

Festival des Crus Grevenmacher

Du 9 au 10 décembre 2017

Les vigneron des Caves de Grevenmacher vous invitent chaleureusement à leur Festival des Crus.

Venez découvrir les Grands Vins et Crémants POLL-FABAIRE et faites déjà votre choix de vins fins pour vos fêtes de fin d'année qui approchent à grand pas.

Tout au long du week-end, les maîtres de chai se réjouiront de vous faire déguster, en plus des vins du millésime 2016, les plus beaux trésors de nos caves. Ils sont particulièrement fiers de vous présenter entre autres, le Pinot Gris Charta Schengen Prestige 2016, qui a été récompensé

de trois étoiles au guide Hachette 2018 et qui a remporté également la médaille d'Or à la Berliner Wein Trophy cet été. Laissez-vous séduire par les vendanges tardives, les vieilles vignes et les vins moelleux, les parfaits accompagnateurs pour vos repas de fêtes.

Neuheit: Pinot Blanc ENSCHBERG Fût de Chêne

Der Grand Premier Cru Pinot Blanc ENSCHBERG Fût de Chêne ist der neueste Zugang der Domaines Vinsmoselle-Familie. Das Besondere an diesem Wein ist, dass er acht Monate im großen Holz lag und sich dadurch ganz neue Geschmacksnuancen eröffnen.

„Dieser Wein hat nichts mit einem klassischen Barrique gemeinsam. Das große Holz öffnet den Wein“, so Bernd Karl, Technischer Direktor von Domaines Vinsmoselle. Das Potenzial der Traube wird nicht nur voll ausgeschöpft, sondern erweitert. Erstklassige und gesunde Trauben sind daher die Grundvoraussetzung für den Ausbau dieses Weins.

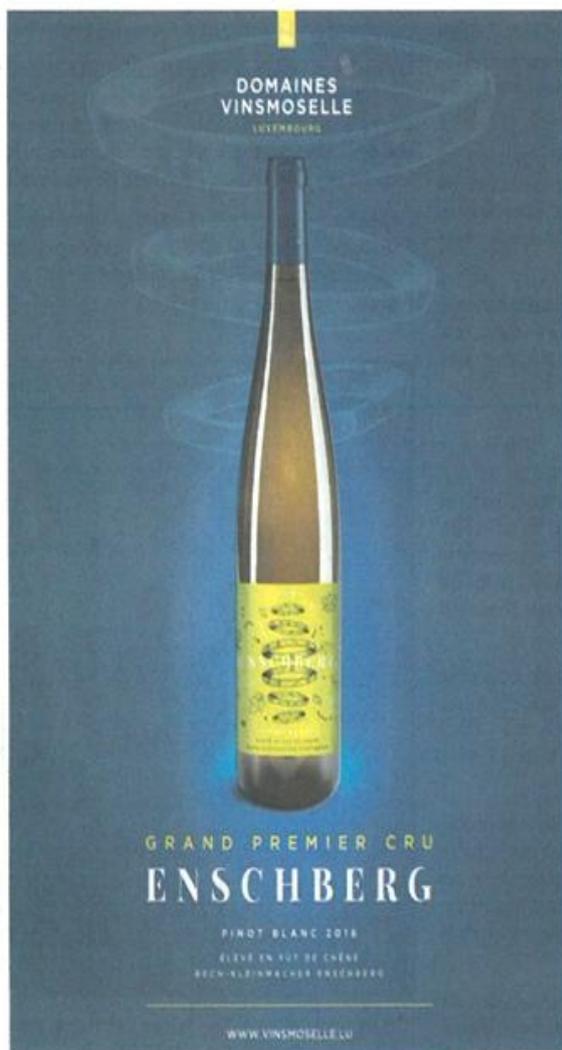
„Bei diesem dicken, kraftvollen Wein hat es zwischen Holz und Traube gefunkt und der Ausbau ist vollends gelungen. Der Wein muss eine sehr hohe Qualität haben und wird durch den Kontakt mit dem Holz rund sowie komplex. Er macht einfach Spaß und man verlangt schnell nach einem zweiten Glas“, so das Fazit von Karl.

