produziert, etwa der sehr gute nach Albert Berna benannte Brut. Die Weine von Raymond Berna, vor allem die Rieslinge, sind ausdrucksvoll, elegant und mineralisch. Genau so sollen sie sein: sortentypisch und ihrem Terroir entsprechend. Der Muschelkalk sorgt für frische Zitrusnoten und mineralische Nuancen. Seine Leidenschaft teilt Raymond Berna gerne mit seinen Besuchern. „Was unser Weingut besonders lohnend macht für einen Besuch“, versichert der Winzer, „ist an erster Stelle die gute Qualität der verschiedenen Weine – sowie ein herzlicher Empfang der Kunden.“ Machen Sie ruhig die Probe aufs Exempel und nehmen Sie Raymond beim Wort. Seine interessanten Weine lohnen den Weg. Und Ahn sowieso.

2007 Riesling Ahner Goellebour Grand Premier Cru

Im Duft markante rauchig-würzige Noten von Kräutern (wie Spontangärer), im Mund zitrusfrisch und mineralisch, sehr stabil, pikante Säure, großartig!

2007 Riesling Ahner Palmberg Grand Premier Cru

Leicht exotische, filigrane Duftnoten mit frischen Zitrusaromen, zart und elegant am Gaumen mit mineralischem Spiel, Anklänge von Litschi und Orangen, saftig und säurefrisch.

Crémant Caves Albert Berna Brut

Elegant im Duft mit feiner Nussnote, voll und rund im Geschmack mit leichter Süße, sehr harmonisch mit pikanten Würznoten bei feiner Mineralität und kräftigem Mousseux.



Caves Berna

7 rue de la Résistance | 5401 Ahn

Tel. +352 76 02 08

berna@pt.lu

Kontakt: Raymond Berna

Gegründet: vor vier Generationen | Rebfläche: 6 Hektar

Weinfest zweites Wochenende im Juli

Riesling Open drittes Wochenende im September

Verkostungen für Gruppen bis zu 20 Personen

Öffnungszeiten: 8 bis 18 Uhr sowie nach Vereinbarung

Caves Bernard-Massard S.A.



Bekanntlich sind manche Champagnerhäuser von Immigranten aus dem deutschsprachigen Raum gegründet worden. Bei Bernard-Massard wurde der umgekehrte Weg beschritten, als nämlich im Jahre 1921 ein junger Luxemburger Kellermeister aus der Champagne, Jean Bernard-Massard, nach Grevenmacher kam, um dort mit seinem Compagnon Bernard Clasen nach der traditionellen Methode Schaumwein herzustellen. Später kamen noch Stillweine hinzu; heute gehören zu Bernard-Massard auch zwei Weingüter. Die Gruppe hat auch einen Sitz in Deutschland (Trier) und ist an der Loire aktiv. Am Stammsitz in Grevenmacher kann man nicht nur die sehenswerten Keller besichtigen – 30.000 Besucher pro Jahr lassen sich dort begeistern –, sondern auch einen Schmetterlingsgarten. Repräsentative Räumlichkeiten können für Veranstaltungen genutzt werden. In der Vinothek kann man alle Weine des Hauses in schönem Ambiente verkosten. Hervorragende Schaumweine sind und bleiben die Kernkompetenz des Hauses, das übrigens Lieferant des Großherzoglichen Hofes ist. Etwa die Jahrgangs-Cuvée de l'Ecuson. Aber die Stillweine sind ebenso beeindruckend. Die Vertragswinzer, mit denen das Haus schon lange zusammenarbeitet, bewirtschaften 35 Hektar mit den traditionellen Sorten Luxemburgs. Die Böden bestehen aus Muschelkalk sowie Gipsmergel. „Die Trauben dürfen nur per Handlese geerntet werden und unterliegen strengen Qualitätskontrollen“, versichert der Geschäftsführer Hubert Clasen.

2007 Auxerrois Côtes de Grevenmacher

Klassischer Auxerrois mit duftiger Nase mit Noten von Blüten und Zitrusfrüchten sowie einem Hauch Eisenbonbon, im Mund beschwingt, leicht mit guter Säure.

„Ausgewogen, unkompliziert – da ist die Flasche schnell geleert!“

Juror Sascha Speicher

2007 Pinot Gris Côtes de Grevenmacher

Aromen von Quitte und Grapefruit machen diesen Pinot Gris zu einem eleganten, säurefrischen Vergnügen, sehr klar und modern mit Noten von grünem Apfel und Gewürzen.



2007 Riesling Côtes de Grevenmacher

Ein ausgesprochen mineralischer Riesling mit Feuersteinaromen, vielschichtig schon im Duft, frisch und saftig mit pikanter Länge, sehr nachhaltig.



Caves Bernard-Massard S.A.

8 rue du Pont | 6773 Grevenmacher

Tel. +352 75 05 451

www.bernard-massard.lu | info@bernard-massard.lu

Kontakt: Hubert Clasen (Geschäftsführer)

Gegründet: 1921 | Rebfläche (Vertragswinzer): 35 Hektar

Jährliche Präsentation am ersten Freitag nach Ostern auf dem Weinmarkt im Sport- und Kulturzentrum Grevenmacher

Öffnungszeiten: 1.4. bis 30.10. täglich von 9.30 bis 18 Uhr, 1.11. bis 30.3. Mo bis Fr auf Anfrage

Domaines Vinsmoselle



Im Jahr 1966 wurden die Domaines Vinsmoselle gegründet. Zu ihnen gehören die Kellereien von Greiveldingen, Grevenmacher, Remerschen, Stadtbredimus, Wellenstein und Wormeldange, letztere mit dem Zentrum zur Herstellung des **Crémant POLL-FABAIRE**, der ersten luxemburgischen Crémant-Marke. Sie kam 1991 auf den Markt und war Mitbegründerin des Erfolgs der feinen Prickler aus Luxemburg. Über 800 Hektar Rebfläche sind so unter dem Dach der „Domaines Vinsmoselle“ vereinigt. Rebflächen, die sich am gesamten Lauf der luxemburgischen Mosel befinden und verschiedene Böden aufweisen. Alle zusammen produzieren etwa zwei Drittel der luxemburgischen Weine und Crémants, und zwar unter den strengen Qualitätsrichtlinien der Domaines Vinsmoselle. Die Vielzahl der Lagen, die sich da unter dem Dach der Domaines Vinsmoselle vereinigen, bildet das Luxemburger Weinspektrum gut ab. Das große Portfolio hat viel zu bieten: von Crémants über aromatischen Rivaner und Gewürztraminer, filigrane Rieslinge, frische Weißburgunder, saftige Grauburgunder, vollmundigen Auxerrois bis zu weiß, rosé und rot ausgebautem Pinot Noir. Der an der Mosel ansässige Elbling sollte nicht vergessen werden, der als „Brot-und-Butter-Wein“ in allen Farben Spaß macht.

Caves de Remerschen **2007 Auxerrois Remerschen Kreitzberg** **Grand Premier Cru**

Klarer, frischer Apfelduft, im Mund pikant mit feiner Süße und kräftiger Struktur.

Caves de Remerschen **2007 Auxerrois Coteaux de Schengen** **Grand Premier Cru**

Würziger Duft nach Grapefruit, gehaltvoll mit frischem Finale.

Caves de Wellenstein **2006 Auxerrois Remich Hôpertsbour** **Grand Premier Cru Série limitée "Art & Vin 21"**

Intensiver Duft nach Bratapfel und Quitte, ein dichter, barocker Typ, der kräftige Speisen verträgt.



Les Domaines Vinsmoselle

12 route du vin | 5450 Stadtbredimus

Tel. +352 236966-1

www.vinsmoselle.lu | info@vinsmoselle.lu

Kontakt: Constant Infalt, Direktor

Gegründet: 1966 | Rebfläche: über 800 Hektar



Domaines Vinsmoselle

Der Gesellschaftssitz der Domaines Vinsmoselle befindet sich im historischen „Château von Stadtbredimus“. Dieses feudale Schloss war seit dem Jahr 1825 Eigentum und Wohnsitz von Gaspard-Théodore-Ignace de la Fontaine, der 1841 zum ersten Gouverneur und Regierungschef Luxemburgs ernannt wurde. Sein dritter Sohn, Edmond de la Fontaine, zählt zu den beliebtesten luxemburgischen Nationalpoeten. Edmond de la Fontaine, Jurist und Richter, aber auch ein begabter Schriftsteller und Musiker, verfasste und komponierte unter dem Künstlernamen Dicks die ersten Volksoperetten in Luxemburger Sprache. Heute gehören seine ethnografischen Aufzeichnungen und Forschungsarbeiten, besonders seine für die damalige Zeit modernen Folk-Songs zum wertvollsten Kulturerbe Luxemburgs.

Sicher hätte ihm der Pinot Noir, ob nun rot, rosé oder weiß, aus der Reihe „Château Edmond de la Fontaine“ der Domaines Vinsmoselle gefallen. Die vollmundigen Rot- und Weißweine unter diesem Namen werden teilweise in neuen Barriquefässern ausgebaut. Ihre eleganten Holz- und Vanillenoten machen ebenso viel Spaß wie die fruchtigen Sommeraromen des rosé ausgebauten „Château Edmond de la Fontaine“. Stadtbredimus und Greiveldange beherbergen zwei Winzergenossenschafts-Kellereien: die **Caves de Stadtbredimus**, 1927 gegründet, und die **Caves de Greiveldange**, 1929 im Nachbarort errichtet. Vor einigen Jahren wurden diese beiden Kellereien für die Langzeitlagerung der Crémants POLL-FABIAIRE umgerüstet. Die Weinspezialitäten der beiden Kellereien sind besonders bei den Riesling-Liebhabern beliebt.

Caves de Remerschen 2007 Sélection Coteaux de Schengen Pinot Gris Grand Premier Cru

Ein runder, ausgewogener Pinot Gris mit harmonischer Struktur und sanften Aromen.

2007 Pinot Noir Rosé Château Edmond de la Fontaine

Duftet nach Himbeeren und Erdbeeren, ein klassischer erfrischender und vielseitiger Sommerwein.

2007 Pinot Noir Vinifié en blanc Barrique Cuvée Réserve

Ein voluminöser, kraftvoller und gleichzeitig eleganter Wein mit cremigen Anklängen von Zimt und Vanille.





Domaines Vinsmoselle

Die jüngste Kellerei der Luxemburger Mosel ist die 1948 gegründete **Caves du Sud** in Remerschen. Sie liegt im Dreiländereck Luxemburg, Deutschland und Frankreich. Zu ihrem Einzugsbereich gehört hauptsächlich die Ortschaft Schengen, wo 1985 das Schengener Abkommen unterzeichnet wurde, welches den Bürgern in mittlerweile 28 Ländern Europas freien Zugang und freien Verkehr in diesem neuen Schengener Raum gewährleistet. Folgerichtig haben die Winzer der angrenzenden Moselregionen Lothringen, Saarland und Luxemburg im Jahr 2007 die erste grenzüberschreitende Weinbaucharta in Europa unter dem Namen Schengen Prestige unterzeichnet. In den Caves du Sud wurde unter anderem die „Gamme Sélection Coteaux de Schengen“ geschaffen, die rebsortenrein aus Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Gris oder Riesling gekeltert wird und die Premiumlinie der Domaines Vinsmoselle darstellt.

In den **Caves de Wellenstein** wird unter anderem Vin de Paille (Strohwein) erzeugt. Die voluminöse Köstlichkeit wird aus Auxerrois und neuerdings auch aus Gewürztraminer gekeltert. Unkomplizierten Genuss versprechen die in den Caves de Wellenstein produzierten Weine unter dem Label Sixty-Six. Die munteren Cuvées in weiß, rosé oder rot mit Drehverschluss machen einfach Spaß!

In den großzügigen Caves de Wellenstein werden alle Stillweine der Domaines Vinsmoselle abgefüllt. Hier findet auch der Versand und ein guter Teil der Lagerung statt.

Caves de Grevenmacher 2007 Riesling Vin de Glace Grand Premier Cru

Ein ganz und gar nicht klebriger, sehr eleganter Süßwein mit fein abgestimmter, kühler Säure und Aromen von Rosine und Quitte. Zu Käse ein Genuss!

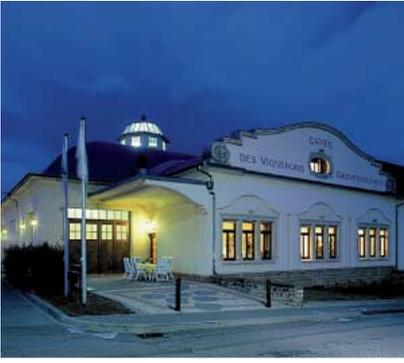
Caves de Remerschen 2007 Gewürztraminer Schengen Markusberg Grand Premier Cru

Ein barocker Typ mit Aromen von Rosenholz, exotischen Früchten und einer satten mineralischen Note.

Caves de Wellenstein 2007 Pinot Gris Vendanges Tardives des Jeunes Vignerons Grand Premier Cru

Ein voller, schmelziger, saftiger Typ mit mineralischem Duft und Aromen von kandiertem Apfel, Honig und Blüten.





Domaines Vinsmoselle

Die älteste Kellerei im Verbund der Domaines Vinsmoselle sind die 1921 gegründeten **Caves de Grevenmacher**. Die Kellerei ist die am nördlichsten gelegene der Domaines Vinsmoselle. Zwischen Ahn und Wasserbillig sind die Böden besonders gut für Riesling geeignet, der wie keine zweite Rebsorte den Boden, auf dem er wächst, in sich aufnimmt. Riesling wird auch zu wunderbarem Eiswein verarbeitet. Der streckenweise strenge Winter 2008/09 erlaubte Anfang Januar die Lese von Rieslingtrauben bei -14 Grad Celsius. Sie hatten ein Mostgewicht von 190 Grad Oechsle und versprechen einmal mehr Großes.

Wormeldange ist das Crémant-Zentrum der Domaines Vinsmoselle. Hier werden jährlich rund 1,5 Millionen Flaschen Crémant in traditioneller Flaschengärung erzeugt. Elf Cuvées werden unter der Marke **POLL-FABIAIRE** auf den Markt gebracht.

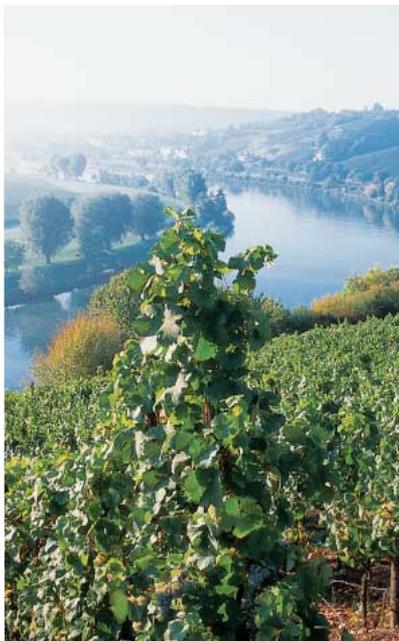
Etwas ganz Besonderes sind die Event-Cuvées. Sie werden nur alle zwei bis drei Jahre zu besonderen Anlässen auf den Markt gebracht. Highlight dieser Reihe ist sicherlich die „Cuvée Cult“, die nicht nur durch eine besonders edle Ausstattung auffällt, sondern auch durch ihren Flascheninhalt: Die Crémant-Künstler aus Wormeldange haben eine überaus elegante Assemblage der besten Pinot-Trauben geschaffen. Neben Crémants werden in den Caves de Wormeldange auch edle Stillweine erzeugt, vor allem Rieslinge.

Caves de Grevenmacher
2006 Riesling Grevenmacher Fels
Grand Premier Cru Série limitée „Art & Vin 21“
 Zart duftend, feingliedrig und mit sanftem Geschmack nach frischer Mandel kommt dieser Riesling daher.

Caves de Stadtbredimus
2006 Riesling Stadtbredimus Fels
Grand Premier Cru Série limitée „Art & Vin 21“
 Ein Wein mit zugleich ausgereiftem und jugendlichem Charakter, der zitrusfrisch und lebendig schmeckt.

Caves de Wormeldange
2006 Riesling Wormeldange Koeppchen
Grand Premier Cru Série limitée „Art & Vin 21“
 Klassische Riesling-Reifenote zwischen Petrol und Bienenwachs. Saftige, schmelzige Aromen nach Honigmelone und reifer Nektarine.





Domaines Vinsmoselle

Die Domaines Vinsmoselle haben einen „Circuit Viticole“ entwickelt, ein Baukastenprogramm für an Wein interessierte Touristen. Das reicht vom Spaziergang durch die Weinberge über die Besichtigung einzelner Kellereien bis hin zu geführten Wein- oder Crémantverkostungen.

Für Gruppen ab 20 Personen können auch Besuche der Weinmuseen in Ehnen und Bech-Kleinmacher oder eine Schifffahrt auf der Mosel organisiert werden. Das Programm kann je nach Wunsch und Bedarf zusammengestellt werden. Und in den hübschen Vinotheken der Kellereien in Grevenmacher, Remerschen, Wormeldange und Wellenstein können Empfänge oder Bankette bis zu 200 Personen organisiert werden. Natürlich können interessierte Individualreisende zu den offiziellen Öffnungszeiten vorbeischaun und probieren und sind herzlich willkommen!

Die Domaines Vinsmoselle sind auf vielen Weinveranstaltungen in Luxemburg vertreten: Zum Beispiel in Remerschen auf dem Probetag Anfang Mai oder in Luxemburg/Kirchberg auf der großen Frühjahrsmesse Ende Mai. In Wormeldange gibt es Ende September die Riesling Open. Grevenmacher feiert Mitte September das Wäifest, und das Jahr endet mit der „Fête des Vins et Crémants“ in Luxemburg auf dem Knuedler, der großen Messe der Luxemburger Weine. Dort werden im festlichen, vorweihnachtlichen Rahmen die Spezialitäten und auch die Geschenksets von Domaines Vinsmoselle dargeboten.

Caves de Remerschen

2006 Pinot Blanc Schengen Markusberg Grand Premier Cru Série limitée „Art & Vin 21“
Duftet nach Birne und Quitte und macht mit seiner lebendigen Säure einfach Spaß.

Caves de Stadtbredimus

2007 Pinot Blanc Stadtbredimus Primerberg
Duftet nach gelben Früchten und Honig, schmeckt zitrusfrisch und nach Birne.

Caves de Remerschen

2007 Sélection Coteaux de Schengen Pinot Blanc Grand Premier Cru
Intensiver Duft nach Birne und Quitten, im Mund saftig und ausgewogen mit mineralischen Anklängen.





Domaines Vinsmoselle

Caves de Wormeldange POLL-FABAIRE Crémant Cuvée Brut

Duftet fein nach süßen Äpfeln, ist harmonisch, voll und rund.

Caves de Wormeldange POLL-FABAIRE Crémant Cuvée Riesling Brut

Frischer Pfirsichduft, komplexe und vielschichtige Zitrusaromen.

Caves de Grevenmacher POLL-FABAIRE Crémant Cuvée Chardonnay Brut

Der charaktervolle Prickler duftet nach reifen exotischen Früchten und erinnert im Geschmack an Mango.



