

Feierliche Präsentation der 27. Art & Vin-Serie von Domaines Vinsmoselle

(hl, DVM).- Kunst und Wein – dieses sich sehr gut ergänzende „Doppelgestirn“, dem sich die Genossenschaftswinzer von Domaines Vinsmoselle bereits in den 80er Jahren des vergangenen Jahrhunderts angenommen haben, hat sich hierzulande als erfolgreiches Zugpferd in der Weinvermarktung entpuppt. Die kunstvollen Etiketten jeder neuen Serie wurden traditionell mit Werken eines Luxemburger Künstlers gestaltet. 2018, es ist mittlerweile die 27. Ausgabe dieser erfolgreichen Serie, standen gleich drei Fotokünstler Pate für Art & Vin. Am vergangenen Montag wurde sie am Sitz der Raiffeisenbank in Leudelange in Gegenwart von rund 400 Gästen in einem entspannten Ambiente präsentiert, dies in Kombination mit passenden Gaumenfreuden, die ganz nach den Weinen ausgerichtet waren. Gleichzeitig war es die Eröffnung der Ausstellung mit 36 Werken der Fotokünstler im Foyer des Gebäudes, welche noch bis 9. April während der Bank-Öffnungszeiten zu sehen sein wird.

Zugegen waren auch zwei der drei Fotokünstler, die die aktuelle Serie limitiert künstlerisch gestaltet haben. Diesmal haben die Domaines Vinsmoselle im Vorfeld einen Fotowettbewerb ausgeschrieben, wobei das Thema „Verbindung von Fotografie und Architektur“ vorgegeben wurde. Sechs Fotografien sind letztendlich von Domaines Vinsmoselle ausgewählt worden. Besonders überzeugt haben drei Fotografen: Gennaro Taddei, Christophe Mendes und Ramunas Astrauskas.

Im Mittelpunkt der neuen Serie stehen sechs selektionierte Grand Premier Cru-Lagenweine. Es handelt sich um Spitzenweine des Jahrgangs 2016, von denen einige schon international ausgelobt wurden. Drei Medaillen gab es bereits für den Auxerrois Remich Hôpertsbour 2016 fût 319 Art & Vin 27: je eine Silbermedaille bei der Berliner Weintrophy Summer Edition 2017 sowie bei den France International Wine Awards Pékin 2017 und eine Goldmedaille beim Concours Européen des vins de la Moselle. Für den Pinot Blanc Schengen Markusberg 2016 Art & vin 27 erhielt Domaines Vinsmoselle eine Silbermedaille beim Mundus Vini 2017, für den Pinot Gris Wellenstein Foulchette 2016 fût 386 Art & Vin 27 eine Silbermedaille beim Mundus Vini 2018.

Der Präsident des Direktionskomitees der Raiffeisenbank, Guy Hoffmann, wies in seiner Ansprache auf den 200. Geburtstag des Namensgebers Friedrich Wilhelm Raiffeisen hin und betonte, dass man sich dem genossenschaftlichen Prinzip verpflichtet fühlt und für seine Kunden arbeitet anstatt für anonyme Anteilseigner. Er machte in diesem Kontext auf die anhaltend hohe Kundenzufriedenheit bei der Raiffeisenbank aufmerksam.



Anschließend kam der Präsident von Domaines Vinsmoselle, Josy Gloden, auf die neue Serie und die drei Fotokünstler zu sprechen. Er bedankte sich zunächst bei der Raiffeisenbank, die bereits zum dritten Mal ihre Räumlichkeiten für dieses feierliche Event zur Verfügung gestellt hat.



Der Präsident erwähnte, dass man diesmal einen anderen Weg gegangen ist als sonst. Bei dem Fotowettbewerb habe es viele Einsendungen gegeben und es sei für Domaines Vinsmoselle nicht einfach gewesen, sich für die besten zu entscheiden.

Josy Gloden stellte kurz die drei Künstler vor: Der 51-jährige Litauer Ramunas Astraukaitis habe sich nach einer Diplomatenkarriere in der Großregion niedergelassen und seine Leidenschaft zu seinem Beruf gemacht, sei heute Fotograf und Videograf. Der 54-jährige Gennaro Taddei sei in Luxemburg geboren worden. Seit zwölf Jahren sei Fotografie seine größte Leidenschaft und er habe sich mit seinen Schwarz-Weiß-Aufnahmen beiderseits der Grenze einen Namen gemacht. Und schließlich der 28-jährige Christophe Mendes, ebenfalls in Luxemburg geboren. Mendes sei ein Autodidakt, fotografiere seit seinem 17. Lebensjahr und trage über seine Facebookseite dazu bei, Fotos von Luxemburg in der ganzen Welt zu zeigen.

Schließlich kam der Präsident von Domaines Vinsmoselle auf die Weinauswahl zu sprechen, die aus den besten Lagen der Luxemburger Mosel stammen. Es handelt sich um zwei Riesling- und drei Pinot Gris-Weine sowie je einen Auxerrois- und Pinot Blanc-Wein des Jahrgangs 2016. Die Trauben wurden nach den strengen Regeln der Cru-Charta von Domaines Vinsmoselle selektiert und ausgewählt.