Der Pinot Blanc ENSCHBERG ist auf 3.000 Flaschen limitiert und für den Verkauf in den Vinotheken und für den Ausschank in ausgewählten Restaurants reserviert. Dieser Grand Premier Cru zeigt bereits sein volles Potenzial. Seine Nase ist geprägt von Aromen exotischer Früchte, reifen Birnen und von dezent holzigen Noten. Am Gaumen besticht seine bemerkenswerte Weichheit und Rundheit. Aromen von Birnen, aber auch die für Pinot Blanc typischen Vanille- und Blumennoten machen sich bemerkbar. Der strukturierte Körper und eine angenehm erfrischende

Säure zeichnen ihn als vielseitig verwendbaren Menü-Wein aus.

Den Pinot Blanc ENSCHBERG gibt es für 12,90 € in den Vinotheken von Domaines Vinsmoselle zu kaufen.

Der ENSCHBERG mausert sich zu einem edlen Mitbringsel für jede Gelegenheit: das Etikett wurde per Hand gestaltet und erzählt die Geschichte seiner einzigartigen Persönlichkeit. Ein echter Hingucker!



DOMAINES
VINSMOSELLE
LUXEMBOURG

Domaines Vinsmoselle: zweimal «3 étoiles» im Guide Hachette 2018

Wie jedes Jahr hat der größte und wichtigste Wein- und Sekratgeber, der Guide Hachette, seine étoiles verliehen. Auch dieses Mal hat sich Domaines Vinsmoselle der Jury gestellt und zwei Weine wurden mit der Höchstnote 3 étoiles ausgezeichnet.

- Riesling Stadtbredimus Dieffert GPC 2016
- Pinot Gris Charta Schengen Prestige 2016

Die Weine werden von Fachleuten des Weinsektors (Önologen, Händler, Makler, Sommeliers) blind verkostet. Die Verkoster kennen weder den Namen des Produzenten noch den Namen des Weins oder der Cuvée, die sie probieren und bewerten. So werden sie weder von der Bekanntheit des Weinguts oder der Ästhetik des Labels beeinflusst. Die Juroren kennen nur die Bezeichnung und den Jahrgang der Probe, die von ihnen bewertet wird.

Für alle Winzer, Kellermeister und Mitarbeiter von Domaines Vinsmoselle ist es ein tolles Gefühl, wenn Weine aus dem eigenen Haus unter mehr als 40.000 Weinen und Sekten ausgewählt und ausgezeichnet werden. Die Weine sind Mitte November anlässlich des Festival des Crus in Wellenstein bei Kunden sowie Interessierten sehr gut angekommen.

Lesen Sie hier den Kommentar der Jury:

Riesling Stadtbredimus Dieffert ***

Laut Jury, ein „vollendeter Riesling“. Dieser elegante Riesling von blassem Gelbgrün entspricht voll seiner Norm. Die Nase ist typisch für Riesling und gibt den Eindruck, man stände mitten in einem aromatischen Kräutergarten. Der Geschmack ist rund und kommschön reif mit Noten von Aprikosen und frischen Nuancen von Pampelmuse. Zum Schluss ein



Touch von Mineralität, welche an den Feuerstein erinnert. Eine tolle Komplexität!

Pinot Gris Charta Schengen Prestige ***

Unter diesem grenzüberschreitenden Label kommen mehrere Weinproduzenten aus Luxemburg, Deutschland und Frankreich zusammen. Das Label hat eine eigene Qualitätscharta, v.A. in Bezug auf die Erträge. So entstand ein ganz klarer Pinot Gris, der durch seine Eleganz in der Nase überzeugt. Direkt gelingt es dem Wein, sich im Gaumen völlig rund und klar zu präsentieren, und die Komplexität seiner aromatischen Palette zu entfalten: weiße Blumen verbünden sich mit Mirabelle und einer rauchigen Note. Gestärkt wird die Palette durch einen Touch Vanille durch das Holz. Eine schöne Frische gibt Struktur und verspricht Entwicklungspotenzial.