Adressen

Caves de Greiveldange

Gegründet: 1929 | Rebfläche: 44 Hektar

Lagen: Greiveldange: Hütte, Primerberg, Herrenberg

Wichtigste Rebsorten: Rivaner, Auxerrois, Riesling

Caves de Grevenmacher

12 rue des Caves | 6718 Grevenmacher

Tel. +352 75 01 75

Gegründet: 1921 | Rebfläche: 245 Hektar

Lagen: Grevenmacher: Fels, Pardaïs, Rosenberg;

Ahn: Palmberg, Vogelsang; Mactum: Göllebour, Hohfels, Ongkäf;

Mertert/Wasserbillig: Herrenberg

Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. 7 bis 12 und 13 bis 18 Uhr,

Sa. 10 bis 12 und 13 bis 18 Uhr

Caves du Sud – Remerschen

32 Route du Vin | 5440 Remerschen

Tel. +352 23 66 41 65

Gegründet: 1948 | Rebfläche: 198 Hektar

Lagen: Remerschen: Kreitzberg; Schengen: Markusberg;

Wintringen: Felsberg

Öffnungszeiten: Di. bis So. 10 bis 19 Uhr

Caves de Stadtbredimus

Gegründet: 1927 | Rebfläche: 47 Hektar

Lagen: Stadtbredimus: Dieffert, Fels, Primerberg

Wichtigste Rebsorten: Rivaner, Auxerrois, Pinot Gris

Caves de Wellenstein

37 rue des Caves | 5471 Wellenstein

Tel. +352 26 66 141

Gegründet: 1930 | Rebfläche: 237 Hektar

Lagen: Schwebsingen: Kolteschberg;

Bech-Kleinmacher: Falkenberg, Enschberg, Naumberg;

Wellenstein: Veilchenberg, Foulshette, Kurschels;

Remich: Goldberg, Höpertsbour

Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. 7.30 bis 19 Uhr, Sa. und So. 10 bis 19 Uhr

Caves de Wormeldange

Zentrum zur Herstellung der Crémants POLL-FABAIRE

115 route du Vin | 5481 Wormeldange

Tel. +352 76 82 11

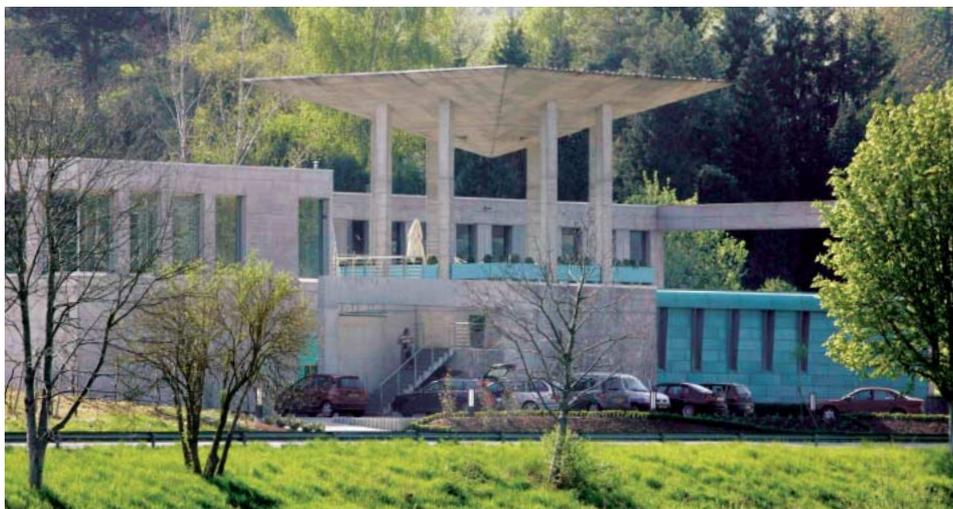
Gegründet: 1930 | Rebfläche: 63 Hektar

Lagen: Wormeldange: Köppchen, Wousselt, Nussbaum

Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. 7 bis 20 Uhr, Sa. 10.30 bis 20 Uhr,

So. 10.30 bis 12.30 Uhr sowie 15 bis 20 Uhr

Domaine Viticole Cep D'or S.A.



Das 1995 gegründete Weingut der Familie Vesque gehört zu den jüngeren Erzeugern Luxemburgs. Das belegt nicht nur die kühne Architektur, die einem Trichter nachempfunden wurde und schon von weitem sichtbar ist, sondern auch die moderne Vinothek mit Weinbar, in Luxemburg verhältnismäßig selten. Man ist hier also auf Besucher eingestellt. Die freuen sich über eine Reihe hochwertiger Crémants. Aber auf den 18 Hektar naturnah bewirtschafteter („lutte raisonnée“) Lagen stehen auf Lehm- und Keuperböden Rivaner, Auxerrois, Pinot Gris, Pinot Blanc und Riesling, dazu Pinot Noir, Chardonnay, Gewürztraminer und Elbling. Auf die Crémant-Produktion entfallen immerhin rund 40 Prozent der Ernte. Jean-Marie Vesque baut Pinot Blanc, Pinot Noir und Chardonnay auch im Barrique aus. Besonders stolz ist der Weinmacher auf die Serie Signature Terroir & Cépage. Aber stolz darf die Familie Vesque auf alle ihre Weine sein, die sich bei der Verkostung homogen präsentierten. Jüngster Beweis: Der 2006 Crémant Brut Cep d'Or Signature wurde mit einer Gold- und der 2006 Crémant Brut Cep d'Or mit einer Silbermedaille beim Großen Internationalen Weinpreis MUNDUSvini 2008 ausgezeichnet.

2007 Stadtbredimus Primerberg Auxerrois Grand Premier Cru

Mineralischer, schön strukturierter Auxerrois, ausgereift im Duft mit Noten von Apfel, Grapefruit und Melone, nachhaltig, macht Lust auf's nächste Glas.

„Intensive, sehr attraktive Frucht“

Juror Sascha Speicher

2007 Stadtbredimus Primerberg Riesling Grand Premier Cru

Sehr feine Frucht mit Aromen von gelben Früchten, dabei dichte Struktur, seidig und balanciert, sehr anmierende Mineralität.

2006 Crémant Brut

Im Duft weiße Johannisbeeren, Himbeere und Rosinen, schönes Mousseux und anhaltende Frische mit Zitrus- und Grapefruitnoten.



Domaine Viticole Cep D'or SA

15 route du Vin | 5429 Hëttermillen

Tel. +352 76 83 83

www.cepdor.lu | info@cepdor.lu

Kontakt: Jean-Marie Vesque

Gegründet: 1995 | Rebfläche: 18 Hektar

Tag der offenen Tür: April und November

Ferienwohnung für sechs Personen (www.gite.lu)

Vinothek und Weinbar „Tire-Bouchon“

Öffnungszeiten: nach Ostern bis zum 15.12.: Mo bis Fr 8 bis 12
und 13 bis 19 Uhr, Sa und So 15 bis 19 Uhr

15.12. bis Ostern: Mo bis Fr 8 bis 12 und 13 bis 19 Uhr, Sa 17 bis 19
Uhr, So geschlossen

Domaine Clos des Rochers



Das Weingut Clos des Rochers gehört der Familie Clasen. Die Weine werden seit 1982 über die Gruppe Bernard-Massard vertrieben (dieses Haus wurde ja von Bernard Clasen mitbegründet). Der Mit-Inhaber Hubert Clasen (der auch Geschäftsführer von Bernard-Massard ist) achtet streng darauf, dass „die Weine der verschiedenen Rebsorten die Gegend, die Sorte und das Terroir auf unverwechselbare Art darstellen“. Dieses Ziel hat jeder Mitarbeiter immer vor Augen: „Vom Weinberg über den Weinausbau bis zu Abfüllung tun wir alles, was dazu beitragen kann.“ Zum Beispiel werden während der Lese die Weinberge mehrmals „durchkämmt“, um jeweils nur optimal reife Trauben zu ernten. Dadurch entstehen sehr charaktervolle Weine. Auch Handlese ist ein Muss, um die Trauben möglichst unbeschädigt zur Kelter gelangen zu lassen. Die integriert bewirtschafteten Flächen von insgesamt 17 Hektar verteilen sich auf die Lagen Groäerd, Palmberg, Nussbaum und andere in den Gemeinden Grevenmacher, Wormeldange und Ahn. Das Terroir wird durch unterschiedliche Böden geprägt: steinig-lehmige oder steinig-tonige Braunerden, Muschelkalk oder Gipsmergel. Der Fels, der dem Weingut den Namen gab (Rocher), ist der Muschelkalk bei Grevenmacher – Garant für mineralisch geprägte Weine. Die Bodenvielfalt führt zu ebenso unterschiedlichen Weinen aus sechs Rebsorten (Riesling, Auxerrois, Pinot Gris, Pinot Blanc, Gewürztraminer und Pinot Noir). „So hat der Konsument zahlreiche Möglichkeiten, für diverse Anlässe den für sich passenden Wein auszusuchen“, freut sich Hubert Clasen, der einen praktischen Ratschlag für Weinliebhaber parat hat: „Unseren Wein zu verkosten und zu vergleichen!“ Besucher der Domaine können auch den wunderschönen Schmetterlingsgarten bei Bernard-Massard besichtigen oder sich dort die traditionelle

Flaschengärung genau erklären lassen. Verkostung inklusive! Empfohlen sei auch der 2007 Pinot Gris Grevenmacher Fels, der 2008 beim Großen Internationalen Weinpreis MUNDUSvini eine Silbermedaille holte.

2007 Auxerrois Grevenmacher Fels

Saftig-frischer Auxerrois, cremig und lang anhaltend, ein ausgezeichnete Begleiter zum Essen. Im Mund tolle Noten von Quitte, Mango, Ananas, charmanter Typ mit pikantem Biss im Finish.

2007 Pinot Gris Domaine et Tradition

Deutlich mineralisch geprägter Duft mit Noten von weißer Grapefruit, feinglidriger Pinot Gris mit eleganter Struktur, zart nussige Note bei frischer Säure und Art.

2003 Riesling Vin de Glace

Außergewöhnlicher, goldfarbener Wein, der nach köstlicher Marillenkonfitüre duftet und auch im Geschmack an Marillen und exotische Früchte erinnert. Dazu kommen Datteln, Feigen, Rosinen.

„Frucht und Honig, dazu frisch: top!
Ein echtes Leckerle.“

Jurorin Katja Schweder



Domaine Clos des Rochers

8 rue du Pont | 6773 Grevenmacher

Tel. +352 75 05 451

www.bernard-massard.lu | info@bernard-massard.lu

Kontakt: Hubert Clasen

Gegründet: 1905 | Rebfläche: 17 Hektar

Jährliche Präsentation am ersten Freitag nach Ostern auf dem Weinmarkt im Sport- und Kulturzentrum Grevenmacher.

Öffnungszeiten: 1.4. bis 30.10. täglich von 9.30 bis 18 Uhr, 1.11. bis 30.3. Mo bis Fr auf Anfrage

Domaine Viticole Charles Decker



Charles Decker gilt in der Luxemburger Weinszene als „Querdenker“. Man könnte auch sagen: ein Winzer mit klaren Vorstellungen und Visionen. Die Spezialität des ausgebildeten Oenologen ist zweifellos der Süßwein. Charles Decker hat hinreißende Strohweine – aus Muscat, Auxerrois, Gewürztraminer, Pinot Blanc und Pinot Gris – und Eisweine (Riesling) gemacht. Auszeichnungen und Medaillen hat er im Lauf der Zeit viele geerntet, ob bei Rielsing du Monde in Straßburg, beim Concours Mondial de Bruxelles oder bei den Vinales in Paris. Auch seine Crémants sind herausragend. Für seine Cuvée Blanc de Noirs wurden Grundweine aus verschiedenen Jahrgängen verwendet, das Ergebnis ist subtil und finessenreich. Charles Decker, der eine große Sammlung von Korkenziehern sein Eigen nennt, war in den 1990er Jahren der erste Luxemburger Winzer, der Pinot Noir weiß gepresst hat. Die seltene Rebsorte Muscat Ottonel pflegt er mit Passion auf seinen knapp vier Hektar Rebfläche. Auch mit Siegerrebe und Würzer, aromatischen Züchtungen aus Deutschland, hat der blonde Winzer schon experimentiert, natürlich nur auf wenigen Parzellen. Auf seinen Lagen, darunter Kreitzberg und Rodenberg in Remerschen sowie Diefert in Stadtbredimus und Felsberg in Wintringen, werden Pinot Gris, Pinot Blanc, Pinot Noir, Riesling, Auxerrois, Chardonnay, Gewürztraminer, der erwähnte Muscat Ottonel, Saint Laurent sowie Elbling und Rivaner angebaut. Die weißen Burgundersorten haben den Hauptanteil. Die eignen sich bestens als Speisenbegleiter, doch Charles Decker wäre nicht Charles Decker, wenn ihm nicht immer wieder auch aus diesen Sorten ein ungewöhnlicher Tropfen gelänge, der sich nicht so einfach an alle Speisen anpasst. Für diese Weine muss der Liebhaber mit Gefühl nach passenden Partnern suchen – es sind halt Weine mit eigenem Charakter, die mancher „Meditationsweine“ nennt.

2006 Chardonnay Remerschen Kreitzberg
Ausgereifte, jedoch sehr frische Nase mit leisen Honig-Anklängen, kräftige Frucht am Gaumen, hat Klasse und Kontur.

2007 Muscat Ottonel Remerschen Kreitzberg

Aromatische Muscat-Nase im mediterranen Stil, lebendig durch pikante Säure, leichte Bitternote im Abgang, ein ungewöhnlicher Wein.



2006 Pinot Gris Vin de Paille

Bernsteinfarben, herrliche Aromen von Zitrusfrüchten und Orangenkonfitüre, auch Ahornsirup, Rosinen und Walnuss, dazu eine aparte Zartbitternote.

„Ein idealer Zigarrenwein!“

Jurorin Katja Schweder



Domaine Viticole Charles Decker
7 route de Mondorf | 5441 Remerschen
Tel. +352 23 60 95 10
deckerch@pt.lu

Kontakt: Charles Decker

Gegründet: vor mehreren Generationen | Rebfläche: 4 Hektar

Verkostungen bis 12 Gäste

Domaine Viticole Mme Aly Duhr et Fils



2007 Riesling Wormeldange Nussbaum Grand Premier Cru

Zarte Noten von gelben und tropischen Früchten (Physalis) mit einem Hauch Botrytis (Honigkristalle), gut eingebundene Säure und Süße mit dichtem Saft, saftige Länge mit mineralischem Biss.

2007 Pinot Gris Machtum Hoffels Domaine et Tradition

Dieser Pinot Gris zeigt im Duft Aromen von Butterbirne, Apfel und Haselnuss, hat Würze und Fülle und ist enorm schmelzig und saftig.

„Klar und fruchtig, ausgesprochen typisch und sehr gefällig.“

Juror Felix Waldkirch

Weinbau liegt bei den Duhrs in der Familie, und das seit 300 Jahren. Das Weingut Mme Aly Duhr et Fils wurde erst 1872 gegründet und zählt seit langem zu den Weingütern des Landes, die sich auch außerhalb der großherzoglichen Grenzen einer großen Bekanntheit erfreuen. Die weißhaarige Nelly Duhr ist eine jener zentralen Persönlichkeiten, wie es sie häufig in großen Weingütern der Welt gibt und die ihre Identität entscheidend prägen. Der junge Ben Duhr, der in Geisenheim studiert, ist ein echtes Nachwuchstalente. Die Familie Duhr bewirtschaftet einige der besten Lagen Luxemburgs in Ahn, Wormeldingen, Machtum, Grevenschacher und Mertert. Die Rebstöcke sind dort ungewöhnlich dicht gesetzt, damit die Wurzeln tiefer gehen. Die Erträge werden rigoros reduziert, das Lesegut wird streng ausgelesen. So entstehen bemerkenswerte Weine. Seit 1982 schon wird das Barrique eingesetzt – damals ein Novum. Neben den Gutsweinen wird auch die Linie Domaine et Tradition angeboten; schließlich gehört das Weingut zu dieser kleinen, aber feinen Gruppierung. Die Weine heißen Bueden (Elbling), Convicts (Rivaner), T'OK (Pinot Gris) und Monsalvat (Auxerrois). Der Vin de la Barrique, der Klassiker, ist ein Pinot Blanc. Unbedingt probierenswert ist auch der hervorragende Pinot Noir.

2007 Riesling Mertert Herrenberg Grand Premier Cru

Ausgereifte Frucht mit Noten von Holunderblüte, Bananen und anderen gelben Früchten, kräftige Säurekontur bei enormer, voluminöser Frucht mit viel (Fructose-)Schmelz, im Abgang Honignoten.



Domaine Viticole Mme Aly Duhr et Fils

9 rue Aly Duhr | 5401 Ahn

Tel. +352 76 00 43

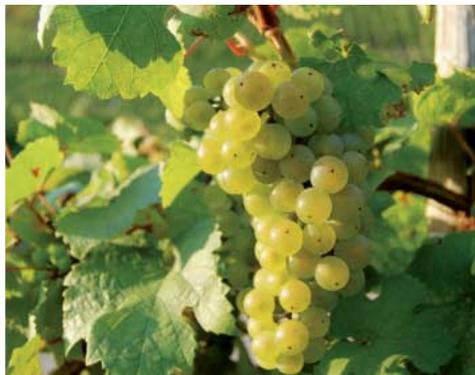
www.alyduhr.lu | info@alyduhr.lu

Kontakt: Nelly Duhr und Ben Duhr

Gegründet: 1872 | Rebfläche: 8,17 Hektar

Verkostungen bis 20 Gäste

Caves Nic. Duhr et Fils



Früher, hört man oft, waren die meisten Weingüter Mischbetriebe. Neben dem Weinbau wurde Landwirtschaft betrieben. Nun, das gibt es immer noch. Die Brüder Lou und Camille Duhr, die den elterlichen Betrieb im Jahr 2000 übernommen haben, setzen ganz bewusst auf das Konzept Vielfalt: „Diese Diversifizierung ist nicht nur betriebswirtschaftlich von Vorteil, sondern macht auch aus Vermarktungsgründen Sinn, weil wir unseren Kunden eine breite Produktpalette bieten können“, sagt man in diesem 1837 von Johannes Kass und Barbara Fischer gegründeten Familienbetrieb. Es gibt einen Stall mit 90 Rindern, davon 35 Holstein-Milchkühe. Die Rebfläche ist nur knapp über vier Hektar groß, was sich durch diese Betriebsform leicht erklären lässt. Mehr Fläche wäre kaum zu bewältigen, wenn man die Qualitätsansprüche der Duhrs hat. „Die Fortführung der Tradition liegt uns besonders am Herzen“, versichert Kellermeister Lou Duhr. „Ebenso wie wir uns ständig bemühen, unsere Produktionstechnik zu verbessern, um so die Qualität unserer Produkte zu vervollkommen.“ Auf den lehm- und kalkhaltigen Böden gedeihen die Sorten Auxerrois, Pinot Gris, Pinot Noir, Riesling, Rivaner und Elbling. Der Pinot Noir ist als Rosé- und als Rotwein erhältlich. Auch mehrere Brut-Crémants werden hergestellt. Der Crémant Brut aus den Grundweinen Elbling und Auxerrois, die Cuvée Pinot Brut auf Pinot-Basis (Sorten Pinot Blanc, Pinot Gris und Auxerrois) sowie die Cuvée du Rucher, eine interessante Komposition aus Pinot-Sorten und Riesling. Der Pinot Gris wird auch als roséfarbener Wein (Gris de Gris) vinifiziert, wie übrigens auch der seltene Elbling Rosé des Hauses. Und wenn Sie hinkommen, noch ein Tipp: Die Brände aus dem reichhaltigen Sortiment sind sensationell und vielfach ausgezeichnet worden. Schon 1861 existierte eine Brennerei.

2007 Pinot Gris de Gris

Lachsfarben, zarte Erdbeer- und frische Hefenote, buttrig-zart und rund, ein feiner, schlanker Tropfen mit harmonischer, doch deutlicher Säure. Prima Essensbegleiter.

Crémant Cuvée du Rucher Brut

Mineralisch-dicht im Duft, der Noten von Brotkruste zeigt, würzige Frucht bei gutem Mousseux

2007 Pinot Gris Wormeldange Mohrberg

Frischer Duft mit typischen Noten des Grauburgunders, wirkt im Mund zart und leicht, geradezu schlank, schön fruchtig und klar.



