

DOMAINES VINSMOSELLE

LUXEMBOURG

Weinbeschreibungen - Sélection Jongwënzer 2014

Auxerrois Fût 811

Der Auxerrois zeigt in der Nase Aromen von reifen Trauben, Vanille und etwas Mandel. Am Gaumen bringt er Mineralität und Rassigkeit auf der einen Seite, und Komplexität und Spannung auf der anderen. Der Wein ist sehr ausgewogen, dazu voller Spannung und Finesse. Birnenaromen runden das Ganze ab. Der Abgang ist lang und wiederum geprägt von der reifen, angenehmen Säure.

Pinot Blanc Fût 430

Im Duft Mirabelle, etwas Pfirsich und Noten von weißen Blumen, beginnt der Wein noch etwas verhalten. Im Mund dann wieder Pfirsich, etwas Karamell, eine sehr komplexe Struktur und Tiefe. Zum Ende hin explodiert der Wein, der so verhalten angefangen hat, dann fast. Der Nachhall ist weinig, fast warm, sehr opulent und zeigt viel Charakter. Ein Wein der lange auf der Zunge und im Kopf bleibt.

Riesling Fût 410

Der Riesling Jongwënzer präsentiert in der Nase zunächst klassische Rieslingaromen wie Orange und Feuerstein, aber auch würzige und kräutrige Noten, und einen Hauch von weißen Blumen. Auf der Zunge ist er dann sehr saftig und fruchtig, Mandarinen und Clementine herrschen hier vor. Er ist sehr rassig und das Spiel zwischen Süße und Säure verleiht ihm Spannung. Im Abgang findet man dann etwas Grapefruit, die den Wein, in Verbindung mit seiner ausgeprägten Mineralität ausgewogen abrundet.

Pinot Gris Fût 311

In der Nase edel, würzig, etwas rauchig mit Noten von trockenem Obst und sehr konzentriert zeigt der Pinot Gris was in ihm steckt. Am Gaumen dann wieder trockenes Obst und Quitte. Der Körper ist satt und fast opulent ohne zu breit zu wirken. Eine reife, etwas mineralische Säure sorgt dafür, dass er sein frisches Spiel behält. Mit seinem voluminösen Abgang und der reifen Aromatik ist er der perfekte gastronomische Pinot gris.

Crémant „Jungwinzer“

Diese Cuvée hat eine sehr intensive, reife Farbe die schon auf die Zusammensetzung aus Pinot Noir und Chardonnay hinweist. Das Mousseux ist lebendig, elegant und feinperlig. In der Nase findet man Aromen von reifen Beeren, weißen Früchten und einen Hauch Vanille. Am Gaumen zeigt sich der Crémant sehr cremig und ausgewogen, lebendig, mit Noten von Orangenschalen. Er bleibt sehr lange auf der Zunge, zeigt im Abgang noch einmal viel Kraft und Struktur.

DOMAINES VINSMOSELLE

LUXEMBOURG

Description des vins – Sélection Jongwënzer 2014

Auxerrois Fût 811

Cet Auxerrois montre au nez des arômes de raisin mûr, de vanille et d'amande. Au palais, il apporte à la fois minéralité et caractère, mais aussi de l'intérêt dans sa complexité. C'est un vin très équilibré, intéressant et plein de finesse. Il est sublimé par quelques notes de poire. La finale est longue et caractérisée par son acidité, mûre et agréable.

Pinot Blanc Fût 430

Avec son léger parfum de mirabelle et quelques notes de pêche et de fleurs blanches, le nez de ce vin est plutôt timide. Au palais, on retrouve la pêche, une touche de caramel ainsi qu'une structure complexe et du relief. Autant l'attaque était réservée que la finale est explosive. L'arrière goût est vineux, presque chaleureux, très opulent avec beaucoup de caractère. Un vin qui reste longtemps sur les papilles et dans les esprits.

Riesling Fût 410

Le Riesling Jeunes vigneron nous présente au nez des arômes classiques de Riesling tels que l'orange et la pierre à fusil, mais aussi des notes épicées et herbacées ainsi qu'une touche de fleurs blanches. Au palais, il est gourmand et fruité, dominé par la mandarine et la clémentine. Il a beaucoup de caractère et l'équilibre entre le sucre et l'acidité lui donne tout son intérêt. La finale est marquée par des notes de pamplemousse combinées à une minéralité prononcée.

Pinot Gris Fût 311

Le nez épicé, noble, légèrement fumé avec des notes de fruits secs et une belle concentration montre toutes les ressources cachées dans ce Pinot Gris. Au palais, on retrouve les fruits secs et le coing. Le corps est compact et presque opulent, sans pour autant paraître trop large. L'acidité mûre et minérale lui donne sa fraîcheur. Avec sa finale volumineuse et ses arômes mûrs, il est le parfait exemple du Pinot Gris gastronomique.

Crémant « Jeunes vigneron »

Cette cuvée a une robe intensive et évoluée qui nous indique un assemblage entre Pinot Noir et Chardonnay. La mousse est vive, élégante et fine. Au nez, on trouve des arômes de baies mûres, de fruits blancs et une touche de vanille. En bouche, ce Crémant est très crémeux et équilibré, vif, avec des notes de zeste d'orange. Il reste très longtemps au palais et montre en finale toute sa puissance et sa structure.