

DOMAINES VINSMOSELLE

LUXEMBOURG

Pressemitteilung

Luxexpo 2014- Halle 9C Stand 32

Kurz nach dem Probetag am 1. Mai in Remerschen, steht die Frühjahrsmesse auf dem Kirchberg vor der Tür. Vom 09.- 17. Mai können auf dem Stand von Domaines Vinsmoselle (**Halle 9 C Stand 32**) eine Vielzahl an Weinen und Crémants verkostet werden, allen voran die Terroir- Weine des Jahrgangs 2014.

Ab dem Jahrgang 2014 haben wir die Premier Cru und Grand Premier Cru Weine in eine olivfarbene Flasche gefüllt und die Etiketten farblich angepasst. Aber nicht nur die Ausstattung ist neu, bereits in den Weinbergen wurde im Rahmen der neuen „Appellation d’Origine Protégée“ mit höchsten Qualitätsansprüchen gearbeitet. Reduzierte Erträge, Anschnitt, organische Düngung und die Kontrolle der Weinberge durch eine Expertenkommission garantieren die erstklassige Qualität der aromatischen und komplexen Terroirweine.

Erstmal bei Domaines Vinsmoselle, ein Biowein. Der erste Biowein, den die Winzer von Domaines Vinsmoselle ernten konnten, ist ein Riesling Mertert Herrenberg. In den kommenden Jahren werden ein Pinot Gris und ein Pinot Noir folgen.

Der Riesling Bio Mertert Herrenberg hat zunächst eine grün-gelbe Farbe mit gelben Reflexen, die auf die Reife des Lesegutes hinweist. In der Nase viel Pfirsich, etwas Feuerstein und Minze, ein typischer Riesling, geprägt vom Boden. Am Gaumen ist er sehr mineralisch und rassig, mit einer ausgeprägten reifen Rieslingsäure, aber auch dicht, saftig und gut strukturiert. Fruchttige Komponenten von Pfirsich und Aprikose runden das Geschmacksbild ab. Am Ende wird er immer opulenter und präsenter, er bleibt lange auf der Zunge und zeigt welches Potential in den Terrassen von Mertert steckt.

Neben den Neuheiten können Sie die Vielzahl unserer Crémants POLL-FABAIRE verkosten. Art & Vin, Coteaux de Schengen, Château Edmond de la Fontaine, Jungwinzer und die Weine der Charta Schengen stehen natürlich auch zur Verkostung bereit.

Für jeden Kunden, der während der Messe eine Bestellung macht, gibt es interessante Preisnachlässe und ein schönes Geschenk.

Wie Sie sehen gibt es viele Neuheiten zu entdecken. Wir sehen uns vom 09.-17. Mai in der Halle 9C auf dem Stand 32.

Domaines Vinsmoselle, B.P.40, L-5501 Remich, Tel. 23 69 66 -1,
Fax 23 69 91 89, e-mail: info@vinsmoselle.lu, www.vinsmoselle.lu

DOMAINES VINSMOSELLE

LUXEMBOURG

Communiqué de presse

Luxexpo 2015 Halle 9 C Stand 32

Juste après le « Proufdaag » de Remerschen aura lieu la Foire de Printemps à la Luxexpo sur le plateau du Kirchberg. Du 9 au 17 mai, vous pourrez découvrir et déguster un grand nombre de vins et crémants, et avant tout les vins du millésime 2014 ainsi que le premier vin biologique des Domaines Vinsmoselle.

On a soutiré les Premiers Crus et Grands Premiers Crus du millésime 2014 dans une bouteille olive. En plus on a adapté les couleurs des étiquettes. Selon la nouvelle « Appellation d'Origine Protégée » les travaux dans les vignes ont changé avec un rendement réduit, l'engrais biologique et le contrôle des vignes par une commission d'experts. Tous ces changements garantissent une qualité extraordinaire et des vins complexes et aromatiques.

Pour la première fois les vignerons des Domaines Vinsmoselle ont récolté un vin biologique, un Riesling Mertert Herrenberg. Dans l'avenir il y aura aussi un Pinot Gris et un Pinot Noir.

Le Riesling bio Mertert Herrenberg possède tout d'abord une robe vert-jaune aux reflets jaunes qui indique la bonne maturité des raisins. Au nez, beaucoup de pêche, quelques notes de pierre à fusil et de menthe, un Riesling typique marqué par son sol. Au palais, il est très minéral et racé, caractérisé par son acidité mature, mais il est aussi dense, généreux et bien structuré. Les arômes fruités de pêche et d'abricot viennent compléter le tableau sensoriel. En finale, il devient toujours plus opulent et présent, il reste longtemps au palais et démontre tout le potentiel caché dans les terrasses de Mertert.

Comme d'habitude vous pourriez y déguster la vaste gamme de nos Crémants POLL-FABAIRE. En plus les vins « Château Edmond de la Fontaine, la Sélection « Jongwënzer », la série Art & Vin, les vins Coteaux de Schengen ainsi que les vins de la Charte Schengen des différents millésimés seront sur place. N'oubliez pas de déguster le Pinot Gris Vendange tardive et l'Auxerrois Vin de Paille.

Chaque client qui fait une commande pendant cette période profitera des offres spéciales. En plus ils recevront un cadeau unique.

Comme vous pouvez le lire, il y aura beaucoup de nouveautés à découvrir. Nous espérons vous voir du 9 au 17 mai dans le hall 9C stand 32.

Domaines Vinsmoselle, B.P.40, L-5501 Remich, Tel. 23 69 66 -1,
Fax 23 69 91 89, e-mail: info@vinsmoselle.lu, www.vinsmoselle.lu