Caves Nic. Duhr et Fils

9 rue Puert | 5433 Niederdonven
Tel. +352 76 01 88 oder +352 267 47 10 8
www.duhrnic.lu | info@duhrnic.lu

Kontakt: Lou und Camille Duhr
Gegründet: 1837 | Rebfläche: 4,12 Hektar

Internationale Frühjahrsmesse in den Hallen der Luxexpo
Lëtzebuurger Weekend in Medernach am 1. Septemberwochenende
„Fête des Vins et Crémants Luxembourgeois“ am 1. Adventswochenende in Luxemburg-Stadt

Öffnungszeiten: jeden Tag auf Anfrage

Fédération des Associations Viticoles



Der Winzerverband wurde 1911 gegründet, und zwar mit mehreren Zielen. Der Zusammenschluss lokaler Winzervereine – es gab damals immerhin 39 – sollte sich als Interessenvertreter zunächst ganz allgemein für die Förderung des Weinbaus und des Konsums stark machen. Außerdem war die Fortbildung der Winzer zu organisieren. Die praktische Seite bestand in der gemeinschaftlichen Anschaffung von Geräten und Betriebsstoffen. Bis 1912 schlossen sich 30 Winzervereine dem Verband an. Heute sind 18 Genossenschaften organisiert. Eine besondere Stärke des Verbandes war der Versuchsweinbau, das heißt, die Anlage zeitgemäßer Reberziehungsformen – durchaus nicht nur zu Demonstrationszwecken. Die Weine wurden und werden auch kommerzialisiert. 1,2 Hektar in den Lagen Péitschewängert in Wormeldingen sowie Pietert in Grevenmacher gehören dem Verband; die Weine werden auch an Privatkunden und die Gastronomie verkauft. „Unsere Weine sollen die idealen Begleiter zum Essen sein, als gereifte Jahrgänge in entspannten Stunden die Sinne mit den Aromen der Reben und Terroirs erfreuen“, fasst Verbandspräsident Marc Weyer die Philosophie des Verbandes als Erzeuger zusammen. Angebaut werden Riesling, Pinot Gris, Pinot Blanc und Auxerrois, die auf Muschelkalkböden gedeihen und integriert bewirtschaftet werden. Luxemburg vom Feinsten! Marc Weyer: „Es liegt uns am Herzen, den Weinfreund darauf aufmerksam zu machen, die Weine unseres Anbaugebietes als ein Ganzes mit der Region zu erleben und somit den verlangten Mehrwert eines Naturproduktes zu erhalten.“

2007 Pinot Gris Grevenmacher Pietert Grand Premier Cru

Klassische, würzige Pinot Gris-Nase mit Noten von Haselnuss, im Geschmack fruchtig-rund und voll bei guter Säure, gutes Potenzial, Speisebegleiter mit nachhaltigem Abgang.

2007 Grevenmacher Pietert Pinot Blanc Grand Premier Cru

Elegante Nase mit saftigen Apfelnoten und gut eingebundener Süße, die den Geschmack sehr gut abrundet, ideal zum Essen. Milde Säure.

„Fein und etwas verhalten im Duft, aber dann sehr harmonisch, voll und lang.“

Juror Hans-Jürgen Dörr

2007 Wormeldange Péitschewängert Riesling Grand Premier Cru

Mineralische Noten, gelbe und tropische Früchte geben sich hier ein Stelldichein, gute Sortentypizität und leichte Würznote am Gaumen bei gut eingebundener Säure.



Fédération des Associations Viticoles du Grand-Duché de Luxembourg

23 route de Trèves | 6793 Grevenmacher

Tel. +352 75 0139

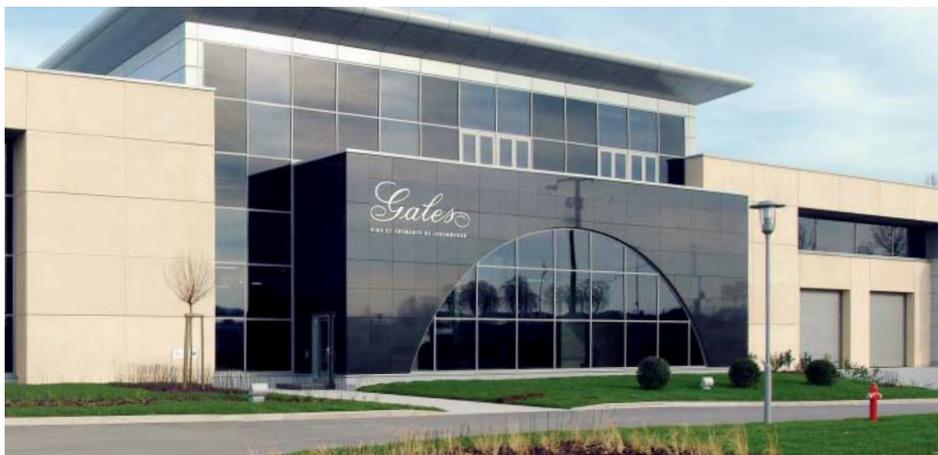
www.dewenzer.lu | wenzer@pt.lu

Kontakt: Marc Weyer

Gegründet: 1911 | Rebfläche: 1,2 Hektar

Öffnungszeiten: Mo bis Fr 8-12 Uhr sowie 13-17 Uhr

Caves Gales



Der Winzersohn Nicolas Gales beschloss, ein eigenes Unternehmen zu gründen, und legte im April 1916 in Bech-Kleinmacher dafür den Grundstein. Seine Kinder Georges, Jules und Betty führten die Firma nach dem Zweiten Weltkrieg weiter. Immer verlief der Generationenwechsel sanft und ohne Brüche. Seit Anfang der 1980er Jahre leitet Marc Gales die Unternehmensgeschichte. Durch die Beteiligung an den Caves St Martin in Remich (1985) wurde der Betrieb erheblich erweitert. In traditionellem Verfahren hergestellte Sekte, heute Crémants, waren von Anfang an die besondere Kompetenz des Hauses Gales. Folgerichtig wurde 2002 eine neue, moderne Kellerei in Ellange in Betrieb genommen. Allerdings werden auch Stillweine gekeltert, und zwar aus den Sorten Elbling, Rivaner, Riesling, Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Gris und Chardonnay. Die Weinberge liegen bestens exponiert in den Gemeinden Remich, Bech-Kleinmacher, Wellenstein und Stadtbredimus. Zu den Einzellagen gehören Primerberg und Hôpertsbour in Remich, Kurschels und Foulschette in Wellenstein sowie Rëtschelt in Bech-Kleinmacher. Die Terroirs bestehen aus Muschelkalk oder Keuper. Die Weine werden meist im Edelstahl ausgebaut; Chardonnay wird auch im Barrique fermentiert und ausgebaut. Die ausgezeichnete Qualität der Weine belegt die Silbermedaille, die der 2007 Auxerrois Remich Hôpertsbour Grand Premier Cru 2008 beim Großen Internationalen Weinpreis MUNDUSvini errang.

Crémant Gales Héritage Brut

Apfel- und Blütennoten bestimmen das ausgereifte Bukett dieses saftigen, würzigen Crémant mit schöner Frucht, der sogar einen leicht pfeffrigen Biss aufweist. Feinperlig und voll.

Crémant Gales Jubilé Riesling Brut

Herausragender Riesling-Crémant mit frischer, klarer

Zitrus- und Grapefruitnote, saftig, fruchtig und frisch, durchaus komplex, aber stets ausgewogen.

2007 Auxerrois AOC Domaine et Tradition

Ausgereift und typisch mit Aromen von Apfel, Haselnuss und auch grünen Pflanzen, zeigt sich dieser Auxerrois aus der Linie Domaine et Tradition mit harmonisch eingebundener Säure und mineralischer Frische.

„Dieser würzig-mineralische Auxerrois ist interessant zu Austern & Co.“

Juror Sascha Speicher



Caves Gales

6 rue de la Gare | 5690 Ellange

Tel. +352 23 69 90 93

www.gales.lu | info@gales.lu

Kontakt: Marc Gales

Gegründet: 1916 | Rebfläche: 11,6 Hektar

Öffnungszeiten: auf Anfrage

Domaine Viticole A. Gloden et Fils



2007 Auxerrois Vin de Barrique

Aromen von Pfirsich und Zitrusfrüchten sowie von tropischen Früchten prägen diesen sehr gut gemachten, vollmundigen Auxerrois, der durch das Barrique geschmeidig, finessenreich und rund wirkt.

2007 Riesling Schengen Markusberg Grand Premier Cru

Ansprechende Nase mit Aromen von Aprikose und Grapefruit, im Mund saftig, aber durchgehend zart bei spürbarer Restsüße, entwickelt sich zusehends im Glase.

„Ein ganzer Korb Früchte findet sich in diesem frischen, großartigen Wein: Mirabelle, Ananas, Banane, Litschi, Nektarine, Aprikose.“

Jurorin Andrea Flammersberger

Weinbau betreibt die Familie Gloden seit 1690, und seit 1751 besitzt sie das Weingut, das seit dieser Zeit immer von den Vätern auf die Söhne vererbt wurde. Heute bewirtschaftet Claude Gloden in zehnter Generation neun Hektar in den Lagen Markusberg und Fels (bei Schengen) sowie Foulchette, Kurschels und Brauneberg (Wellenstein). Es werden nur eigene Trauben verarbeitet. Die Rebsorten sind die traditionellen und edlen Sorten aus Luxemburg, dazu etwas Pinot Noir précoce, wie der Frühburgunder hier heißt. Besonders Riesling und Pinot Noir stehen im Vordergrund. Die Böden bestehen sowohl aus Muschelkalk als auch aus Gipskeuper und Buntsandstein. Die „Kombination aus Tradition verknüpft mit State-of-the-art-winemaking erlaubt uns, Weine mit hauseigenem Stil herzustellen und uns somit von der Masse zu differenzieren“, fasst der Winzer seine Ziele zusammen. Früher nannte man solche Weine Naturweine, doch ist diese Bezeichnung nicht mehr zugelassen. Claude Gloden vermarktet sie unter der Linie „Tradition du domaine“ und erläutert: „Aus besten Lagen mit kleinen Hektarerträgen sowie unter optimalen Bedingungen im Weinberg bei adäquatem Ausbau stellen diese Weine mit der Bezeichnung Sélection et Réserve die Qualitätsspitze unseres Angebotes dar.“ Seit 1994 wird auch Crémant erzeugt, der auf Anhieb überzeugte und Medaillen bei mehreren Wettbewerben einholte. Crémant macht die Familie Gloden auch sortenrein aus Riesling und Pinot Noir. Eine besondere Spezialität ist ein Pinot Gris de Gris, also ein hell roséfarbener Wein aus Pinot Gris, dessen Schale ja bekanntlich rötlich gefärbt ist.

2004 Pinot Noir AOC

Klassischer Pinot mit kirschigen Noten, fein eingebundenem Holz und kraftvoller Säurestruktur. Frisch.



Domaine Viticole A. Gloden et Fils

12 Albaach | 5471 Wellenstein

Tel. +352 23 69 83 24

www.gloden.net | info@gloden.net

Kontakt: Claude Gloden

Gegründet: 1751 | Rebfläche: 9 Hektar

Tag der offenen Tür Mitte August (15.8.09 ab 14 Uhr)

Öffnungszeiten: nach Voranmeldung



Crémant Grande Cuvée Brut AOC

Duft von weißen Johannisbeeren und Brioche, saftig mit Apfel-, Honigmelonen- und Birnenaromen und feiner Hefenote, erfrischend.

„Feiner, eleganter und filigraner Crémant.“

Juror Sascha Speicher



Domaine Viticole Häremillen

Im Gebäude einer historischen Mühle richtete die Familie Mannes-Kieffer 1988 ein Weingut ein, das schon 1996 um moderne Edelstahltanks mit Temperaturkontrolle erweitert wurde. Die ehemalige Trierer Domherrenmühle und ihr Gewölbekeller, in denen auch Rotweine lagern, sind einen Besuch wert, ebenso wie der Winzerort Ehen mit seinem Nationalen Weilmuseum und seinem reichhaltigen gastronomischen Angebot. Und freilich: die Weine. 12,5 Hektar bewirtschaftet die Familie integriert; darunter befinden sich Steillagen. Die Böden bestehen aus Muschelkalk. „Unsere Weine zeichnen sich aus durch ihre Sortentypizität, den trockenen Ausbau und ihre Fülle, die auf niedrigen Erträgen basiert“, sagt Max Mannes. Schon im Weinberg wird alles getan, um die Qualität zu gewährleisten. Pinot Gris und Riesling sind die beiden Hauptsorten; der Pinot Noir-Anteil liegt mit über 12 Prozent ungewöhnlich hoch. Nicht nur diese edle Rotweinsorte, auch Chardonnay wird im Barrique ausgebaut. Weitere Rebsorten im Anbau sind Elbling, Rivaner, Pinot Blanc und Gewürztraminer. Zwar existiert bislang kein Vertrieb in Deutschland, aber im Internet kann man die Weine bestellen. Und warum nicht mal hinfahren? Nicht nur im Weingut (bis 25 Personen), auch bei zahlreichen Veranstaltungen lassen sich die Weine wunderbar probieren. Tipp: die Eisweine und Vins de Paille aus Riesling und Auxerrois! Mit der Auxerrois Vendange Tardive Machtum Goellebourg (Gold) sowie dem 2007 Pinot Gris Grand Premier Cru (Silber) errang das Weingut beim Großen Internationalen Weinpreis MUNDUSvini 2008 einen Doppelerfolg.

2007 Mertert Herrenberg Pinot Gris Grand Premier Cru

Duftet nach Zitrusfrüchten, Kiwi und Stachelbeeren, im Mund exotische Noten, Grapefruit, frisch und sehr klar gemacht, der gefällt auch Rieslingfans.

2007 Wormeldange Nussbaum Riesling Grand Premier Cru

Noten von reifen gelben Früchten und etwas Honig, würzige Frucht, hat Statur und dichte Textur, ausgesprochen trocken im Geschmack durch kräftige Säure.



Domaine Viticole Häremillen

3, op der Borreg (Probierraum) | 29, am Schank (Kellerei)

5419 Ehen

Tel. +352 76 84 36

www.haeremillen.lu | info@haeremillen.lu

Kontakt: Max Mannes sowie Andreas Krebs, Kellermeister

Gegründet: 1988 | Rebfläche: 12,5 Hektar

März: Grevenmacher Wäinmoart | Mai: Frühjahrsmesse (Foire)

Luxemburg / Kirchberg | 3. Sonntag im Juli: Ehner Winzertag

3. Wochenende im September: Riesling Open

1. Adventswochenende: Fête des Vins et Crémants (Knuedler)

Öffnungszeiten: nach Vereinbarung

Domaine Alice Hartmann



Mosel und Riesling: Tradition. Wer das ehrwürdige Gutshaus direkt am Moselufer von Wormeldange besucht, kann sich das leicht vorstellen. Die Domaine Alice Hartmann, eines der traditionsreichsten Riesling-Weingüter des Landes und einst sogar Lieferant des englischen Königshauses, zählt einen großen Teil der Luxemburger Spitzenlage Koepchen zum Besitz, sogar eine Parzelle im Herzen der Trittenheimer Apotheke, jenseits der Grenze. Die Lage Les Terrasses de la Koepchen ist im Alleinbesitz. Apropos Besitz: Nachdem Alice Hartmann verstorben war, verkaufte die Familie das Weingut an eine Gruppe von Weinliebhabern, die eine Aktiengesellschaft gründeten. Der junge, aus Nittel in Deutschland stammende Kellermeister Hans-Jörg Befort bewirtschaftet die vier Hektar Rebflächen integriert. Riesling ist – wie zu erwarten – mit 80 Prozent Anteil die Hauptsorte, daneben sind Pinot Noir und Chardonnay im Anbau. Die ältesten Reben stehen in der Monopollage, doch auch in den anderen, meist steilen Lagen mit ihren Muschelkalkböden sind die Reben 30 bis 70 Jahre alt. Entsprechend niedrig sind die Erträge – sie liegen bei 40 bis 55 Hektoliter pro Hektar: „Die Grundlage großer Weine“, sagt Hans-Jörg Befort. So entstehen im 1996 technisch renovierten Gewölbekeller handwerkliche, markante Weine, die Genießer leicht wieder erkennen, zumal sie in vielen Spitzenrestaurants zu Hause sind, etwa im Waldhotel Sonnora oder bei Léa Linster. Tipp: Weinbrände in nummerierten, individuellen Flaschen.

Crémant Blanc Brut

Ungewöhnlicher, da vom Holz mit geprägter Crémant im Champagner-Stil, anmierend im Duft und cremig im Mund, feinperlig, ein Liebhaberstück.

2007 Wormeldange Koepchen Riesling sélectionné avec amour par Léa Linster

Intensiv mineralischer, würziger Duft, exotische Noten, pikante Säure mit Biss zu dicht gewobener Frucht, alles prima eingebunden, „Pfeffer!“-Note.

2007 Wormeldange Koepchen Riesling sélectionné du Château

Würzige Rieslingnase mit ebensolcher Frucht, gute Tiefe und mineralisches Spiel, ausgewogen und harmonisch.



Domaine Alice Hartmann

72-74 rue Principale | 5480 Wormeldange

Tel. +352 76 00 02 | Fax +352 76 04 60

www.alice-hartmann.lu | domaine@alice-hartmann.lu

Kontakt: Hans-Jörg Befort

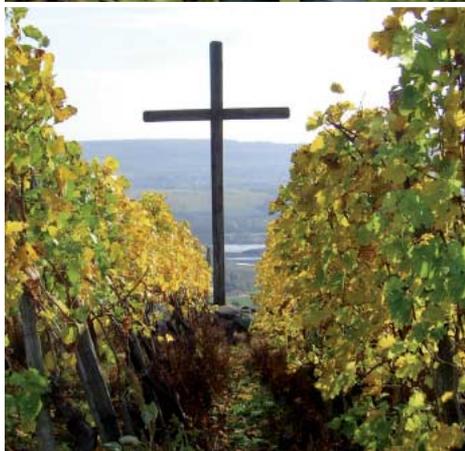
Gegründet: um 1900

Rebfläche: 4 Hektar

3. Wochenende im September: Riesling Open

Öffnungszeiten: Freitags von 14 bis 19 Uhr und nach Terminabsprache

Caves Kayl-Noesen Nic et Fils



Wir sind ein junges Weingut, das erst seit vier Jahren im Flaschenverkauf tätig ist“, beschreibt Fränk Kayl sein Unternehmen. Tatsächlich sind vier Jahre für einen Winzer nicht viel Zeit: Nur vier Mal bietet sich ihm die Gelegenheit, seine Kunst zu zeigen. Leistungssportler haben meistens mehr Versuche, wenn es um Medaillen geht. „Wir lernen Jahr für Jahr dazu“, erklärt der junge Winzer bescheiden, der sein Weingut zusammen mit seinem Vater leitet. Studiert hat er übrigens in Deutschland, in Bad Kreuznach. Mit Trauben umgehen konnte er freilich schon vorher, nur wurden vor 2004 die Trauben zu 100 Prozent verkauft. „Wir legen besonderen Wert darauf, dass wir schon im Weinberg nur qualitativ hochwertige Trauben erzeugen, die reif und frei von Krankheiten sind“, betont Fränk. Im Keller werden diese Trauben schonend weiter verarbeitet. Im Anbau sind – auf sechs Hektar Fläche – die klassischen Sorten Luxemburgs sowie St. Laurent. Den Pinot Noir baut man im Weingut als Rosé und als Rotwein aus. Bei der Bewirtschaftung achtet Fränk Kayl darauf, möglichst

naturnah zu bleiben – integrierter Anbau. Seine Böden kennt er sehr genau. Da gibt es tonige und schwere tonige Braunerden, aber auch „Pararendzina-Pelosole und Pelosole aus Mergel, nicht verglejt“. Falls Sie kein Geologe sind: Pararendzina nennt der Fachmann einen humusreichen, bis 40 Zentimeter starken Oberboden auf lockerem Kalk. Ist die Schicht dicker, heißt diese Formation auch Schwarzerde. Pelosole sind Tonböden (griechisch pelos = Ton). Verglejt ist ein Boden, der stehendes Grundwasser führt, zum Beispiel in Niederungen oder an Flüssen. Auch wenn Sie sich lieber an Fränks Weine als an Grundwasser halten, weiß der Winzer noch einen Grund, das Weingut einmal zu besuchen: „Die Lage am Naturschutzgebiet Haff Reimech macht einen Besuch besonders interessant.“

2007 Auxerrois Remerschen Kreitzberg

Ausgereifter und gut ausgeformter Auxerrois mit nussigen und apfeligen Aromen bei gut eingebundener Säure, sehr guter Speisenbegleiter.