Er bedankte sich schließlich bei den Winzern, die die hochqualitativen Trauben geerntet haben, bei den Önologen mit ihren Teams, die daraus gute Weine erzeugt haben, bei den drei Fotografen, die für den guten Look der Weinflaschen gesorgt haben, sowie beim Marketingteam von Domaines Vinsmoselle für die Vorbereitung zum feierlichen Event. Sie wurden mit einem Präsent bedacht.

Anschließend ging es zur Verkostung der sieben Weine, bei der auch der technische Direktor Bernd Karl sowie die Kellermeister zugegen waren. Zu jedem Wein wurden passende kleine Häppchen gereicht, die die Intensität der Weine beim Verkosten hervorhoben.

Die Weine der neuen Serie

Auxerrois Remich Hôpertsbour GPC 2016 fût 319

Dieser Wein zeigt sich in der Nase sehr würzig mit Aromen von Dattel, intensiv und aromatisch. Im Mund dann saftig und dicht mit satter Struktur. Reife Birnen und Noten von Karamell dominieren hier den Geschmack. Das Spiel zwischen Restzucker und Säure ist perfekt ausbalanciert, der präsente Alkohol runden das Ensemble ab. Lang, dicht und konzentriert ist der Hôpertsbour im Abgang.

Pinot Blanc Schengen Markusberg GPC 2016 fût 332

Mirabelle, Stachelbeere und Orangenschale sind die vorherrschenden Aromen bei diesem reichen, verspielten Wein. Im Mund dann wieder die gelben Früchte, viel Finesse und Eleganz. Auch eine gewisse Mineralität zeigt sich in dem Wein, der die Balance zwischen Volumen, Kraft und Lebendigkeit sehr überzeugend hält. Der lange Angang runden diesen sehr präsenten Pinot blanc ab und zeigt sein großes Potential.

Riesling Grevenmacher Fels GPC 2016 fût 154

Mineralität, Noten von Feuerstein und reifen Aprikosen sind der Aufpunkt, um diesen klassischen Riesling zu entdecken. Am Gaumen dann auch Pfirsich und eine rassige, reife Rieslingsäure, die verspielt und subtil in die Struktur des Weines eingebunden ist. Typisch Fels auch die Noten von Limetten und reifen Zitrusfrüchten,



die lange auf der Zunge bleiben und den Wein frisch und lebendig machen.

Riesling Wormeldange Koeppchen GPC 2016 fût 813

Ein konzentrierter, fruchtiger Wein. Auf der einen Seite die fruchtigen Noten von Mandarinen und Grapefruit, eingebunden in einen satten, dichten Körper, auf der anderen Seite eine rassige und mineralische Säure, die dem Wein Spiel gibt und sehr lange auf der Zunge bleibt. Diese Vielseitigkeit macht diesen edlen Riesling zu etwas Besonderem.

Pinot Gris Machtum Ongkâf GPC 2016 fût 509

Schon die Farbe ist bei diesem Pinot gris dicht, reif und konzentriert. Auch in der Nase zeigt sich diese Konzentration der Aromen, Dörrobst, reife Pflaumen und ein Hauch Marzipan bestimmen die würzige Nase dieses Weines. Hochreifes Lesegut ist verantwortlich für die edle Botritisnote, die den Wein auszeichnet. Satt, fast fett, dicht und stoffig ist dieser sehr präsente Wein am Gaumen. Eine zarte Säure, die den Wein abrundet, sorgt für Spannung und Potential.

Pinot Gris Wellenstein Foulchette GPC 2016 fût 386

Würzig, etwas rauchig, mit Noten von Leder und Orange, zeigt sich der Foul-

slette als typischer Vertreter seiner Rebsorte. Viel Finesse und eine gewisse Eleganz in Verbindung mit Kraft und Konzentration sorgen für Spannung am Gaumen. Sehr cremig und fast warm ist das Volumen, welches der Wein im Mund entfaltet. Lange und nachhaltig bleibt der Wein nach dem Genuss auf der Zunge. Die perfekte Kombination aus Lage, Rebsorte und der Kunst des Weinmachens.

Alle sechs Weine der 27. Art & Vin-Serie sind im normalen Karton zu sechs Flaschen erhältlich. Jedem Karton liegt die eigens für die Serie entwickelte Broschüre mit Statements der Fotografen und den Weinbeschreibungen bei. Die Weine stehen zur Verkostung und zum Verkauf in den fünf Vinotheken der Domaines Vinsmoselle bereit. Sie sind ab sofort lieferbar und können unter der Telefonnummer 23 69 51 oder in der Online-Vinothek unter www.vinsmoselle.lu bestellt werden.

Abschließend sei folgendes angemerkt: Auf einen speziellen Geschenkkarton, wie er bei den früheren Art & Vin-Serien üblich war, wurde bei der aktuellen Ausgabe verzichtet. Es steht dem Kunden jedoch frei, sich mehrere Weine der aktuellen 27. Art & Vin-Serie als Geschenk nach eigenem Gusto zusammenzustellen. Auch in diesem Fall wird die o.a. Broschüre beigelegt.

