

Traditionstermin „Proufdag“

Die Kellerei „Vinsmoselle“ lädt für den 1. Mai nach Remerschen ein

LUXEMBURG
PATRICK WELTER

Wenn etwas in Luxemburg Tradition hat, dann ist es der Wein. Am 1. Mai findet, der zu Recht als traditionell bezeichnete, „Proufdag“ in Remerschen zum 68. Mal statt. Hier stellt die „Vinsmoselle“, der Zusammenschluss der luxemburgischen Genossenschaftswinzer, den jungen Wein des vergangenen Jahres vor. Es gab zwar schon mit dem „Maacher Weinmarkt“ und der „Expovin“ Gelegenheiten, den 2017er zu verkosten, aber in Remerschen kommen nur Weine und Crémants aus dem eigenen Haus, mit kleineren Ausnahmen, auf den Tisch. Josy Gloden, der Präsident der Genossenschaftswinzer wies darauf hin, dass sich die eingeschlagenen Wege, wie etwa die neuen Weine aus großen Holzfässern, bewährt haben - von den drei Weinen dieser Art, seien zwei schon ausverkauft. In Remerschen stehen alle Produkte der „Vinsmoselle“ zur Verkostung bereit. Der technische Direktor Bernd Karl erläuterte, dass man an einem Tag quasi die gesamte luxemburgische Wein- Mosel der Jahrgänge 2017 und 2016 - der eine noch jung, der andere vollmundig - durchprobieren kann. Die verschiedenen Lagen ließen sich auf das Beste herausschmecken.

Rotwein-Partner

Die Weine, die nicht von der Mosel stammen, kommen von den „Rotwein-Partnern“ der „Vinsmoselle“. Das sind das Weingut „Endrizzi“ aus Italien und das Weinhaus „Quinta da Plansel“ aus Portugal, deren Rotweine in Luxemburg exklusiv durch die „Vinsmoselle“ vermarktet werden. Die vielfältigen Kombinationsmöglichkeiten, die die beiden Crémants „Poll-on-Ice“ (weiß/rosé) bieten, führen die besten Barmänner Luxemburgs mit ihren Cocktails vor.

Fest zum „Proufdag“ gehören auch die gastronomischen und kulinarischen Begleiter: Seien es zum Wein passende Schokoladensorten oder verschiedene Käse, die in Zusammenhang mit den passenden Weinen präsentiert werden. „Ein Proufdag ist heute nicht mehr ohne kulinarische Partner möglich“, meinte Hanna Meyer, Marketingchefin der „Vinsmoselle“. Neu ist in diesem Jahr ein Partner, der zeigt, dass auch Austern gut zum luxemburgischen Wein passen.



Die im großen Holzfass ausgebauten Weine sind ein voller Erfolg

Fotos: pw

Wer über die kleinen kulinarischen Kostproben hinausgehen will, schlicht Hunger hat, für den stehen drei Food-Trucks mit unterschiedlichen Angeboten zur Verfügung. Durch ein Eintrittsgeld von zehn Euro erhält man am 1. Mai in den „Caves du Sud“ nicht nur ein edles Probierglas, sondern in der Hauptsache auch die Gelegenheit, in der Zeit

von 10.00 bis 19.00 über einhundert Weine und Crémants zu verkosten. Nicht zu vergessen: Seit Jahren eingespielt ist die Kinderbetreuung beim Proufdag, so dass die Eltern sich ungestört dem Weintesten widmen können.

➔ www.vinsmoselle.lu



JONGWENZER

Der Wein mit den Zahlen

Die „Jongwënzer“, also der Winzernachwuchs der Vinsmoselle, stellen in diesem Jahr ihre zehnte „Cuvée“ vor. Die charakteristischen Flaschen mit der Fassnummer auf dem Etikett haben sich als Markenzeichen für experimentierfreudigen Wein fest etabliert. Vom Jahrgang 2017 bieten die „Jongwënzer“ einen Auxerrois (AUC364), einen Weißburgunder (PB302), einen Riesling (RI368), einen Grauburgunder (PG722) und einen Crémant an.