2007 Pinot Blanc Remerschen Kreitzberg

Vollmundiger Pinot Blanc mit floralen Noten (auch weiße Blüten), im Mund saftig und ausgewogen mit gewisser Fülle, die durch die Restsüße kommt. Angenehm, leicht im Alkohol.

2007 Pinot Gris Remerschen Kreitzberg

Im Duft Noten von Akazienhonig und Blüten, leicht im Alkohol, am Gaumen harmonisch und sanft mit der Fülle des Pinot Gris; guter Speisenbegleiter.



Caves Kayl-Noesen Nic et Fils

36, route du Vin | 5440 Remerschen

Tel. +352 23 66 45 92

caveskayl@email.lu

Kontakt: Fränk Kayl

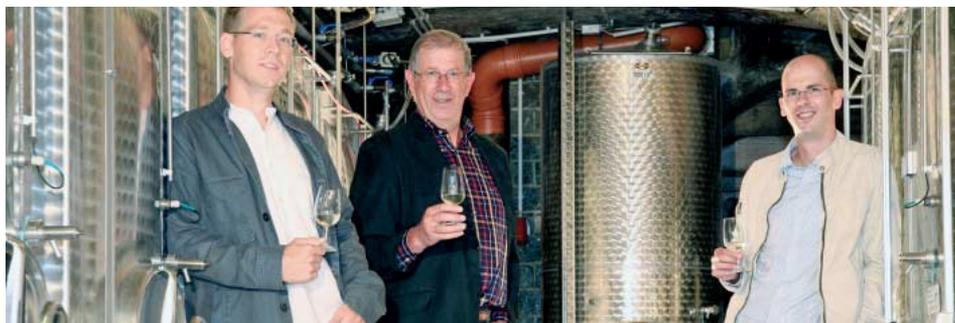
Gegründet: 2004 | Rebfläche: 6 Hektar

Tag der offenen Tür: Ende August, Anfang September

Fête des Vins et Crémants in Luxemburg-Stadt: 1. Adventswochenende

Öffnungszeiten: nach Anmeldung

Domaine Viticole Kohll-Leuck



Auf dem Sprung in die vierte Generation“ ist das Weingut Kohll-Leuck in Ehen, sagt Raymond Kohll. Sein Sohn Luc, der übrigens als einer der ersten Winzer in Luxemburg einen St. Laurent erzeugt hat und 2002 in den Betrieb eingestiegen ist (er ist zusammen mit seinem Schwager die vierte Generation), freut sich wie die ganze Familie über die regelmäßigen Auszeichnungen für die Weine aus dem um 1900 als Mischbetrieb von Jean Kohll-Thesen gegründeten Weingut. So gab es beim Großen Internationalen Weinpreis MUNDUSvini 2008 je eine Silbermedaille für den 2007 Auxerrois Ehnerberg sowie den 2007 Riesling Wousselt. Beim Concours des Crémants de France et de Luxembourg gab es sogar Goldmedaillen, und zwar für den Crémant Brut sowie den Crémant Rosé aus Pinot Noir, der 2007 erstmals vorgestellt worden war. Auch im Guide Hachette 2009 gab es eine Dreistern-Bewertung für den 2007 Pinot Gris Kelterberg. Die fast 11 Hektar umfassende Rebfläche wird integriert bewirtschaftet. Die Böden bestehen weitgehend aus Muschelkalk. Im kürzlich modernisierten Keller werden die Weißweine in temperaturgesteuerten Edelstahltanks bereitet, während die Rotweine auch in Barriques ausgebaut werden. „Wir sind darauf bedacht, ausgewogene Weine mit viel Frische herzustellen. Wichtig für uns ist, dass unser Terroir – Stichwort Mineralität –, aber auch die Charakteristika unserer Rebsorten, die Frucht, zur Geltung kommen“, erklärt Raymond Kohll die Philosophie des Hauses. Er hatte mit seiner Frau Marie-Cécile 1973 den Betrieb übernommen, dessen Weine damals schon im eigenen Keller abgefüllt wurden. Stolz ist man im Weingut noch heute über den Besuch des Großherzogs Henri und seiner Gattin Maria Teresa (2005). Käme das herrschaftliche Paar heute wieder vorbei, könnte es eine ausgezeichnete Kollektion verkosten, die sich durch wunderbar animierende Frische auszeichnet.

Crémant Brut AOC

Schöner, erfrischender Duft von Limetten, Grapefruit, Aprikose und Blüten, im Mund mineralische Frucht mit geschmeidiger Säure, vielschichtig und lang.

„Ein cremiger Crémant mit frischen Zitrusfrucht-
aromen und feiner Perlage. Appetit anregend.“

Jurorin Kristine Bäder

2007 Riesling Kelterberg Grand Premier Cru

Ungewöhnlicher, exotischer Duft, der einige Juroren an Sauvignon Blanc erinnerte, Noten von weißen Johannisbeeren, verführerisch knackig-frisch und pikant, geniale Dramatik, tolles Spiel und harmonische Süße.

2007 Pinot Gris Kelterberg Grand Premier Cru

Auch hier springt die Frucht sozusagen aus dem Glas in die Nase; vielfältige Aromen von Aprikose und Honigmelone bis zu Äpfeln, sehr frisch bei guter Fülle, trotz pikanter Säure sanft und sehr lang.



Domaine viticole Kohll-Leuck

4 an der Borreg | 5419 Ehen

Tel. +352 76 02 42

www.kohll.lu | domaine@kohll.lu

Kontakt: Raymond und Marie-Cécile Kohll-Leuck, Luc Kohll, Claude Scheuren

Gegründet: um 1900 | Rebfläche: 10,8 Hektar

Éiner Wénzerdag: Jedes 3. Wochenende im Juli

Riesling Open: Jedes 3. Wochenende im September

Tage der offenen Tür: Jedes 3. Wochenende im November

Öffnungszeiten: Ganzjährig auf Anfrage von 8-18 Uhr, ausgenommen Sonn- und Feiertage

Domaine Viticole Kohll-Reuland



Oberhalb des malerischen Winzerdörfchens Ehnen liegt die traditionsreiche, im 17. Jahrhundert gegründete Domaine, die von Esther Kohll-Reuland und ihrem Schwiegersohn Frank Keyser geführt wird. Von der Terrasse des Weingutes genießt man einen phänomenalen Ausblick auf die romantischen Gässchen des Moseldorfs Ehnen – am besten mit einem Glas Wein in der Hand, versteht sich. Im gemütlichen Verkostungsraum können auf Anfrage geführte Verkostungen für bis zu 25 Personen durchgeführt werden. Ehnen ist auch die Heimat des ältesten luxemburgischen Weinemuseums – und einiger Restaurants. „Zu der kulinarischen Vielfalt, die das kleine Dorf zu bieten hat, schmecken unsere Weine noch besser“, sagt Frank Keyser. Die sorgfältige Arbeit in den integriert bewirtschafteten Weinbergen und schließlich im Keller zahlt sich aus: Die Weine von Kohll-Reuland sammeln auf renommierten internationalen Verkostungswettbewerben wie beim Großen Internationalen Weinpreis MUNDUSvini in Neustadt an der Weinstraße oder beim Concours Mondial in Brüssel Auszeichnungen.

2007 Ehnen Wousselt Riesling Grand Premier Cru

Ausgereifte Rieslingfrucht mit erfrischenden grünen Noten und Nuancen von weißen Blüten, dicht gewoben, saftig, fast samtig in der Textur, dabei immer elegant.

„Bei diesem Riesling passen die reifen Fruchtaromen und die grünen Komponenten hervorragend zusammen.“

Juror Martin Darting

2007 Ehnerberg Pinot Gris Sélection Grand Premier Cru

Schöne Nase mit viel Frucht (Mirabellen, Apfel, Zitrus ...), frisch und saftig mit feinem Schmelz und feiner Nussnote. Eleganter Wein

Crémant Cuvée du Domaine Brut

Eine gelungene Komposition aus den Sorten Riesling, Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Noir und Chardonnay.



Domaine Viticole Kohll-Reuland

12 Hohlgaass oder 5 am Stach | 5418 Ehnen

Tel. +352 76 00 18 oder +352 26747772

www.kohll-reuland.lu | mkohll@pt.lu

Kontakt: Esther Kohll-Reuland und Frank Keyser

Gegründet: 17. Jahrhundert | Reblfläche: 7 Hektar

Weinmarkt in Grevenmacher, Ehener Winzertag (3. Wochenende im Juli), Riesling Open, Tag der offenen Tür, Fête des Vins et Crémants am ersten Adventswochenende, Frühjahrsmesse im Mai

Öffnungszeiten: nach Vereinbarung

Viticulteur Benoît Kox



Das wohl „jüngste“ luxemburgische Weingut wurde erst 2005 gegründet. Aber der 1959 geborene Benoît Kox ist ein erfahrener Winzer – das erkennt man schon an seinen graumelierten Haaren. Er stammt aus der Remicher Winzerfamilie Kox und hat sich erst vor wenigen Jahren – nach 30 Jahren Tätigkeit als Winzer im elterlichen Betrieb mit seinem Bruder Laurent – auf seine eigenen Füße gestellt. Benoît baut die traditionellen Rebsorten an, als einzigen Rotwein Pinot Noir. Seine Reben bewirtschaftet er naturnah. Dabei achtet er besonders auf niedrige Erträge, damit sich in den Trauben umso mehr Inhaltsstoffe konzentrieren. Bei der Lese wird streng selektiert, um nur optimal ausgereifte und gesunde Trauben zu keltern. Der Ausbau erfolgt reduktiv, um die Aromen möglichst weit gehend zu erhalten. „Meine Philosophie von terroirgeprägten Weinen mit Charakter möchte ich Wirklichkeit werden lassen“, erklärt der Winzer seine Motivation. Viel Worte macht er nicht um seine Weine, die alle zart und frisch wirken. Sondern er lädt Interessenten zu sich ein: „Entdecken Sie für sich selbst, welche unterschiedlichen Wein- und Geschmacksvarianten unser Keller Ihnen bietet!“ Die zum Aufbau eines erfolgreichen Weinguts nötige Ausdauer und Zähigkeit wird man ihm leicht attestieren, wenn man weiß, dass dieser Winzer ein begeisterter Marathonläufer ist. Am liebsten nimmt er an Läufen teil, die durch Weinbaugebiete führen, wie im Beaujolais und in Burgund. Auch beim bekannten Marathon du Médoc, der neben einer sportlichen Seite auch einen Eventcharakter hat, sieht man Benoît Kox. Ist es Zufall, dass die Länge der Luxemburger Mosel fast genau der Marathonstrecke entspricht?

2007 Côtes de Remich Pinot Gris

Schöner, erfrischender Duft von Limetten, Grapefruit, Aprikose und Blüten, im Mund mineralische

Frucht mit geschmeidiger Säure, vielschichtig und lang.

2007 Côtes de Remich Riesling

Duftiger, in seiner Art klassisch-moderner Rieslingstyp mit saftiger, mineralischer Frucht und stabiler Struktur, ausdauernd und charaktervoll mit grün-frischen Noten – für den laufen wir meilenweit!

Cuvée Benoît Crémant AOC

Frischer Duft von Zitrusfrucht und rosa Grapefruit, ausgeprägte, kräftige Frucht am Gaumen mit brillantem Mousseux und kraftvoller Kontur, pikante Säure, delikat.



Viticulteur Benoît Kox
8 rue Neuve | 5560 Remich
Tel. +352 621 36 47 36
koxb@pt.lu
Kontakt: Benoît Kox
Gegründet: 2005

Verkostungen für bis zu 30 Gäste im restaurierten Keller nach Vereinbarung

Öffnungszeiten: nach Vereinbarung

Domaine Viticole Laurent & Rita Kox



Die Familie betreibt seit langem Weinbau in Remich, doch erst seit Laurent Kox 1977 seine Ausbildung als Weinbautechniker in Luxemburg, Trier und Bad Kreuznach erfolgreich abgeschlossen hatte, wurde aus dem elterlichen Traubenerzeugerbetrieb ein neuer, aufstrebender Flaschenweinbetrieb mit etwa neun Hektar Rebfläche. Die Familiengeschichte ist auch dem prächtigen weißen Gutshaus aus dem Jahre 1909 anzusehen, das die jetzigen Bewirtschafter, Laurent und seine Frau Rita, im Jahre 2005 von den Geschwistern übernommen haben. Laurent Kox' Großvater war Stukateur; er hat überall kunstvolle Spuren hinterlassen. Auf den Etiketten ist eine Skulptur von 1769 abgebildet; sie steht in einem der Weinberge des Betriebs. Die Weine von Laurent und Rita Kox sind auf Terroirtypizität angelegt. Präzision im Ausbau und Sorgfalt im Keller, gepaart mit modernster Technik, das sind die Schlüsselbegriffe. Die Mühe wurde vielfach durch Medaillen bei Wettbewerben belohnt. Der Crémant Brut bekam im 2009 Guide Hachette den begehrten Coup de Cœur (Favorit), auch gab es eine Goldmedaille für den Vin de Paille 2005. Als Rieslingspezialist liegt Laurent Kox besonders diese Edelsorte am Herzen, doch pflegt er mit derselben Leidenschaft seine anderen Sorten, die teilweise im Barrique ausgebaut werden. Laurent Kox hat als erster Privatwinzer Crémant erzeugt. Und seit 2004 wird Saint Laurent angebaut. Dass ihre Weine ganzheitlich erlebbar werden, dafür sorgen Rita und Laurent bei ihren „rencontres œnologiques“, Verkostungen mit der Möglichkeit, die Harmonien von Weinen und Speisen auszuprobieren. Dabei werden selbstverständlich Produkte aus der Region eingesetzt. Noch ein Grund mehr für Genießer, das Weingut zu besuchen!

Crémant Brut AOC Laurent Benoît

Schöner Blüten- und Grapefruitduft, helle Frucht, kraftvolle Struktur mit markanter Säure und langem Nachhall, perfekt für den Empfang zu leckeren Finger Food.

2007 Remich Primerberg Pinot Blanc Grand Premier Cru

Im Duft würzige Noten und Aromen von Birnen und Stachelbeere, auch mineralische Nuance wie Schieferferton, weinig und saftig, klassischer Burgunder.

„Frischer, fruchtiger Pinot Blanc mit Noten von Stachelbeere, Birne und Zitrusfrucht, sehr ausgewogen.“

Jurorin Sonja Williams

2007 Remich Fels Pinot Gris Grand PremierCru

Subtiler Pinot Gris mit Apfel- und Zitrusnoten, trotz Körper und Fülle schlank bei zarten Röstaromen, die sehr gut eingebunden sind, französische Eleganz und Spiel. Chapeau!



Domaine Viticole Laurent & Rita Kox
6 A rue des Prés (am Bongert) | 5561 Remich
Tel. +352 23698494
www.domainekox.lu | kox@pt.lu
Kontakt: Laurent und Rita Kox
Gegründet: 1977 | Rebfläche: 9 Hektar

Themenweinprobe mit Verkostung bis 50 Gäste nach Vereinbarung

Caves Krier Frères Remich S.A.



„Sehr guter Crémant mit langem Nachhall und kräftiger Säure.“

Jurorin Kristine Bäder

In mehrere Hinsicht gilt das Haus Krier Frères als Pionier. „Seit 1994, lange vor der offiziellen Gesetzgebung, keltern wir Eisweine und Spätlesen“, erzählt der Winzer Marc Krier, der auch 1995 den ersten Pinot-Noir-Rotwein, den Rubis, schuf. Die Bordeaux-Flasche, bei Krier Frères 1998 eingeführt, war damals in Luxemburg „designtechnisches Neuland“. Dass Design und Inhalt stimmen, dafür sorgen die niedrigen Erträge und die strenge Selektion der Trauben. Auszeichnungen für das Weingut Caves Krier Frères bei Wettbewerben wie dem Großen Internationalen Weinpreis MUNDUSvini sind daher leicht zu erklären (2008 gab es Silber für den 2007 Auxerrois Schengen Markusberg Grand Premier Cru, den 2007 Pinot Gris Remich Hôpertsbour Grand Premier Cru sowie den Crémant Saint Cunibert). Marc Krier: „Unser Ziel ist, bestmögliche Qualität bei allen Produkten unseres Hauses zu erzielen – stets mit unserem persönlichen Touch!“ Darauf legen die Kriers und Kellermeister Arno Bauer Wert. Auch Besucher werden persönlich empfangen (Vor Anmeldung) und können im Probierraum bei schönem Panoramablick die vielfältigen Weine verkosten. Bewirtschaftet werden 21 Hektar mit Lehm- und Kalkböden, die mit Chardonnay, Gewürztraminer, Auxerrois, Elbling, Rivaner, den drei Pinot-Sorten sowie Riesling bestockt sind. Besonders niedrig sind die Erträge beim Pinot Noir, der im Barrique ausgebaut wird. Das kleine Eichenfass setzt man bei Krier Frères auch für Chardonnay und Pinot Gris ein. Probierenswert sind auch die mineralischen Rieslinge des Hauses.

Crémant St Cunibert

Schöner Blütenduft mit erfrischenden Zitrusnoten (Grapefruit), Aromen von hellen Früchten, voll und kräftig, lang und nachhaltig bei fast herzhafter Säure.

2007 Pinot Gris Stadtbredimus Fels

Leicht florale, animierende Nase mit frischen Noten von Drops und Gummibärchen, süße Frucht, pikante Säure, traubig, idealer Begleiter zum Käse.

2006 Pinot Noir Suprême Schengen Markusberg

Ausgereifter Pinot Noir mit interessanten Noten von Schwarzkirsche, Minze und etwas Eukalyptus. Klassisch, mineralisch und erdig.



Caves Krier Frères Remich S.A.

1 Montée St Urbain | 5501 Remich

Tel. +352 23 69 60-1

www.krierfreres.lu | caves@krierfreres.lu

Kontakt: Marc Krier

Gegründet: 1914 | Rebfläche: 21 Hektar

Kellertage, Verkostungsmenus in Restaurants

Öffnungszeiten: Mo bis Fr 8 bis 12 und 13 bis 17 Uhr und nach Voranmeldung

Domaine Viticole Krier-Bisenius



Nur einen Steinwurf von der Mosel entfernt steht an der Weinstraße das imposante, in den 1920er Jahren erbaute weiße Gutshaus der Familie Krier. Der Keller befindet sich in der rue St-Willibrord. Die Familie bewirtschaftet sechs Hektar Rebflächen, die vorwiegend nach Süden ausgerichtete Hanglagen sind. Zu den Climats, den Weinlagen, zählen der Kurschels in Wellenstein sowie in Remich Goldberg und in Bech-Kleinmacher Fouslach, Jongeberg, Galgenberg, Naumberg und Enschberg. Auf Böden aus lehmigem Muschelkalk stehen hauptsächlich Burgundersorten, daneben auch Elbling, Rivaner, Auxerrois, Riesling, Gewürztraminer und Chardonnay. „Die Burgundersorten gedeihen auf den schweren Böden am besten“, sagt Winzer Jean-Paul Krier. Dazu trägt auch bei, dass der Haff Remich – auch ein Naturschutzgebiet – nachweislich der wärmste Teil der südlichen Weinmosel ist. „Durch langsame Vergärung und sorgfältige Hefeauswahl stellen wir fruchtige Weine mit viel Finesse her“, erklärt Jean-Paul Krier, der seine Pinot Noirs wie übrigens auch den Pinot Gris auch im Barrique ausbaut. Besonders die Crémants sollte man verkosten; Krier-Bisenius ist einer der ersten Privatwinzer, die Crémant nach traditioneller Methode erzeugen.

