

Domaines Vinsmoselle

Exquisite Pinots von der Mosel



INFO

Domaines Vinsmoselle

BP 40
L-5501 Remich
Luxembourg

Tel +352 23 69 51
www.vinsmoselle.lu



Steile Südhänge am Westufer der Mosel, wo der Fluss die Grenze zwischen Luxemburg und Frankreich bildet, sind die Herkunft für ausdrucksstarke „cool climate“ Weine aus Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Gris, Chardonnay und Pinot Noir.

Die 1966 gegründeten Domaines Vinsmoselle vereinen die traditionellen Weingüter von Greiveldange, Grevenmacher, Remerschen, Stadtbredimus und Wellenstein sowie den Schaumweinerzeuger POLL-FABAIRE in Wormeldange und sind damit Luxemburgs größte Winzergenossenschaft. Zweihundert Mitgliedswinzer kultivieren gemeinsam 700 Hektar Weinberge entlang der Mosel. 335 Hektar davon gehören den Pinotrebsorten Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Gris und Pinot Noir.

Luxemburgs Weinberge liegen entlang der Mosel, welche das kühle Klima an der nördlichen Weinbaugrenze Europas mäßigt. Domaines Vinsmoselle ist der einzige Erzeuger, der Wein aus allen Weinregionen in Luxemburg produziert und bietet eine große Vielfalt an



Weinen, die das abwechslungsreiche Klima und die Böden des Landes reflektieren.

Keuper-Mergel und Kalkstein

In den Luxemburgischen Weinbergen herrschen zwei Bodentypen: Pinotrebsorten wachsen auf lehmigem Keuper-Mergel südlich des Weinortes Remich und auf den Muschelkalkböden weiter Flussabwärts im Bezirk Grevenmacher. Der Keuper-Mergel ist von Dolomiteröll durchsetzt. Er erwärmt sich langsam und obwohl er Feuchtigkeit gut speichern kann, ist er so dicht, dass ihn die Rebwurzeln kaum durchdringen können. Weine von Trauben, die auf Keuper-Mergel wachsen, sind körperreich und cremig mit ausgeprägter Frucht, die von einer anregenden Säure strukturiert wird. Die Weine vom Muschelkalk zeigen

deutliche Mineralik und zisierte Säurestruktur. Mit entsprechender Flaschenreife, entwickeln sie Aromen von gelben Früchten und rauchige Mineralische Noten, welche die komplexe Textur noch verstärken.

Auxerrois

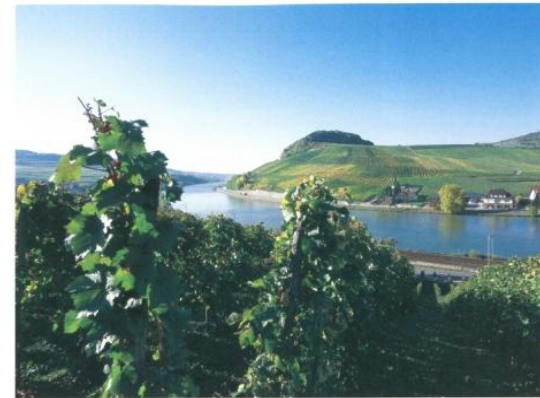
Eine Spezialität der Domaines Vinsmoselle ist die burgundische Weißweinsorte Auxerrois. In vielen anderen Anbaugebieten ergibt sie oft nur lasche, langweilige Weine, denen es an Säure fehlt; in Luxemburg aber, erreicht sie erstaunliche Aromenintensität, Würze und eine feine Säurestruktur. Der „Auxerrois Stadtbredimus Primerberg“ ist ein Spitzenvertreter dieser Sorte, der heuer wieder im Guide Hachette des Vins ausgezeichnet wird. Er beginnt mit komplexen Noten von gelben Pfirsichen und Orangen, die von Eukalyptus und Gewürznelken unterlegt werden. Am Gaumen wird die tropische Frucht elegant von saftiger mineralischer Säurestruktur umrahmt, die in einen langen eleganten Abgang münden.

Blanc und Gris

Es gibt nur wenige Orte auf der Welt, wo Pinot Blanc so ein schönes Spiel zwischen Fruchtsüße und straf-fer Säure bietet. Das breite Angebot an Einzellagenweine der Domaines Vinsmoselle aus dieser Sorte ermöglichen schöne Terroirstudien. So zeigt zum Beispiel der „Pinot Blanc Schengen Markusberg“



deutliche Aromen nach reifer Birne, Vanille und gerösteten Haselnüssen. Die cremige Frucht spielt mit der animierenden Säure und hinterlässt feinste Quittenaromen am Gaumen. Eine ganz andere Interpretation der Sorte ist der „Pinot Blanc Mächum Hohfels“, der mit Komplexität und Struktur besticht. Tiefgründige Mineralik vermählt sich in diesem Wein mit Sternfrucht, weißen Johannisbeeren und floralen Noten. Aussergewöhnlich ist auch der neuste Zugang der Domai-



nes Vinsmoselle Familie, der „Pinot Blanc Enschberg“, welcher 8 Monate im grossen Holz gereift ist. Er besticht am Gaumen durch seine bemerkenswerte Weichheit und Rundheit. Aromen von Birnen, aber auch die für Pinot Blanc typischen Vanille- und Blumennoten machen sich bemerkbar. Seine Nase ist geprägt von Aromen exotischer Früchte, reifen Birnen und von dezente holzigen Noten. Wiederum anders im Stil ist der im Eichenfass vergorene „Pinot Gris Charta Schengen Prestige“. Getrocknete Aprikosen und Datteln paaren sich mit röstigen Aromen zu einer körperreichen cremigen Interpretation, die im langen, knackigen Finish an honigbeträufelte Früchte und Gewürze erinnert. Die Krönung eines guten Essens ist der aus Botrytisbeeren gewonnene „Pinot Gris Vendange Tardive“. Mit seiner opulenten Honigsüße, den Aromen von Mandeln und getrockneten Früchten ist er ein perfekter Begleiter zu gereiftem Käse.

Charta Schengen Prestige

Die Domaines Vinsmoselle, der Luxemburgische Weinhandel, der Verband Saarland Winzer und das Syndicat des Vignerons de Moselle

française haben als Partner die erste internationale Wein-Charta ins Leben gerufen, die Charta Schengen Prestige. Sie schufen eine abgegrenzte Region entlang der Mosel, die sich über die Grenzen von Luxemburg, Deutschland und Frankreich erstreckt. Weine mit dem Etikett der Charta Schengen Prestige sind strengen Qualitätsanforderungen unterworfen und müssen einen organoleptischen Test bestehen. Die zugelassenen Sorten sind Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Riesling und Gewürztraminer.

Luxemburger Gastfreundschaft

Die wahrscheinlich beste Art, die Weine Luxemburgs zu erleben ist, eine geführte Tour durch die Kellereien der Domaines Vinsmoselle oder eine der verschiedenen kommentierten Verkostungen zu buchen. Die Kooperative betreibt auch das hervorragende Restaurant An der Tourelle, in dem Genießer Luxemburger Spezialitäten und Weine kennenlernen können.

