

# Poll-Fabaire

## ein preisgekrönter Genuss

**M**it sieben Gold-, zwei Silber- und einer Bronzemedaille beim Concours des Crémants de France in Chambéry gehören die Crémants de Luxembourg von Poll-Fabaire zu den großen Gewinnern dieses Wettbewerbs, der jedes Jahr in einer anderen Crémantregion in Frankreich oder Luxemburg stattfindet. „Wir müssen uns hinter den großen französischen Namen nicht verstecken und wir sind sehr stolz auf dieses Ergebnis“, so Kellermeister Guido Sonntag. „Dieser Erfolg krönt unsere kontinuierliche, qualitätsorientierte Arbeit, die in den letzten 25 Jahren sowohl im Weinberg als auch im Keller geleistet wurde.“

Ganz wesentlich für den Erfolg ist auch die exzellente Arbeit der über 300 Winzerfamilien, die in handwerklicher Arbeit die Trauben für den Crémant Poll-Fabaire liefern. „Die Ansprüche an die Trauben für unseren Crémant sind hoch“, erläutert der Kellermeister. „Wir verwenden nur gesunde, aromatische und handverlesene Trauben mit einem optimalen Reifegrad und einer erfrischenden Säure. Anders als beim Wein ist Edelfäule nicht gewünscht.“ Darüber hinaus profitiert Poll-Fabaire vom perfekten Zusammenspiel der unterschiedlichen Lagen entlang der Luxemburger Mosel. „Auf den Muschelkalkböden im Kanton Grevenmacher sind elegante und rassige Weine zu Hause – auf den Böden aus Keuper und Tonmergel im Kanton Remich von Schengen bis Greiveldingen wachsen Trauben mit mehr Volumen und Fülle. Beide zusammen in einer Cuvée sind unser Erfolgsgeheimnis.“ Den Crémant de Luxembourg, eine geschützte Herkunftsbezeichnung für luxemburgische Qualitätsschaumweine, erkennen Sie am AOP Rückenetikett.

Der persönliche Favorit von Guido Sonntag ist die mit einer Goldmedaille ausgezeichnete Sonder-Cuvée zum 25. Geburtstag von Poll-Fabaire. „Er ist sehr edel, aromatisch, mit einem Duft nach reifen gelben Früchten. Die Finesse des Chardonnay mit der Fülle des Pinot Noir verbinden sich in diesem Cuvée aufs Feinste.“



### SIXTY-SIX

DER PERFEKTE  
BEGLEITER  
FÜR IHRE  
SOMMERPARTY



Der frische, spritzige SIXTY-SIX, weiß, rosé oder rot, sollte auf keiner Sommerparty fehlen. Ein leichter, junger Wein für junge Leute, easy to go und easy to drink, kommt im neuen Look daher. So erfrischend wie das Design ist auch der Wein.

### GOLD GING AN:

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| Cuvée Brut .....            | AOP/L-947 |
| Cuvée Brut .....            | AOP/L-933 |
| Cuvée Riesling Brut .....   | AOP/L-964 |
| Cuvée Riesling Brut .....   | AOP/L-965 |
| Cuvée XXV .....             | AOP/L-991 |
| Cuvée Chardonnay Brut ..... | AOP/L-881 |
| Cuvée Millésimée 2013 ..... | AOP/L-725 |

### SILBER GING AN:

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| Cuvée Pinot Noir .....      | AOP/L-883 |
| Cuvée Millésimée 2014 ..... | AOP/L-867 |

### BRONZE GING AN:

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| Cuvée Millésimée 2013 ..... | AOP/L-734 |
|-----------------------------|-----------|



BP 40 | L-5501 Remich  
12 route du vin | L-5450 Stadtbredimus  
Tel.: (352) 23 69 66-1 | Fax: (352) 23 69 91 89  
www.vinsmoselle.lu  
E-mail: info@vinsmoselle.lu