2007 Fouschette Pinot Gris

Sehr typischer Pinot Gris mit Noten von reifen gelben Früchten (Mirabellen) und zartem Nussaromen, schön fruchtig mit optimal abgestimmter Süße und Säure, Saft und Kraft. Harmonischer Abgang.

„Interessante Nase mit Aromen von Mirabelle, rosa Grapefruit und Kumquat, sehr gute Struktur.“

Juror Richard Grosche

Saint Pierre & Paul Crémant Brut AOC

Reife und warme Aromen von grünem Apfel und weißen Blüten, am Gaumen mineralisch und viel weißer Pfeffer, langer Nachhall, leichter, frischer Typ, der nicht nur an Peter & Paul (29. Juni) schmeckt.

2007 Goldberg Pinot Blanc

Noten von Nuss und Zitrusfrucht bestimmen den Duft, auch Würzaromen, Birnen und Quitten, im Geschmack sehr weinig und rund mit etwas Honigaromen, geschmeidiger, gut strukturierter Wein aus dem Eichenfass, lebendige Säure.



Domaine Viticole Krier-Bisenius

91 route du Vin | 5405 Bech-Kleinmacher

Tel. +352 23 66 92 06

krierjp@pt.lu

Kontakt: Jean-Paul Krier

Rebfläche: 6 Hektar

Öffnungszeiten: Mo bis Fr 10 bis 12 Uhr sowie 13 bis 17 Uhr oder nach Absprache

Domaine Viticole Krier-Welbes



Seit 1993 führt Guy Krier den von seinen Eltern gegründeten Familienbetrieb mit 7,5 Hektar Rebflächen. Das Weingut liegt in dem kleinen Ort Ellange-Gare zwischen Remich und dem Badstädtchen Mondorf-les-Bains. Es wurde in den 1990-er Jahren dort angesiedelt, nachdem der ursprüngliche Sitz in Mondorf zu klein geworden war. Mittlerweile nimmt die Crémant-Produktion einen bedeutenden Platz ein (fast ein Drittel); Auszeichnungen wie eine Goldmedaille beim Großen Internationalen Weinpreis MUNDUSvini 2008 für den Crémant Le Castel Brut oder eine Goldmedaille beim Concours des Crémants de France et de Luxembourg für den Crémant Julie Prestige zeigen, dass hier Know-how und ein gutes Händchen vorhanden sind. Guy Krier, ein humorvoller, aber bescheidener Mann, würde freilich die Qualität seiner Weine nicht mit seinem Können, sondern mit seiner Betriebsphilosophie erklären: „Weinbau im Einklang mit der Natur, niedrige Erträge und schonende Traubenverarbeitung in einer modernen Kellerei.“ Im Anbau sind alle luxemburgischen Rebsorten. Besonders die Burgundersorten haben es ihm angetan: „Pinot Gris und Pinot Noir sind meine Steckenpferde“, sagt der engagierte Winzer, der in seinem Barrique-Keller ausgezeichnete Pinot Noirs und St. Laurent-Weine heranreifen lässt. Körperreich und fruchtig sollen seine Weine sein, Potenzial müssen sie haben – dann ist Guy Krier zufrieden. Nach und nach möchte er für alle seine Weine die Grundsätze der Charta der Privatwinzer anwenden – schließlich ist er einer der Väter dieser Qualitäts-Selbstverpflichtung ambitionierter Winzer. Da passt es ins Bild, dass der Betrieb bald auf biologische Bewirtschaftung umgestellt werden soll. Organisch gedüngt werden die Reben, die auf Muschelkalk und Keuper gedeihen, schon jetzt. Es gibt noch einen Grundsatz im Schaffen des Guy Krier: „Der Wein ist immer nur so gut wie die Traube, aus der er stammt.“ Daher ist die Arbeit im Weinberg besonders wichtig, erklärt der Winzer: „Schonende Bodenbearbeitung, frühzeitiges Entblättern der Taubenzonen, niedrige

Erträge von 50 bis maximal 80 Hektoliter pro Hektar“ gehören dazu. Im Keller wird dann schonend gekellert und temperaturgesteuert vergoren; die Weine liegen lange auf der Hefe. In der gemütlichen gutseigenen Weinstube können Besucher alle Weine verkosten (auf Anfrage für Gruppen).

2007 Riesling Wellenstein Kurschels
Duftet fein und frisch mit starker mineralischer Note, knackig mit Noten von grünen Äpfeln, herb-frisch wie ein irischer Frühling.

„Durch seinen knackigen Säurebiss kein bisschen süß trotz Restzuckers von 11 Gramm pro Liter, ein fast rustikaler, standfester Typ, ein echter Kumpel.“

Juror Rolf Klein

2007 Pinot Gris Bech-Kleinmacher Naumberg

Hat in der Farbe leicht kupferfarbene Reflexe, Noten von Butterbirne und Mirabelle, weiche Pinot-Art mit knackiger Säure und viel Mineralität, dadurch sehr spannend strukturiert. Alles gut eingebunden.

2007 Pinot Noir Remerschen Kreitberg

Weing-traubig im Duft mit mineralisch-erdigen Anklängen, feine Ledernote, dazu Schwarzkirsche und Brombeere, auch etwas Cassis.



Domaine Viticole Krier-Welbes

3 rue de la Gare | 5690 Ellange-Gare

Tel. +352 23 67 71 84

www.krier-welbes.lu | guykrier@pt.lu

Kontakt: Guy und Gaby Krier

Gegründet: 1957 | Rebfläche: 7,5 Hektar

Frühjahrsausstellung LUXEXPO in Luxembourg Kirchberg, Hoffest am letzten Wochenende im August, öffentliche Weinproben in der Weinstube des Weinguts (Termine www.krier-welbes.lu, Rubrik Aktuelles), Verkostungen bis zu 20 Gäste

Öffnungszeiten: Mo bis Fr 8 bis 12 Uhr sowie 14 bis 18 Uhr, Sa 9 bis 12 Uhr

Caves Legill Paul



Schengen im Dreiländereck ist aus mehreren Gründen ein nahe liegendes Hinfahr-Ziel. Europa ist das Stichwort für Geschichtsbegeisterte – schließlich wurde hier das Schengener Abkommen unterzeichnet. Das Moselschiff, Schauplatz der Zeremonie, kann besichtigt werden. Die reizvolle Landschaft lädt zu einem Spaziergang oder einer Wanderung ein. Und Weinfreunde erkunden das besondere Mikroklima. Dazu muss man sich nicht Stunden in den Weinberg setzen. Besser und genussvoller ist es, die Pinot-Blanc- und Pinot-Gris-Weine von Paul Legill zu verkosten. Die gedeihen auf den Muschelkalkböden rund um Schengen. Dieses besonders für die luxemburgische Mosel typische Terroir liegt Paul Legill, der sein Weingut mit 5,8 Hektar Rebflächen integriert und in sechster Generation bewirtschaftet, am Herzen: „Das Terroir steht im Vordergrund. Es ist uns wichtig, dass die kellertechnischen Innovationen mit den traditionellen Arbeitsmethoden im Einklang stehen.“ Im Anbau sind neben Rivaner und Auxerrois vor allem Riesling, Pinot Gris, Pinot Noir und Pinot Blanc sowie, zu geringeren Anteilen, Gewürztraminer. Markusberg und Fels sowie Coteaux de Schengen sind die Lagen- und Herkunftsbezeichnungen. Das Barrique setzt Paul Legill gerne für seine Pinot Noir- und Pinot Blanc-Weine ein. Ausgebaut werden die meisten Weine in blitzenden Edelstahltanks. Auch Crémant wird erzeugt. Eigenständigkeit zu bewahren, darauf kommt es dem jungen Winzer an. „Unsere Weine sollen unverkennbar bleiben, ohne dabei eine ständige Qualitätssteigerung aus den Augen zu verlieren“, beschreibt er seine Ambition. Ein Wein, der dies besonders gut illustriert, ist der Pinot Blanc Markusberg, den manche Kenner als Aushängeschild des Familienweinguts betrachten. Seit kurzem vinifiziert Paul Legill auch die früh reifende Variante des Pinot Noir, den Pinot Noir précoce.

2007 Pinot Blanc Schengen Markusberg
Feinwürziger Duft mit Noten von Apfel, Zitrusfrüchten und Holunderblüte, im Mund sanft, weich und geschmeidig bei sehr lebendiger Säure, Aromen von Melone und auch Honig, ausgewogen.

2006 Riesling Coteaux de Schengen
Super ausgereifter Riesling mit reifen Fruchtnoten wie von Datteln, Feigen und getrockneten Aprikosen sowie einem Hauch Petrol, saftig-ausgewogen mit Tiefgang und Frische, stabil, ein perfekter Dessert-Wein.

2007 Pinot Gris Schengen Markusberg
Spannender Duft mit Noten von Grapefruit und Birne sowie mineralischen Anklängen, wunderbar schmelzig und enorm saftig, nachhaltig, herausragender Pinot Gris.

„Klare Frucht mit Zitrusnoten, fast schon ein Riesling, dieser vollmundige Pinot Gris macht richtig Spaß!“

Juror Felix Waldkirch



Caves Legill Paul

27 route du Vin | 5445 Schengen

Tel. +352 2366 4038

plegill@pt.lu

Kontakt: Paul Legill

Gegründet: vor sechs Generationen | **Rebfläche:** 5,8 Hektar

Hunnefest (Erntedank) 3. Wochenende im Oktober

Verkostungen bis 25 Teilnehmer

Öffnungszeiten: Mo bis Sa 11 bis 12 Uhr sowie 14 bis 17 Uhr,
So geschlossen, oder nach Vereinbarung

Caves Jean Leuck-Thull



Im malerischen Ehen betreibt die Familie Leuck seit drei Generationen Weinbau. Für den Keller und die Weine zeichnet Pol Leuck verantwortlich. Der macht nicht viele Worte um seine Kunst. „Wir sind ein Weingut, das auf dem Boden bleibt“, meint er lapidar, fügt aber hinzu: „Und das immer gute Weine hervorbringt.“ Aha! Bodenhaftung ist für einen Winzer natürlich eine notwendige Voraussetzung für gute Weine, wenn man an das Stichwort Terroir denkt. Das besteht in Pol Leucks Weinbergen, die überwiegend um Ehen herum liegen und zum Beispiel Wousselt heißen, aus Muschelkalk. Die Rebsorten, die der junge Winzer anbaut, sind Rivaner und Elbling, Auxerrois, Pinot Blanc, Gewürztraminer, Pinot Noir und St. Laurent. Pinot Noir wird auch im Barrique ausgebaut, und aus dem Pinot Gris keltert Leuck einen roséfarbenen schimmernden Wein, den Pinot Gris de Gris. Hinter allen Weinen steckt ein kompromissloses Qualitätsdenken, oder, wie Pol Leuck formuliert: „Bei uns wird auf Qualität gearbeitet.“ Das ist nicht einfach so dahergesagt. Pol Leuck ist ein Perfektionist und stellt an seine Arbeit große Anforderungen: „Wir arbeiten qualitativ auf höchstem Niveau.“ Das A und O ist die Arbeit im Weinberg. Die Trauben müssen gesund sein und werden schonend verarbeitet (Pol Leuck: „Das schmeckt man auch!“). Seine Weine sollen eine schöne Harmonie aufweisen – Säure und Restzucker müssen in einem angenehmen Verhältnis zueinander stehen – und vor allem fruchtig sein. Dass dem Winzer dies bestens gelingt, zeigen die ausgewählten Beispiele. Aber es gibt noch mehr Gutes zu verkosten. Am besten folgt man dem Rat, den der Winzer in seiner typischen knappen, aber zutreffenden Weise gibt: „Es lohnt sich, mal vorbei zu kommen!“

2007 Pinot Gris Wousselt

Mineralische Noten geben dem Duft von gelben Früchten Frische, dazu kommen die typischen nussigen Aromen des Pinot Gris, dezente Honigwürze, saftige Länge.

2007 Pinot Noir Rosé Wousselt

Vanille- und Röstnoten ergänzen schön die kirschtigen Pinot-Aromen, die weinige Frucht ist sehr fein geformt und hat mineralische Untertöne. Ein sehr guter Essenswein.

2007 Pinot Gris de Gris Konvelt

Lachsfarben mit orangenen Reflexen, wenig-herber Duft mit interessanten Noten von Hagebutte, Blutorange und Erdbeere, rund und cremig, eine ganz eigene Art.

„Sehr spannend mit Noten von Orangenschale und Hagebutte, zum passenden Essen bestimmt cool!“

Juror Felix Waldkirch



Caves Jean Leuck-Thull

23 Neie Wee | 5419 Ehen

Tel. +352 768125

leuckpol@pt.lu

Kontakt: Familie Leuck, Leuck Pol

Gegründet: vor drei Generationen | Rebfläche: 10,2 Hektar

Ehner Winzertag 3. Juli-Wochenende, 1. Mai Tag der Offenen Tür
Verkostungen bis 30 Personen

Öffnungszeiten: täglich, auch sonntags (nach Vereinbarung)

Domaine Viticole Jean Linden-Heinisch



Der erfahrene Jean Linden ist ein bescheidener Mann. „Wir versuchen, den besten Wein zu machen“, fasst er seine Philosophie mit einfachen Worten zusammen und fügt hinzu: „Unseren trockenen Wein muss man kosten!“ Richtig, denn alle seine Weine sprechen für sich. Die Auswahl ist groß, denn fast alle typischen Sorten Luxemburgs werden – in integrierter, naturnaher Bewirtschaftung – angebaut: vom Elbling und Rivaner über Riesling und die Pinot-Familie bis zum Gewürztraminer. Der steht in der Lage Brômelt auf einer 65-prozentigen Steinlage und erbringt einen ausgezeichneten Wein. Unbedingt zu empfehlen ist Jean Lindens Crémant, sowohl als Riesling als auch als Cuvée. Die Böden seiner sieben Hektar Rebfläche bestehen überwiegend aus Muschelkalk und Kalksandstein. Dadurch bekommen die Weine eine ausgeprägte, feine Mineralität. Zu den Lagen gehören der Ehnerberg, von dem ein sehr guter Pinot Noir stammt, sowie Ehner Woùsselt und Kelterberg, dazu in Greiveldingen der erwähnte Brômelt sowie Herrenberg und Hütte.

2007 Ehnerberg Pinot Noir AOC

Vom Barrique geprägter, kirschtig-mineralischer Pinot mit guter Säure und von fordernder Art, Terroir-Typ.

Crémant Cuvée Brut Riesling

Hellgelbe, strahlende Farbe mit guter Rieslingfrucht (Pfirsich- und Quittennoten), zitrusfrisch, Grapefruit und etwas Brioche, lebhaftes Mousseux.

„Saftiger Cremant mit appetitlichen Ananas- und Pfirsichnoten.“

Jurorin Tanja Klein



2007 Greiveldange Herrenberg Pinot Blanc Grand Premier Cru

Zarter, sauber gearbeiteter Pinot Blanc mit leicht pflanzlich-würzigen Noten (Holunder), rund und voll, klassischer Essensbegleiter, ausgewogen.



Domaine Viticole Jean Linden-Heinisch

8 rue Isidore Comes | 5417 Ehnen

Tel. +352 76 06 61

Kontakt: Jean Linden

Rebfläche: 7 Hektar

Tag der offenen Tür an einem Wochenende Mitte November
(Freitag bis Montag)

Öffnungszeiten: nach Vereinbarung

Domaine Mathes Vins et Crémants



Das Weingut Mathes ist vor über 100 Jahren in Wormeldingen gegründet worden. Eine wichtige Weichenstellung auf dem Weg zur Spitzenqualität erfolgte vor fast 40 Jahren. Es war Marcel Mathes, der seine Weinberge mit niedrigeren Erträgen bewirtschaftete (sie liegen um 60 Hektoliter pro Hektar) und die Rebzeilen begründete. Mit 60 Prozent hat der Riesling einen für Luxemburger Verhältnisse außergewöhnlich hohen Anteil im Sortenspiegel, der auch Auxerrois, Pinot Blanc, Chardonnay, Pinot Gris und Pinot Noir umfasst. Sie stehen auf Muschelkalkböden, doch auch Schiefer zählt zum Repertoire der Lagen, die Paule Hoffmann-Mathes und ihr Mann Jean-Paul bewirtschaften. Heiligenhäuschen, Wousselt und Koepfchen gehören zu den besten Lagen. Nicht nur Riesling, auch der Crémant ist die Spezialität des Hauses. Die Cuvée Steel ist hervorragend und gewann beim Crémant-Wettbewerb in Limoux eine Goldmedaille, aber auch ein Crémant mit dem lustigen Namen Bubbles ist zu empfehlen. Der besteht ausschließlich aus Riesling. Dass die Weine von Paule und Jean-Paul Hoffmann-Mathes Potenzial haben, beweist der herrliche Wormeldange Riesling 2005. „Unser Ziel ist, typische und rassige Weine zu erzeugen“, fassen die beiden Winzer ihre Motivation zusammen. Die hier genannten Weine und die anderen, wie etwa die Linie Sélection du Domaine, können Besucher in der Vinothek im Weingut verkosten. Dazu gibt es fachkundige Erläuterungen, etwa zur Entstehung der köstlichen Vendange Tardive aus der Lage Koepfchen. Denn eine Geschichte hat jeder Wein von der Domaine Mathes: „Qualität ist nie ein Produkt des Zufalls“, erklärt die Winzerin Paule Hoffmann-Mathes.

Crémant Steel AOC

Im Duft mineralisch und an Vanille erinnernd, pfeffrig-würziger Crémant mit klarer Struktur und kräftiger Säure, gutes Mousseux.

Crémant Prestige AOC

Fruchtig und sehr sauber im Duft, im Mund mineralisch und frisch, großer Ausdruck und viel Charakter, pfeffrige Länge.

2005 Riesling Wormeldange

Sehr gut gereifter „Oldtimer“ mit nussigen, aber sehr eleganten Noten, leichte Honig- und Marzipanwürze, reife Aprikosenaromen, hat Spiel, idealer Speisenbegleiter.



Domaine Mathes

73 rue Principale | 5480 Wormeldingen

Tel. +352 76 93 93

mathes@pt.lu | www.mathes.lu

Kontakt: Paule und Jean-Paul Hoffmann-Mathes

Gegründet: 1907 | Rebfläche: 9 Hektar

Verkostung im März, Riesling Open

Verkostungen bis 14 Teilnehmer

Öffnungszeiten: 10 bis 12 Uhr sowie 14 bis 17 Uhr oder nach Vereinbarung

Domaine Viticole Max-Lahr et Fils



2007 Ahner Palmberg Riesling

Würziger Duft, vielschichtiger Geschmack mit guter Struktur, viel Saft, alles bestens verpackt.

2007 Riesling Wormeldange Nussbaum

Noten von eingelegten Pfirsichen und Rosinen, klare Fruchtbetonung bei gutem Säure-Süße-Spiel.

