

DOMAINES VINSMOSELLE

LUXEMBOURG

Strohwein – eine seltene Spezialität

Heute morgen konnte unser Kellermeister Matthias Lambert in der Kellerei Wellenstein, den 2014er Strohwein pressen. 420 Liter Auxerrois Vin de Paille mit 191 Grad Oechsle, sowie 150 Liter Gewürztraminer Vin de Paille mit 195 Grad Oechsle sind das Resultat. Freuen Sie sich auf ein einmaliges Geschmackserlebnis mit diesen beiden Weinen.

Die Winzer der Domaines Vinsmoselle haben die Trauben zwischen dem 2. und 6. Oktober geerntet. Beim Auxerrois wurden 2800 kg geerntet und beim Gewürztraminer ca. 1190 kg. Nach der Trocknung von mindestens 2 Monaten bleiben noch ca. 20% des Ausgangsmaterials zum pressen.

Früher wurden die selektionierten Trauben auf Strohmatte zur Trocknung ausgelegt, daher der Name « Strohwein ». Die Trauben verlieren während der Trocknungsprozedur einen Teil Ihres Wassergehalts durch Verdunstung. Nach einer Lagerzeit von mindestens zwei Monaten werden die Trauben einer sanften Pressung unterzogen und der Most durchläuft anschließend eine langsame Fermentation. Die Herstellung des Strohweins unterliegt strengen Qualitätskriterien. Die Trauben müssen gesund sein und eine optimale Reife erreicht haben. In der Regel bedarf es ca. 100 kg Trauben um circa 25 Liter dieses Weins herzustellen.

Der Strohwein ist ein wunderbar aromatischer, geschmacklich intensiver und subtiler Wein, der sich ideal bei 8 °C trinkt. Man kann ihn besonders gut zu einer Gänsestopfleber oder einem Nachtisch reichen. Früher wurde der Strohwein auch als Gesundheitstrank empfohlen, da er zu dieser Zeit in die Kategorie der Medizinweine eingestuft wurde.

DOMAINES VINSMOSELLE

LUXEMBOURG

Le Vin de Paille – Une spécialité d'exception

Ce matin notre Maître de Chai, Matthias Lambert, a mis sur pressoir le Vin de Paille du millésime 2014 aux Caves de Wellenstein. Le résultat obtenu était à première vue petit en quantité, mais excellent de par sa qualité.

420 litres d'Auxerrois Vin de Paille avec un degré Oechsle de 191 et 150 litres de Gewürztraminer Vin de Paille avec 195 degré Oechsle ont pu être mis en cave.

Avec ces deux vins, attendez-vous à vivre une expérience gustative sans égale!

Les Vignerons ont vendangé entre le 2 et 6 octobre 2800 kilos d'Auxerrois et 1190 kilos de Gewürztraminer.

Autrefois, les raisins sélectionnés étaient mis à sécher sur des lits de paille, ce qui fut à l'origine de leur appellation « Vin de Paille ». Lors du procédé de séchage, les grappes perdent une bonne partie de leur teneur en eau, selon le principe de l'évaporation. Après une période d'entreposage de deux mois au minimum les raisins sont soumis à une pression des plus freinées et le moût fait ensuite l'objet d'une lente fermentation. L'élaboration du Vin de Paille est régie selon des critères très stricts : les raisins devant être exempts de toutes traces de pourriture et avoir atteint une maturité optimale. Dans le respect des règles en la matière, 100 kg de raisins sont nécessaires pour produire environ 25 litres de ce vin.

Le Vin de Paille est un vin aromatique d'exception, aux expressions intenses et subtiles. Il convient de le servir à la température idéale de 8 ° C. Il accompagne très bien une terrine de foie gras ou peut être proposé au moment du dessert. Autrefois le Vin de Paille était considéré comme un vin favorable à la santé, au point d'être repris dans la catégorie des vins-médecins.