2007 Ahner Goellebour Gewürztraminer Vendanges Tardives

Von der Botrytis geprägte Nase mit würziger Honignote, dazu Rosenblüten und Zitrusfrüchte und eingelegte gelbe Früchte, sehr gute Typizität. Toller Dessert- und Käsebegleiter. |



Riesling ist die Hauptrebsorte bei Robert Max, den seine Fans gerne "Bob" nennen. Daraus keltert der Winzer, den man auch für einen freundlichen Mathelehrer halten könnte, auch schon mal eine geniale Spätlese wie die aus dem Goellebour, aus dem auch die ungewöhnliche 2007 Gewürztraminer-Vendanges Tardives stammt. Eine gute Adresse für Liebhaber von Dessertweinen also. Doch macht Robert Max auch ausgezeichnete trockene Gewächse. Neben Elbling und Rivaner werden auf den Muschelkalkböden seiner Lagen (darunter neben dem Goellebour auch Vogelsang und Palmberg, Nussbaum und Heiligenhäuschen) auch die Pinot-Sorten sowie Chardonnay und der schon erwähnte Gewürztraminer angebaut. Bewirtschaftet werden die Weinberge nach den Regeln des integrierten, also naturnahen Anbaus.

In Ahn grüßt das rotbraune Weingut mit den weißen Fensterrahmen und dem schmiedeeisernen Zaun direkt an der Weinstraße schon von weitem. Beim Besuch im Keller erklärt Robert Max jedem Weinfreund gerne seine „Philosophie“: „Mir kommt es auf natürlich gewachsene Qualität des Weines an – Weine mit Potenzial und Langlebigkeit. Harmonie und Ehrlichkeit zählen für mich genau so wie die Bewahrung der lagentypischen Eigenschaften des Weins.“ Dieses Credo ist das eines engagierten Weinmachers, der seine Weine (und Kunden!) ernst nimmt, klassische Werte eines Qualitätswinzers. Das muss im Blut der Familie liegen, deren Ursprünge als Winzer Robert Max selbst nicht so genau feststellen kann (was er auch unumwunden zugibt). Klar und sortentypisch wie die Weine sind auch die Obstbrände, die in der eigenen kleinen Brennerei hergestellt werden. Das Obst wächst auf dem Weingutsgelände. Falls Sie einen Abstecher nach Ahn nicht einplanen können, lassen sich die Weine von Max-Lahr et Fils auch bequem per Post bestellen.



Domaine Viticole Max-Lahr et Fils

6 rue des Vignes | 5401 Ahn

Tel. +352 76 84 11

rmax@pt.lu

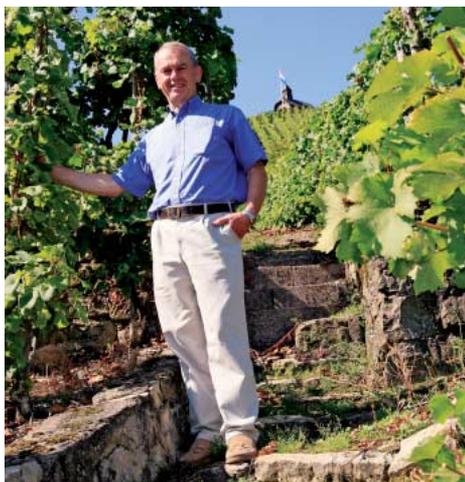
Kontakt: Robert Max

Rebfläche: 5 Hektar

Weekend du vin im Juli, Riesling Open im September
Verkostungen bis 10 Gäste, Größere Gruppen auf Anfrage

Öffnungszeiten: täglich 10 bis 12 Uhr sowie 14,30 bis 19 Uhr und nach Vereinbarung

Kellerei Hiehlegoart Fam. Mesenburg-Sadler



Das bereits in siebter Generation traditionell geführte Weingut betreibt seit 1989 unter seinem jetzigen Namen „Kellerei Hiehlegoart“ modernsten Weinbau und Kellereiwirtschaft. Geschäftsführer Roby Mesenburg-Sadler erklärt: „Bis 1989 waren wir Genossenschaftsmitglied. Wir sind überzeugt, dass eine professionelle Arbeit im Weinberg, wo bereits die Qualität des Weines beginnt, und eine streng überwachte Verarbeitung und Pflege im Keller untrennbar sind. Es ist unser Bestreben, dieses Ergebnis unter besten Voraussetzungen selbst in die Flasche zu bringen.“ Auf einer Fläche von drei Hektar werden neben den Sorten Elbling, Rivaner, Auxerrois, Pinot Gris, Pinot Noir und selbstverständlich der für die Region mit Muschelkalkböden typische Riesling angepflanzt. Durch eine optimale Sonneneinstrahlung sind die meist steilen Lagen und alten Terrassen ein weiterer Garant für außerordentliche Qualität. Zur Bodenaufbesserung und zur Verringerung von Erosion wird alternativ zwischen den Reihen begrünt. Der Winzer erklärt weiter: „Unser oberstes Ziel ist es, nach modernen Erkenntnissen der Vinifikation hochwertige, dem Gaumen schmeichelnde, edle Weine zu erzeugen, die die Aromen der reifen und vor allem gesunden Trauben im Glas wiedergeben.“ Weinproben in dem alten Gewölbekeller aus dem Jahre 1869, möglich nach Absprache mit bis zu 25 Gästen, krönen jeden Besuch dieses Weingutes. Ein weiterer Grund, diesem kleinen, familiären Weingut einen Besuch abzustatten, sind einige hervorragend restaurierte Oldtimerautos – Chevrolets und Chrysler von 1927 bis 1930 – sowie liebevoll in Stand gesetzte Traktoren. Oldtimer-Liebhaber oder Hochzeitspaare haben die Möglichkeit, diese Fahrzeuge (mit Fahrer) zu mieten.



2007 Riesling Wormeldange Koepchen

Sehr ansprechender, an exotische Früchte und Melone erinnernder Duft mit einem Hauch Cassis. Im Mund zart, jedoch dicht, mineralisch mit brillanter Länge.

2007 Pinot Gris Wormeldange Pietert

Mineralisch-erdig geprägter Duft mit frischen Grapefruit- und Apfelnoten, zart schmelzig am Gaumen mit erfrischender Säure, die ihn schlank erscheinen lässt.

„Klar und fruchtig, im Geschmack frisch, jugendlich und filigran. Ein echter Spaßwein!“

Juror Felix Waldkirch

2007 Pinot Noir AOC

Eher leicht-eleganter, mineralischer Pinot Noir mit Kirschnoten und guter Säure, ausgewogen und fruchtig im langen Abgang.



Kellerei Hiehlegoart Fam. Mesenburg-Sadler

41 rue Hiehl | 5485 Wormeldange-Haut

Tel. +352 76 05 85

meseroby@pt.lu

Kontakt: Roby Mesenburg-Sadler

Ge gründet: 1989 als Privatkellerei | Rebfläche: 3 Hektar

Kellertag: im September und Oktober

Gruppenweinprobe bis 25 Personen nach Vereinbarung

Öffnungszeiten: Täglich, möglichst nach Vereinbarung, Sonntags auf Anfrage

Clos „Mon Vieux Moulin“ Duhr Frères



Vor 320 Jahren, 1689, kauften die Vorfahren der aktuellen Betriebsleiter Paul und Jean Duhr eine Mühle am Fuß des Palmbergs in Ahn. Daraus entstand ein Weingut, das inzwischen in der 11. Generation im Familienbesitz ist. Luc und Frank Duhr liegt der Riesling besonders am Herzen, doch ist das Weingut auch für seinen Gewürztraminer und Pinot Noir bekannt. Diese Sorten bauten die Duhrs als erste in Luxemburg an. Clos Mon Vieux Moulin ist Gründungsmitglied der strengen Qualitäts-Charta *Domaine et Tradition*, die vor 20 Jahren ins Leben gerufen wurde. Die 14 Hektar Rebflächen, zum großen Teil organisch gedüngt und mit ökozertifiziertem Kompost versorgt, verteilen sich auf den Ahner Palmberg und Goellebour sowie Flächen in Wintrange (Felsberg). In Ahn bildet Muschelkalk, in Wintrange Keuper das Bodenprofil. So kann man diese Terroirs anhand der Weine gut vergleichen. „Perfektes Ausnutzen der Terroirs“ ist für Luc und Frank Duhr wichtig. Riesling führt zusammen mit Pinot Gris den Sortenspiegel an; elegante, stahlige Rieslinge schweben den Duhrs vor. Das Barrique wird beim Chardonnay und Pinot Noir eingesetzt, und zwar so, dass harmonische Weine entstehen. Besucher werden in einem modernen, hellen Verkostungsraum empfangen und können von der Terrasse die Aussicht auf den Palmberg genießen, der übrigens ein naturgeschütztes Biotop für seltene Pflanzen (zwölf Orchideenarten!) und Tiere ist. Der zweistündige Rundgang lohnt sich.

Monmoulin Crémant Brut

Duftet nach Boskop-Äpfel, würzig-aromatische Frucht, ausgewogen mit mineralisch geprägter Art.

2007 Auxerrois Domaine et Tradition AOC

Jugendlicher Duft mit Noten von Bonbon Anglais und exotischen Früchten, viel klare, mineralische Frucht, wirkt leicht und beschwingt, moderner Typ.

2007 Riesling Äiswäin Vin de Glace

Toller Duft von kandierten Früchten und Marzipan, pikante Würznote, milde Säure und sehr gut eingebundene (Honig-)Süße bei feinem Biss.

„Dieser Eiswein mit Noten von Ahornsirup erinnert fast an die Aromen von leckerem Studentenfutter.“

Jurorin Andrea Flammersberger



Clos „Mon Vieux Moulin“ Duhr Frères

25 Rue de Niederdonven | 5401 Ahn

Tel. +352 76 07 46

www.duhrfreres.lu | lucduhr@duhrfreres.lu

Kontakt: Paul, Jean, Luc und Frank Duhr

Gegründet: 1689 | Rebfläche: 14 Hektar

Hoffest Juli und September (12.7.2009 & 20.9.2009)

Öffnungszeiten: Montag-Freitag 10 bis 12 und 14 bis 17 Uhr und Samstags nach Vereinbarung.

Bezugsquelle in Deutschland: Le Vin, 86853 Langeringen

Domaine Viticole Pundel-Hofffeld



Claude Pundel ist Winzer aus Leidenschaft. „Mit großem Aufwand“, so versichert er, werden seine lebendigen, fruchtigen Weine hergestellt. Sein Ziel: In diesen Weinen soll sich „die Typizität der verschiedenen Weinberge wie in Machtum die Lage Ongkâf, der Palmberg in Ahn, Elterberg und Koepfchen in Wormeldingen, zeigen“. Das Familien-Weingut, dessen Geschichte im 19. Jahrhundert begann, liegt in Machtum direkt an den Weinbergen. Jeden Tag genießt Claude Pundel den herrlichen Blick auf die Mosel. Vielfalt ist das Programm des Winzers. Im Anbau sind elf Rebsorten; neben den luxemburgischen Klassikern auch St. Laurent und der seltene Muscat-Ottonel. Ausgebaut werden die Weine auch im großen Holzfass und im Barrique. Aus seinem Pinot Gris macht Claude Pundel auch einen roséfarbenen Gris de Gris. Die Palette der Crémants zählt nicht weniger als acht verschiedene Schaumweine, von denen einige im aktuellen Guide Hachette als Favorit (Coup de cœur) oder beim Concours national des Crémants 2007 prämiert wurden. Die Serie „Vins de Prestige“ gehört zu den Spezialitäten des Hauses. Seit dem Herbst 2008 werden auch die Weine der renommierten Caves Pundel-Err aus Wormeldingen separat im Weingut Pundel-Hofffeld ausgebaut. Noch ein Grund mehr, einmal im Weingut vorbeizuschauen. Dort können übrigens (nach Voranmeldung) Gruppen bis 50 Gäste empfangen werden.

2006 Auxerrois Machtum Widem Prestige Grand Premier Cru

Grüne Aromen von Äpfeln mischen sich mit Noten von Apfelkompott; am Gaumem zeigt sich eine klare Linie mit nachhaltigem Abgang. Die Restsüße steht ihm gut.

2007 Riesling Machtum Ongkâf Grand Premier Cru

Sehr viele exotische Noten prägen diesen auffallenden Riesling, der aber auch mineralische Nuancen zeigt. Am Gaumen überrascht er mit intensiver, saftiger Frucht mit sehr dezenter Süße im Hintergrund. Das Finale ist sogar fast herb.

2004 Crémant Cuvée Millésimée Prestige Brut

Frische, helle Nase mit ansprechender Frucht und etwas Vanillenote, leichte Säure, alles gut eingebunden, anregender Crémant.



Domaine Viticole Pundel-Hofffeld

6 rue de l'Eglise | 6841 Machtum

Tel. +352 75 02 76

cpundel@pt.lu

Kontakt: Claude Pundel

Gegründet: 19. Jahrhundert | Rebfläche: 10,5 Hektar

August (16.08.2009): Weinhappening mit Nitel,
Riesling Open 19. und 20.09.2009

Öffnungszeiten: Mo bis Sa, auf Anmeldung jederzeit

Domaine Viticole Pundel-Sibenaler



Beindruckend: Im Jahre 1605 gründete Johannes Michael Pünnel zu Wormeldange einen Weinbaubetrieb. Dieser blieb über die Jahrhunderte in der Familie. Heute ist mit Fernand und Jeanny Pundel die neunte Generation am Ruder, und die zehnte steht mit Pit Pundel schon in den Startlöchern. Traditionsbewusstsein drückt sich auch in der Philosophie des Hauses aus: „Bei den Weinen zählt nicht die Quantität, sondern die Qualität. Niedriger Ertrag ermöglicht eine vielfältigere Aromatik“, sagt Fernand Pundel und fährt fort: „Unsere Weine sind typisch, spritzig und größtenteils trocken. Davon können Sie sich am besten selbst überzeugen, in unserem gemütlichen Probierraum direkt am Weinkeller.“ Traditionsbewusstsein heißt jedoch nicht, auf neue Ideen zu verzichten: Die Cuvées „Coup de Cœur“ und „Coup de Foudre“ werden aus Riesling, Pinot Gris und Rivaner komponiert und tragen besonders schöne Etiketten. Die Namen sind viel versprechend: Coup de Cœur heißt so viel wie Favorit; Coup de Foudre nennt man die Liebe auf den ersten Blick. Machen Sie die Probe! Hinfahren lohnt sich in jeder Beziehung. Wormeldange ist immerhin die Gemeinde mit der größten Anbaufläche im Großherzogtum. Eine der berühmtesten luxemburgischen Weinlagen ist das Wormeldanger Koeppchen, eine Kuppe, von der man einen herrlichen Panoramablick über das Moseltal genießen kann. Der Riesling von Pundel-Sibenaler gedeiht auch in dieser schönen Lage.

„Ein ausgefallener, aber sehr guter Pinot Blanc, der mit seiner knackigen Frische die ganze Jurygruppe spontan an Sauvignon Blanc erinnerte.“

Jurorin Tanja Klein

2007 Nossbam Pinot Blanc AOC

Duftet fein nach Stachelbeere und Zitrusfrüchten, auch Johannisbeeren und Maracuja, sehr saftig und frisch.

2007 Elterberg Pinot Noir Oeil de Perdrix AOC

Duft nach Cassis, frische Säure, ein klassischer Pinot-Rosé mit geradezu knackiger Art.

2007 Riesling Koeppchen AOC

Würziger, an grüne Kräuter und Erde erinnernder Duft, mineralische Frucht mit harmonischer Säure, zartbittere Note im Abgang. Ein interessanter Partner zu Speisen wie Fisch in Kräuterkruste.



Domaine Viticole Pundel-Sibenaler

149 rue Principale | 5480 Wormeldange

Tel. +352 76 00 59

www.cavespundel.lu | info@cavespundel.lu

Kontakt: Fernand Pundel

Gegründet: 1605 | Rebfläche: 7,5 Hektar

Riesling Open 3. Wochenende im September

Öffnungszeiten: Mo bis Sa 8 bis 18 Uhr

Domaine Ruppert Henri



Futuristisch mutet der geschwungene Neubau des Kellers an, der im April 2008 fertig gestellt wurde. Eine hübsche Terrasse, von der man einen wunderschönen Blick über das Moseltal hat, gehört zur Weinstube. Aber die Familie Ruppert ist sozusagen Schengener Urgestein. Weinbau betreiben die Rupperts seit 1680, und seit 1904 an ihrem aktuellen Sitz. Es gibt also eine große Tradition. Henri Ruppert jr., der sein Handwerk in Trier gelernt hat, führt seit 1990 das Weingut – immerhin in achter Generation. Seine Winzer-Philosophie ist ganz einfach. „Ein Wein ist immer nur so gut wie die Traube, aus der er stammt“, sagt er. „Diesem Leitmotiv ordnen wir unser Handeln im Weinberg unter.“ Alles, was in den sieben Hektar Rebflächen auf Muschelkalk-, Buntsandstein- und Quarzitböden geschieht – Ruppert bewirtschaftet nur Hang- und Steillagen, zumeist am Stromberg –, gehorcht diesem Plan; nichts bleibt dem Zufall überlassen, getreu der Ruppert’schen Devise „guter Wein ist kein Zufall – guter Wein will geplant sein.“ Generell versucht Henri Ruppert jr., so wenig wie möglich in die Natur einzugreifen. Schonender Ausbau im Keller – das bedeutet auch, dass man die Hefen in Ruhe arbeiten lässt, ohne den werdenden Wein unnötig zu bewegen. „Sortentypische, gehaltvolle und lagerfähige Weine“ möchte Henri Ruppert jr. erzeugen. Und „gastronomisch“ dürfen sie auch sein, fügt er hinzu – ausgezeichnete Speisebegleiter also, die mit vielen Speisen bereitwillig harmonieren. Im Anbau sind neben Elbling und Rivaner auch Auxerrois, die drei Pinot-Sorten, Riesling und Gewürztraminer. 1997 erzeugte Henri Ruppert jr. den ersten luxemburgischen Strohwein aus getrockneten Trauben – in jenem Jahrgang hatte es keine Botrytis gegeben, und edelsüße Weine sind nun mal eines der „Hobbies“ des Winzers.

Esprit de Schengen Crémant Brut AOC

So schmeckt Europa: zarte Noten von weißen Blüten und Pfirsichen, erdig-würzige Frucht mit mineralischem Spiel, präsenzte Säure mit feiner Perlage und guter Struktur.

2007 Wintrange Felsberg Riesling

Ein auffallender Riesling mit pikanter Kräuternote und feiner, erdiger Mineralität, sehr stabil mit gutem Saft und Biss.

2007 Côteaux de Schengen Auxerrois

Feiner, sehr typischer nussiger Duft mit Noten von gelbem Apfel, zarter Schmelz, leichte Mineralität, zugleich stoffig.

„Ein frischer Spaßwein mit toller Reife, schön für die Terrasse!“

Juror Steffen Enk



Domaine Ruppert Henri

Markusberg 1 | 5445 Schengen

Tel. +352 23 66 42 30

www.Domaine-Ruppert.lu | hrruppert@pt.lu

Kontakt: Henri Ruppert jr.

Gegründet: 1680 | Rebfläche: 7 Hektar

01.05.2009 Tag der offenen Tür, Mitte August Sommerfest

Öffnungszeiten: Mi bis So 16 bis 21 Uhr; Januar bis März geschlossen

Caves Jean Schlink-Hofffeld



Es lohnt sich, den Luxemburger Wein kennen zu lernen, dessen Qualität sich in den letzten Jahren zu hervorragenden Produkten entwickelt hat“, sagt René Schlink. Und er hat Recht. Das gilt freilich auch für seine eigenen Weine. Das belegen zahlreiche Medaillen bei verschiedenen Wettbewerben. Beim Großen Internationalen Weinpreis MUNDUSvini holte der 2007 Machtum Ongkâf Auxerrois Grand Premier Cru eine Silbermedaille, genau wie der 2006 Crémant Brut (unten vorgestellt). Dieser Crémant war schon im Vorgängerjahrgang erfolgreich. Reintönige, trocken ausgebaute Weine hat sich René Schlink, der den Keller verantwortet, zum Ziel gesetzt. Zusammen mit seinem Bruder Jean-Paul hat er 1993 das elterliche Gut direkt an der Mosel übernommen. Gegründet wurde es 1911. Auf 11 Hektar integriert bewirtschafteten Rebflächen werden alle Edelsorten des luxemburgischen Portfolios angebaut. Der Riesling führt den Sortenspiegel mit einem Anteil von fast einem Viertel der Fläche an. Die Böden bestehen meist aus Muschelkalk, etwa in den Lagen von Machtum – Ongkâf, Widdern, Hoffels – und Wormeldingen (Koeppchen, Elterberg, Heiligenhäuschen). Riesling und Pinot Gris aus dem Ongkâf werden in der Serie „Arômes et Couleurs“ vinifiziert, selbstverständlich jeweils in der Qualität Grand Premier Cru. Pinot Noir und Chardonnay werden auch im Barrique ausgebaut. Zu den Crémants zählt ein Rosé aus Pinot-Noir-Trauben. Erwähnenswert sind auch die Spätlesen (Vendanges tardives) sowie die Cuvée personnelle (ein Pinot Gris). Der hervorragende Riesling Charta ist nach der Qualitäts-Charta der Privatwinzer benannt. All diese Weine sollten Sie in der schönen Weinstube „Wäistuff Deisermill“ probieren, vor deren Panoramafenstern die Mosel gemütlich vorbei zieht. In Deutschland können die Weine über Stecher & Krahn in Grafenschaft-Geldorf bezogen werden.

2007 Machtum Hoffels Pinot Gris Grand Premier Cru

Blitzsauberer Duft, sehr charmant. Im Mund durch schönes Säurespiel lebendig und elegant, gutes Volumen durch zart angedeutete Süße, die jedoch durch die kraftvolle Säure geschmacklich gut abgepuffert wird.

„Traubig-weiniger Pinot Gris mit Noten von Aprikose.“

Jurorin Andrea Flammersberger

2007 Machtum Ongkâf Riesling „Arômes et Couleurs“ Grand Premier Cru

Ein ausgesprochen jugendlicher, säurefrischer Riesling mit saftiger Frucht und mineralischer Note. Klasse gemacht!

2006 Crémant AOC Brut Symphonie en Bulles

Saftiger Crémant mit würziger Frucht, sehr mineralisch. Feinperlig, im Abgang fast herb und erfrischend.



Caves Jean Schlink-Hofffeld

1 rue de l'Eglise | 6841 Machtum

Tel. +352 75 84 68

www.caves-schlink.lu | info@caves-schlink.lu

Kontakt: René Schlink und Jean-Paul Schlink

Gegründet: 1911 | Rebfläche: 11 Hektar

Frühjahrsmesse in Luxemburg-Stadt, Weinfest im August (Weinproben in der Kellerei), Riesling Open im September („Wäistuff Deisermill“), Weinprobetage im November, kulinarische Abende im Dezember.

Öffnungszeiten: Mo bis Sa 8 bis 12 und 13 bis 18 Uhr

Maison Viticole Schmit-Fohl



Dass Luxemburg ein junges Weinland ist, zeigt auch die Geschichte der internationalen Erfolgssorte Chardonnay. Diese wurde erst Anfang der 1990er Jahre an der luxemburgischen Mosel angesiedelt. Armand Schmit war der erste Privatwinzer, der Chardonnay als Stillwein vinifizierte (sie wird auch häufig für Schaumweine verwendet). Eine weitere Seltenheit im Rebsortenportfolio ist der Muscat oder Muskateller, der in der Lage Ahner Hofhels angebaut wird. Wer das Besondere sucht, ist bei Armand Schmit an der richtigen Adresse, wie neben den genannten Weinen auch der Vin de Paille aus Gewürztraminer (siehe unten) oder ein Vin Muté mit dem Namen Mistle Mosellia überzeugend belegen.

Armand Schmit steht auch für Terroir, beispielsweise aus den Lagen Goellebour in Ahn und Koepchen in Wormeldingen. Riesling, Auxerrois, Pinot Gris, Pinot Blanc und Pinot Noir werden auch angebaut, ebenso wie die klassischen Brot-und-Butter-Sorten Luxemburgs, Rivaner und Elbling. Nicht nur seinen Pinot Noir, sondern auch den Chardonnay baut Armand Schmit auch im Barrique aus.

2007 Pinot Gris Ahn Goellebour

Wunderbar würziger Pinot Gris mit einem Aromenspektrum von Honig über Grapefruit und Thymian bis Haselnuss, schmelzig am Gaumen und mineralisch.

„Schöne Noten von Williams-Christ-Birne und Zitrusfrüchten, elegante Struktur, sehr langer Nachhall!“

Juror Richard Grosche

2007 Chardonnay Ahn Hofhels

Klare, jedoch nicht übertriebene Holznote nach würzigem Burgund-Vorbild, sehr ansprechend und delikat gemacht, Nuss- und Röstnoten, überraschend tiefe Struktur, „braucht sich vor Chablis nicht zu verstecken“ (Juror Sascha Speicher).

2007 Vin de Paille Gewürztraminer

Sehr sauberer Traminerduft mit Noten von Rosinen, Jasminblüte und Rose, alles sehr fein, elegante Süße und pikant-verspielte, cremige Frucht, toll!



Maison Viticole Schmit-Fohl

8 rue de Niederdonven | 5401 Ahn

Tel. +352 76 02 31

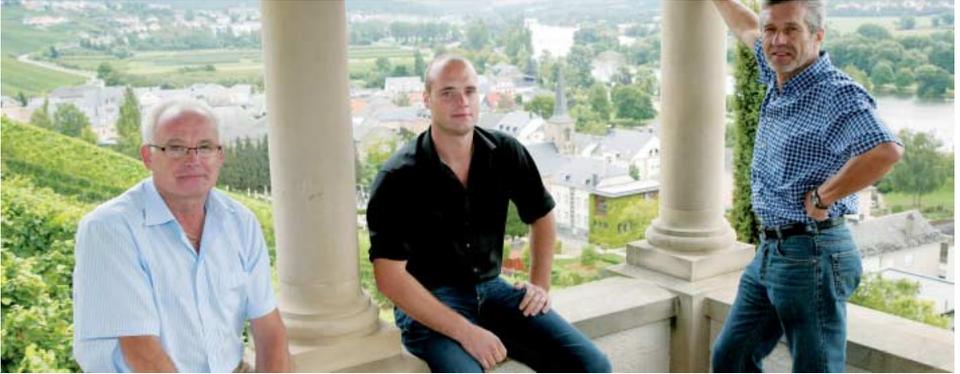
hsf@pt.lu

Kontakt: Armand und Patrizia Schmit

Gegründet: 1972 | Rebfläche: 7,8 Hektar

Verkostungen bis zu 30 Teilnehmer nach Vereinbarung

Domaine Viticole Schram et Fils



Bech-Kleinmacher ist ein idyllisches Weinörtchen. Dort steht direkt an der Weinstraße das alte Winzerhaus, in dem die Familie Schram wohnt. Ein herrlicher Flecken, um auf Wanderwegen durch die Rebberge zu streifen, aber natürlich auch, um die Weine von Marc, Mil, Paul und Max Schram zu verkosten. In dem 1951 gegründeten Weingut werden nur klassische Rebsorten angebaut – mit einer bemerkenswerten Ausnahme: Es gibt nämlich auch Sylvaner-Weine, die einzigen aus dieser Sorte in Luxemburg. Auf 12 Hektar Rebfläche mit Muschelkalk- und Keuperböden bauen die Schrams Riesling, Rivaner und Pinot-Sorten an, darunter auch Pinot Noir, der weiß gekeltert oder als – im Barrique ausgebauter – Rotwein in den Verkauf gelangt. Die besten Lagen werden nach den strengen Auflagen der Privatwinzer-Charta bewirtschaftet. Dazu gehören die Lagen Koepchen, Kurschels und Foulschette, Falkenberg und Naumberg. Was die Vettern Schram anstreben: „Einen eigenen Hausstil zu behalten, damit der Kunde bei unseren Weinen die Herkunft, sprich das Terroir, erkennt und so die Qualität der Weine schätzen lernt.“ Vom Potenzial der Weine aus Luxemburg sind die Winzer überzeugt. Die „bestechen durch ihre fruchtige, elegante Säure“, erklären sie. So bleiben die Fruchtnoten erhalten. Und dadurch haben die Weine auch Lagerpotenzial. Die Weine der Familie Schram sind nicht die schlechtesten Beispiele dafür!



2007 Pinot Blanc Bech-Kleinmacher Falkenberg Grand Premier Cru

Typische Aromen von Birne und Quitte zeichnen diesen Weißburgunder aus. Im Mund saftig, fruchtig und frisch mit Noten von gelben Früchten wie im Duft (auch Ananas), ausgewogen und angenehm cremig-süßlich gerundet.

St Mathieu Crémant Brut AOC

Goldfarben mit einem rötlichen Schimmer und ausgereift (Apfel) präsentiert sich dieser schmelzige, cremige Crémant. Fein nussige Note.

2007 Pinot Gris Charta Bech-Kleinmacher Naumberg Grand Premier Cru

Schöner Duft von Butterbirne, am Gaumen traubig mit Noten von Honigmelone, Äpfeln und süßem Schmelz, rund und weich in der Säure.



Domaine Viticole Schram et Fils

34 route du Vin | 5405 Bech-Kleinmacher
Tel. +352 23669143
dschram@pt.lu

Kontakt: Mil, Marc, Paul und Max Schram
Gegründet: 1951 | Rebfläche: 12 Hektar

LuxExpo und andere Verkaufsausstellungen

Öffnungszeiten: 8 bis 12 sowie 13 bis 17 Uhr und nach Vereinbarung

Domaine Viticole Schumacher-Knepper



Sieben Generationen Erfahrung – seit 1714 baut die Familie Trauben an – und top-aktuelles Know-how kennzeichnen das Weingut, das der in Geisenheim ausgebildete Diplom-Oenologe Frank Schumacher und seine Schwester Martine (eine diplomierte Betriebswirtin) seit 2003 gemeinsam betreiben. „Wir bewirtschaften fast ausschließlich nicht flurbereinigte Weinberge in der Lage Wintranger Felsberg“, erzählen die Geschwister. Das ist eine der besten Riesling- und Pinot-Gris-Lagen der luxemburgischen Mosel. Es sind die tiefgründigen Keuperböden, die den Weinen ihre unverwechselbare Prägung verleihen. Mit Stolz sagen die Winzer-Geschwister: „Durch konsequente Arbeit im Weinberg, selektive Handlese, eine äußerst schonende Traubenverarbeitung in Verbindung mit einer traditionellen Kellerwirtschaft und langer Hefelagerung entstehen Jahr für Jahr Spitzenweine, die den internationalen Vergleich nicht zu scheuen brauchen.“ Das ist wahr, wie diverse Auszeichnungen, darunter eine Große Goldmedaille (!) beim Großen Internationalen Weinpreis MUNDUSvini 2005 beweisen. Auch im Jahr 2008 konnte das Weingut bei diesem bedeutendsten Weinwettbewerb im deutschen Sprachraum punkten (2007 Pinot Gris Fût 88 Wintrange Felsberg Grand Premier Cru sowie 2007 Pinot Gris Fût 49 Wintrange Felsberg Grand Premier Cru: Silber). Wer sich das Weingut und seine Weinberge von oben per Google-Earth anschaut, dem fällt vielleicht sogar auf, dass die Spätburgunderreben in der für Luxemburg einmaligen Lyra-Erziehung stehen. Noch besser, man nähert sich den Weinen zu Fuß. Denn im Naturschutzgebiet Haff Remich und Kuebendälchen gibt es schöne Wanderwege. Modern ist der Vertrieb, in dem das Online-Shopping groß geschrieben wird (in Deutschland bei www.vino24.de).

2007 Riesling Wintrange Felsberg

Schöne Aromen von gelben Früchten, Pfirsich und Apfel, mineralisch und leicht cremig, super abgestimmt und in sich geschlossen.

„Ein animierender Riesling mit sehr schönem Süße-Säure-Spiel.“

Jurorin Maja Kirsch

2007 Pinot Gris Wintrange Felsberg

Der Duft hat für einen Pinot Gris viele exotische Noten, auch Birne, gelber Apfel und Mirabelle. Am Gaumen frische Aromen von Grapefruit und würziger Biss, wirkt schlank, hat aber enorm schmelzigen Saft.

Crémant Alexandre de Musset

Zarte Blütenaromen im Duft, dazu Noten von Brotkruste, mineralisch und frisch im Mund bei sehr feiner Perlage.



Domaine Viticole Schumacher-Knepper

28 Wäistrooss | 5495 Wintrange

Tel. +352 2360451

www.cremant.lu (Online-Shop) | contact@schumacher-knepper.lu

Kontakt: Martine Herrmann-Schumacher und Frank Schumacher

Gegründet: 1714 | Rebfläche: 8,5 Hektar

Verkostungswochenende 1. Wochenende im November

Frühjahrsmesse in Luxemburg-Stadt

Fête des Vins et Crémants 1. Adventswochenende

Öffnungszeiten: Mo bis Fr 8-18 Uhr und auf Anfrage

Domaine Viticole Schumacher-Lethal et Fils



Erny Schumacher, seine Frau Monika und Sohn Tom bewirtschaften gemeinsam das um 1900 gegründete Familienweingut. Der schnauzbärtige, humorvolle Erny, der auch der Vereinigung der Privatwinzer vorsteht, legt großen Wert auf den persönlichen Kontakt mit seinen Besuchern und Kunden. Und natürlich auch auf die hervorragende Qualität seiner Weine und Crémants. Die baut er durch Vergärung bei niedrigen Temperaturen so aus, dass die Frucht klar und typisch herausgebildet wird. Fülle und Reife sowie Potenzial zeichnen die Weine der Familie Schumacher aus. Auf beinahe 9 Hektar Rebflächen stehen die luxemburgischen Rebsortenklassiker, Rivaner und Elbling natürlich, aber auch Riesling, der mit rund 20 Prozent Anteil die zweitwichtigste Sorte ist, Pinot Gris und auch eine ordentliche Menge Pinot Noir, dazu Pinot Blanc, Gewürztraminer, Auxerrois, Chardonnay und Frühburgunder, der in Luxemburg als Pinot Noir précoce bezeichnet wird. Ihren Pinot Noir bauen die Schumachers auch im Barrique aus, gerne auch als Blanc de Noirs, also als hellfarbenen Wein. Die Spitzenlagen sind Elterberg, Wousselt, Wäibour, Heiligenhäuschen, Pietert und Koeppchen. Die Böden sind hauptsächlich von Muschelkalk geprägt und bringen besonders mineralische, frische Weine hervor. Einen guten Erfolg brachte beim Großen Internationalen Weinpreis MUNDUSvini 2008 der 2007 Auxerrois aus der Lage Wäibour (Silber). Zu empfehlen ist auch der charaktervolle Pinot Noir aus dem Barrique. Auch Eiswein gibt es im Angebot. „Ein Besuch und Degustation lohnt sich“, meint Erny Schumacher vielsagend. Große Worte macht er nicht um seine Arbeit. Lieber ist ihm, die Weine für sich sprechen zu lassen.

2007 Wousselt Riesling Grand Premier Cru
Noten von Kräutern, grünen Pflanzen und exotischen Früchten mit feiner Mineralität, saftiger Frucht und stabiler Struktur. Kräftiger Abgang.

2007 Heiligenhäuschen Pinot Blanc GPC
Duftet fein nach Birne, Quitten und Eisbonbons, schmelzig am Gaumen mit anhaltendem Abgang. Ein erfrischender Typ.

Crémant AOC Brut

Blütenduftiger, sehr ansprechender Crémant mit saftiger Art und feiner Perlage, erfrischende Noten von grünen Äpfeln. Hat etwas frisches Rieslinghaftes!



Domaine Viticole Schumacher-Lethal et Fils

114 rue Principale | 5480 Wormeldange

Tel. +352 76 0134

www.schumacher-lethal.lu | contact@schumacher-lethal.lu

Kontakt: Erny, Monika und Tom Schumacher

Gegründet: um 1900 | Rebfläche: 8,85 Hektar

Riesling Open 3. Wochenende im September

Öffnungszeiten: 8 bis 18 Uhr (Terminvereinbarung)

Caves St Martin



Wer schon mal in der Champagne oder an der Loire die unterirdischen, in den Kalkstein getriebenen Gänge und Höhlen bewundert hat, in denen edle Schaumweine reifen, wird von einem Besuch bei den Caves St Martin begeistert sein. An einem senkrechten Kalkfelsen unweit der Mosel wurde die Kellerei im Jahr 1919 von sieben Pionieren gegründet, die in Luxemburg nach dem Ersten Weltkrieg eine Sektfabrikation beginnen wollten. Fast einen Kilometer Galerien mit einer Gesamtfläche von 7.000 Quadratmeter wurden gebaut. Kein Wunder, dass die Kellerei jedes Jahr 35.000 Besucher empfängt, was freilich auch an dem hervorragenden Restaurant mit herrlichem Terrassenblick auf die Mosel liegen mag. In den Galerien ruhen die edlen Crémants bei konstanter Temperatur von 11 Grad Celsius bis zum Augenblick des Degorgierens. Seit 1985 gehören die Caves St Martin mehrheitlich der Familie Gales. Es werden nicht nur exzellente Crémants, sondern auch zahlreiche Stillweine erzeugt; stattliche 35 Hektar beträgt die Rebfläche. Das Terroir wird von Muschelkalk und Keuper geprägt. Alle luxemburgischen Rebsorten einschließlich St. Laurent sind im Anbau; vor allem Rivaner, Pinot Blanc, Pinot Gris, Riesling und Auxerrois. Lagen wie De Nos Rochers und Hôpertsbour in Remich, Wousselt in Wormeldingen und Dieffert in Stadtbredimus gehören zum Portfolio.

Crémant St Martin Brut AOC

Ausdrucksvoller und frischer Duft von Zitrusfrüchten mit einem Hauch Vanille, im Mund sehr mineralisch und saftig, sauber, klar, appetitlich und lang.

2007 De Nos Rochers Riesling

Würziger Duft mit Kräuternote, wie man ihn von spontan vergorenen Rieslingen kennt, sehr gute Frucht mit Frische und Schmackes. Animierend.

2007 De Nos Rochers Pinot Blanc

Ein Pinot Blanc, der schön nach gelben Früchten, Grapefruit und Zitrusfrüchten duftet und mit guter Struktur, bestens integrierter Säure und ausgewogenem, anhaltenden Abgang überzeugt.

„Typischer, eleganter Pinot Blanc.“

Juror Klausjürgen Müller



Caves St Martin

53 route de Stadtbredimus | 5570 Remich
oder Postfach 20, 5501 Remich

Tel. +352 2361991

www.cavesstmartin.lu | info@cavesstmartin.lu

Kontakt: Marc Gales

Gegründet: 1919 | Rebfläche: 35 Hektar

Restaurant mit Terrasse

Öffnungszeiten: 1. April bis 31. Oktober täglich außer Mo 10 bis 12 Uhr
sowie 13,30 bis 17,30 Uhr

Caves St Remy-Desom



Mit Wein zu handeln, ist eine schöne Sache. Aber selbst Winzer sein! So dachte wohl die Familie Desom, die sich 1922 als Weinhändler in Remich etabliert hatte. Wenig später wurden Parzellen und Weinberge erworben. Zu den Toplagen des Weinguts gehören heute beste Lagen in Luxemburg wie Primerberg (Remich), Koepchen, Wousselt und Mohrberg in Wormeldange, der Felsberg in Wintrange, Dieffert in Stadtbredimus und Foulschette in Wellenstein. Die Terroirs reichen entsprechend von Muschelkalk bis zu Keuper mit Tonmergel. Gerade diese Unterschiede gehören für Albert, Georges und Marc Desom zu den Herausforderungen eines Winzers. Ihr Ziel ist es, die Terroir-Konturen ihrer Weine herauszuarbeiten. Dafür ist sorgfältigste Arbeit im Weinberg und im Keller nötig. Desoms lassen von Hand lesen, begrenzen die Erträge und düngen nur organisch. Alle traditionellen Rebsorten Luxemburgs sind im Anbau, dazu auch Chardonnay. Diese Sorte wird wie auch der Pinot Noir im Barrique ausgebaut. Durch langes Hefelager bekommen die Weine eine geschmeidige, elegante Art und ein gutes Potenzial. Schaumwein wird seit 50 Jahren erzeugt, und der Crémant Desom Brut gehört seit der Einführung dieser Bezeichnung 1991 zu den bekanntesten Produkten seiner Art in Luxemburg. Auch Eis- und Strohweine sind im Angebot.

2007 Stadtbredimus Dieffert Pinot Gris

Im Duft zart und fast filigran, wirkt dieser Pinot Gris auch am Gaumen schlank, frisch und beschwingt, mit schönen Noten von frisch angeschnittenen Äpfeln (Golden Delicious).

2007 Bech-Kleinmacher Emschberg Gewürztraminer

Schöner Rosenblütenduft und typische Tramineraromen, die sehr elegant und traubig wirken; fruchtig und aromatisch am Gaumen, eine runde Sache.

Crémant Desom Brut AOC

Sehr jugendliche, primärfruchtige Nase mit Noten von Eisbonbons, Birne und etwas Banane; im Mund spritzig, mineralisch, saftig und cremig, einfach lecker zum Aperitif!



Caves St Remy-Desom

9 rue Dicks | 5521 Remich

Tel. +352 23 60 401

desom@pt.lu

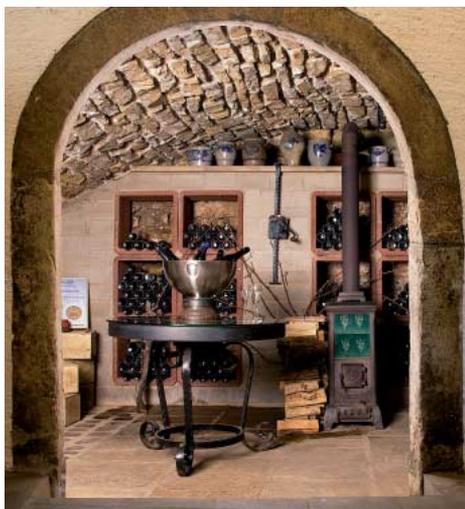
Kontakt: Albert, Georges und Marc Desom

Gegründet: 1922 | Rebfläche: 50 Hektar

Präsentation am Jahresende an zwei Wochenenden im November

Öffnungszeiten: Mo bis Fr 8-12 Uhr sowie 14-17:30 Uhr, Sa 10-12 Uhr
Weinproben und Kellerbesichtigungen nach Vereinbarung

Domaine Viticole Steinmetz-Jungers



Wer das stattliche Weingut Steinmetz-Jungers, das heute von Marie-Anne und Carlo Steinmetz-Gilson geführt wird, von außen sieht, erkennt: Hier ist Tradition zu Hause – ein großes Hoftor und gebogene Fenster, die fast an eine romanische Kirche erinnern. Der Eindruck täuscht keineswegs. Es gibt da einen sehenswerten Gewölbekeller, sogar ein Keller mit offenem Kamin steht zur Verfügung (in dem stimmungsvolle Weinproben erlebt werden können). „Die Domaine Steinmetz-Jungers charakterisiert sich durch traditionelle Werte und eine moderne Kellerwirtschaft“, fasst Carlo Steinmetz-Gilson zusammen. Er achtet im Weinberg auf niedrige Erträge und gesunde Trauben – wichtige Grundvoraussetzungen für echte Qualität. Alle typischen luxemburgischen Sorten werden auf den 6 Hektar angebaut. Auch hervorragende Crémants gehören zum Sortiment, manche davon wurden bei Wettbewerben ausgezeichnet. Das Terroir besteht aus Muschelkalk. Dadurch entstehen besonders mineralische, ausgeprägt frische Tropfen. Zu den besten Lagen gehören in Ahn der Palmberg und Goellebour, in Grevenmacher der Fels. Seit vier Generationen wird in der Domaine Weinbau betrieben. Da hat sich einige Erfahrung angesammelt. Die Kunst des Winzers lässt sich mit Oechlegraden und Säurewerten nicht erfassen. Das begreift, wer Carlo Steinmetz-Gilson zuhört: „Wenn ich kurz vor der Ernte durch den Weinberg gehe und die Beeren probiere – was ich da schmecke, das muss man nachher im Wein wieder finden. Dieses Traubenbukett muss in seiner ganzen Reinheit im Wein enthalten sein.“ Man möge die Probe aufs Exempel machen – bei einer Verkostung um urigen Gewölbekeller in einem Weingut, das nach den Worten des Winzers „eines der traditionsreichsten an der Luxemburger Mosel“ ist.

2007 Grevenmacher Fels Riesling AOC
Ausgereifter Duft von gelben Äpfeln, saftig-runde, harmonische Frucht mit sehr gut eingebundener Süße, guter Speisenbegleiter.

2007 Ahn Palmberg Riesling AOC
Säurefrisch, apfelig im Duft, Aromen von Aprikose und Banane, auch etwas Cassis und Mirabelle, mineralisch und cremig.

2007 Ahn Goellebour Pinot Gris AOC
Auffallend mineralischer, frischer Pinot Gris mit jugendlicher Nase mit feiner Hefenote, erinnert an exotische Früchte, saftig und animierend bei guter Fülle.

„Seine Mineralität macht diesen Pinot Gris richtig spannend, ein interessanter Typ, fast ein Exot!“

Juror Felix Waldkirch



Domaine Viticole Steinmetz-Jungers

7 rue de Niederdonven | 5401 Ahn

Tel. +352 76 00 70

infowinedeluxe@yahoo.de

Kontakt: Marie-Anne und Carlo Steinmetz-Gilson

Gegründet: vor vier Generationen | **Rebfläche:** 6 Hektar

Riesling Open

Öffnungszeiten: täglich 8 bis 19 Uhr

Domaine Viticole Stronck-Pinnel



Die im Jahr 1855 gegründete Domaine ist ein traditioneller Familienbetrieb mit eigener Sektmanufaktur. Riesling, Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Gris und Pinot Noir werden unter anderem auf den Greiveldanger Kalkböden kultiviert. Früher war der Ort nämlich ein Kalkbrenner-Städtchen, bis der Niedergang dieses Gewerbes den Greiveldanger Weinbau beförderte – was für ein Glück, möchte man heute sagen. Kalkhaltige Böden, das weiß jeder Kenner, bringen besonders mineralische, elegante Weine hervor. Integrierte Bewirtschaftung und niedrige Erträge tragen das Ihre zum eleganten Profil der Stronck-Pinnel-Weine bei. Je nach Jahrgang erzeugt das Weingut auch edelsüße Spezialitäten, aber das Hauptaugenmerk gilt den trocken ausgebauten, ganz klassischen Weinen aus bewährten Rebsorten, allen voran Riesling. Die Domaine Stronck-Pinnel lädt dazu ein, ihre Weine und Sekte zu verkosten, „denn probieren geht über studieren“, wie der leidenschaftliche Genießer Jean-Pierre („Jemp“) Stronck-Modert augenzwinkernd meint. Seine Frau Octavie Stronck-Modert, Winzerstochter und gelernte Juristin, ist in die Politik gegangen. Wann immer sie Zeit hat, ist sie im Weingut. Nach Vereinbarung können dort auch Weinproben mit typisch luxemburgischen Gerichten für bis zu 35 Personen veranstaltet werden.

2007 Riesling Sélection du Domaine

Traubiger, kräftig gelber Riesling mit leisen Anklängen von Honig und Maracuja, hat Schlift und Finesse, auch leicht grüne Noten bei sehr gut integrierter Säure.

2007 Pinot Blanc Härenberg

Saftiger, nicht überschwerer Pinot Blanc mit würzigen Noten, Aromen von gelben Früchten und lebendiger Säure, delikatsäure und säurefrisch.

2007 Hütte Riesling

Cremiger Riesling mit Noten von gelben Früchten, sehr zarte, filigrane Art, ansprechend und erfrischend, ein Wein, den man gerne auf die Hütte mitnimmt.



Domaine Viticole Stronck-Pinnel

5 Azengen | 5427 Greiveldange

Tel. +352 2366 93 01

stronck_pinnel@yahoo.fr

Kontakt: Jean-Pierre Stronck-Modert

Gegründet: 1855 | Rebfläche: 7,5 Hektar

Dorffest Mitte August und Probiertage am 2. Wochenende im November

Öffnungszeiten: nach Vereinbarung und auch spontan, wenn jemand im Betrieb ist

Domaine Sunnen-Hoffmann



2007 Wintrange Hommelsberg Riesling Sélection 135° Anniversaire

Kerniger Duft mit Noten von Apfel, stoffige Frucht, die den Mund füllt, sehr gut gepufferte Säure, zartbittere Note. Frisch und mineralisch.

2007 Pinot Gris Domaine et Tradition

Zarter Duft mit grünen Noten, auch am Gaumen zart-nussig, würzig mit feinem Nerv, ein schlanker Pinot Gris, doch mit genug Schmelz, um zum Beispiel Käse oder Bistro-Salate zu begleiten.

2007 Wintrange Hommelsberg Auxerrois Sélection 135° Anniversaire

Saubere Nase mit angenehmen Zitrus- und Grapefruitaromen, komplex und ausgewogen durch schönes, erfrischendes Frucht- und Säurespiel mit Schmelz.



Domaine Sunnen-Hoffmann

6 rue des Près | 5441 Remerschen

Tel. +352 23 66 40 07

www.caves-sunnen.lu | info@caves-sunnen.lu

Kontakt: Yves Sunnen und Corinne Kox-Sunnen

Gegründet: 1872 | Rebfläche: 7,5 Hektar

Haus der Offenen Tür im Frühjahr und Herbst (siehe Internet)

Weinverkostung und Besichtigung auf Anfrage

Schulklassen nach Vereinbarung

Öffnungszeiten: An Wochentagen 8 bis 12 Uhr sowie 14 bis 17 Uhr
sowie nach Vereinbarung

Dies ist ein Bioweingut. Die Geschwister Yves Sunnen und Corinne Kox-Sunnen haben sich vorgenommen, „Wein im Einklang mit der Natur zu produzieren, welche die Typizität der verschiedenen Rebsorten sowie des Terroirs widerspiegeln“. Bio-Weinbau wird in Luxemburg erst seit 1995 praktiziert; damals begann eine Stiftung, einige terrassierte Weinberge nach diesem Prinzip zu bewirtschaften. Die Domaine Sunnen-Hoffmann war 2000 dann das erste Privatweingut Luxemburgs, zunächst mit zwei Parzellen. „Die Ergebnisse waren viel versprechend, und heute sind 7,5 Hektar biozertifiziert“, berichten die beiden Winzer. Seit 2000 ist denn auch aus der 1872 von Anton Sunnen in Remerschen gegründeten Kellerei, die sich als Handelshaus einen Namen machte, ein Weingut geworden. Im Anbau sind neben Elbling und Rivaner auch Auxerrois, Pinot Gris, Pinot Blanc, Chardonnay, Riesling, Gewürztraminer und Pinot Noir. Riesling und Pinot Gris führen den Sortenspiegel an. Im weiten, sonnigen Tal des „Haff Réimich“ mit seiner einzigartigen, geschützten Natur liegen die Weinberge mit lehmhaltigen, tiefgründigen Böden. Im benachbarten Schengen gehören Parzellen in den Lagen Fels und Markusberg zum Weingut. Im Keller mit seinen kleinen Edelstahl tanks werden die handgelesenen und selektierten Trauben schonend verarbeitet. Die Série Traditionnelle umfasst die jungen, fruchtigen Weine, während die das Terroir stärker betonenden, lagerfähigen Tropfen als Sélection Anniversaire bezeichnet werden. Dazu gibt es die Kollektion Domaine et Tradition. Die Gegend ist ideal für Urlauber, finden Yves Sunnen und seine Schwester: „Eine umfangreiche Infrastruktur mit Baggerseen, Wanderwegen und einem Naturreservat gibt Besuchern die Möglichkeit, ein paar erholsame Tage im Weinbaugebiet an der Mosel zu verbringen.“ Als pädagogischer Weinbaubetrieb können in der Domaine auch Schulklassen und andere Gruppen empfangen werden.

Domaine Thill



Dieses 1929 gegründete luxemburgische Traditionsweingut ist besonders durch seinen Wein Château de Schengen bekannt, dessen Etikett eine Zeichnung des Schlosses von Victor Hugo aus dem Jahre 1871 ziert. Der französische Dichter war bei der damaligen Besitzerfamilie des Schengener Schlosses zu Gast. Das Weingut ist seit 1986 im Besitz der Gruppe Bernard-Massard in Grevenmacher. Bewirtschaftet werden 12 Hektar, und zwar nach Richtlinien des integrierten Anbaus. Damit gehört die Domaine Thill zu den größeren Weingütern Luxemburgs. Die Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Gris, Riesling, Pinot Noir und Gewürztraminer wachsen auf unterschiedlichen Böden. Da wäre zum einen Kalkmergel, zum anderen Keupermergel, dazu sandig-lehmige sowie tonig-lehmige Braunerden in Lagen wie Markusberg oder Felsberg (in Wintringen). Daraus entstehen kraftvoll-körperreiche Weine, die die Kellermeister Freddy Sinner und Stefan Krämer sorgfältig ausbauen. Die schon erwähnte Linie Château de Schengen konnte beim Großen Internationalen Weinpreis MUNDUSvini 2008 einen Doppelerfolg verbuchen: jeweils eine Silbermedaille erhielten der 2007 Auxerrois und der 2007 Pinot Gris. Erzeugt werden in der Domaine Thill auch Crémants, nämlich die Cuvée Victor Hugo und der Thill's Brut. Die Weine der Reihe Thill's Coteaux de Schengen werden als erste Qualitätsweine mit modernem Drehverschluss angeboten.

2007 Château de Schengen Riesling Grand Premier Cru

Substanzvoller, tiefgründig-stoffiger Riesling mit großartigem mineralischen Fundament, stahliger Säure und pikantem Biss. Großes Potenzial.

„Noch sehr junger, strahlender Riesling, schon jetzt ganz großes Kino!“

Juror Martin Darting

2007 Thill's Coteaux de Schengen Riesling
Frischer Riesling im reduktiven Stil, zarte Aromatik und gut eingebundene Säure, klasse Terrassen- und Sommerwein, auch zu Vorspeisen und Fischgerichten.

2007 Thill's Coteaux de Schengen Pinot Blanc

Mineralisch frischer Duft mit zarten Zitrusfrucht- und typischer Nussnote, am Gaumen auch Melone, ein eleganter, gut abgestimmter, saftiger Pinot Blanc.



Domaine Thill

6-8 rue du Pont | 6773 Grevenmacher

Tel. +352 75 05 451

info@bernard-massard.lu

Kontakt: Hubert Clasen

Gegründet: 1929 | Rebfläche: 12 Hektar

Jährliche Weinpräsentation am ersten Freitag nach Ostern
Weinmarkt im Sport- und Kulturzentrum Grevenmacher

Öffnungszeiten: 1. April bis 30. Oktober Mo bis So 9:30-18 Uhr;
1. November bis 30. März Mo bis Fr auf Anfrage



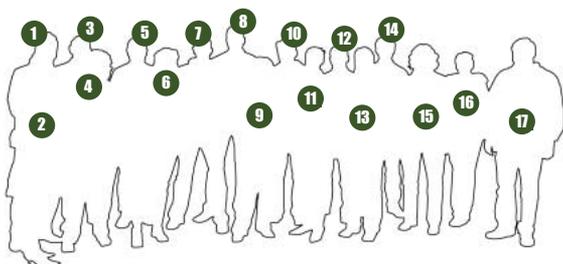
Für Sie verkostet

Mit 50 selbst vermarktenden Betrieben bietet dieser Einkaufsführer einen repräsentativen Querschnitt des luxemburgischen Weinbaus an. Die Experten-Jury des Meininger Verlags hat annähernd 250 Weine für Sie verkostet und für jeden Erzeuger drei empfehlenswerte Tropfen ausgesucht. Dabei soll auch eine möglichst große Vielfalt abgebildet werden. Es liegt auf der Hand, dass mancher guter Tropfen in der Auswahl nicht vertreten sein konnte. Wenn Sie die Winzer besuchen, gibt es noch vieles zu entdecken!

Die Jury war von den Weinen begeistert. „Bisher dachte ich immer, guten Riesling gebe es nur in Deutschland“, fasste eine Verkosterin ihren Eindruck zusammen. Es war übrigens das erste Mal, dass sich Luxemburger Erzeuger derart zahlreich außerhalb des Landes vorgestellt haben. Wir und alle Liebhaber hoffen auf eine baldige Wiederholung! In der Zwischenzeit gibt es ja jede Menge ausgezeichnete Tropfen zu genießen.

Die Verkostungs-Jury

- 1 Dr. Rolf Klein, Journalist und Autor
- 2 Susanne Denzer, Verkostungsabteilung Meininger Verlag
- 3 Sascha Speicher, Stellv. Chefredakteur Weinwirtschaft
- 4 Tanja Klein, Journalistin
- 5 Martin Darting, Dar-Vino Sensorik
- 6 Kristine Bäder, Stellv. Chefredakteurin Sommelier Magazin
- 7 Richard Grosche, Redakteur Weinwirtschaft und Weinwelt
- 8 Steffen Enk, Winzer
- 9 Andrea Flammersberger, Winzerin
- 10 Klausjürgen Müller, Weinhaus Zwockelsbrück
- 11 Katja Schweder, Kellerei der BASF
- 12 Hans-Jürgen Dörr, Wein-Spirituosen-Großhandlung
- 13 Maja Kirsch, Josef Mettler GmbH & Co. KG
- 14 Marcus Clauß, Weinbau und Qualitätsmanagement e.V.
- 15 Sonja Williams, Weinresonanzen
- 16 Alexa Sinn, Winzerin
- 17 Felix Waldkirch, Winzer



Der Meininger Einkaufsführer Weine & Crémants aus Luxemburg 2009 präsentiert dem deutschen Publikum erstmals einen fast vollständigen, auf jeden Fall repräsentativen Überblick über die Weinerzeugung Luxemburgs. 50 Produzenten der „Moselle Luxembourgeoise“ werden portraitiert. Zu jedem Erzeuger werden drei von einer Expertenjury empfohlene Weine oder Crémants beschrieben.

Das kleine Weinland an der Mosel hat einen eigenen Charakter. Etwa 60 selbst abfüllende Betriebe gibt es zwischen Schengen und Wasserbillig. Viel zahlreicher sind die meist im Nebenerwerb tätigen Traubenproduzenten, die zum großen Teil luxemburgische Kellereien oder Genossenschaften beliefern. Alle Erzeuger, darunter auch die „Privat-Wénzer“, streben höchste Qualität an. In einem strengen und aufwändigen Verfahren, das seinesgleichen sucht, können Spitzengewächse den Rang eines Premier Cru oder gar Grand Premier Cru erreichen. Dabei entscheidet das Kriterium der „Qualität im Glase“; ein „ererbtes“ Anrecht auf eine Qualitätsstufe gibt es nicht. Die Winzer müssen immer wieder neu ihr Können beweisen. Angebaut werden neben Riesling, Auxerrois, Pinot Gris und Pinot Blanc auch Rotweinsorten wie Pinot Noir und neuerdings St. Laurent, dazu die „Brot- und Butter“-Sorten Rivaner und Elbling, aus denen preiswerte, schmackhafte Tropfen gekeltert werden, gerade recht für den täglichen Genuss. Entdecken Sie ein leckeres Stück Europa und folgen Sie den Tipps der luxemburgischen Star-Köchin Léa Linster!

ISBN: 978-3-87524-183-9

6,80 €

