

17 Goldmedaillen für Crémants aus Luxemburg

CONCOURS NATIONAL DES CRÉMANTS 2018

17 Gold- und neun Silbermedaillen: Als einzige nicht-französische Weinbauregion darf die Luxemburger Mosel an dem prestigeträchtigen Weinwettbewerb teilnehmen. Und auch 2018 gelang den Winzern aus Luxemburg ein Achtungserfolg. Daisy Schengen berichtet.

Paukenschlag beim prestigeträchtigen Weinwettbewerb: Mitten im Zentrum des französischen Weinbaugebietes Bordeaux fand am Freitag, den 27. April, der „Concours national des Crémants 2018“ statt. Als einzige nicht-französische Anbauregion trat die Luxemburger Mosel mit ihren Produkten gegen Schaumweine aus dem Elsass, Burgund, Bordeaux, Limoux, Loire, Die, Jura und Savoie an. Insgesamt 17 Mal wurden die heimischen Crémants mit einer Gold- und neun Mal mit einer Silbermedaille ausgezeichnet.

Standesgemäß wurden die Schaumweine, die in vier Unterkategorien – Blanc brut, Blanc Millésimé, Rosé brut sowie Blanc de Noirs brut – aufgeteilt waren, im Ballsaal des „Château Lafitte“ in Yvrac blind verkostet. Aus Luxemburg traten rund 80 Proben gegen die Konkurrenz an.

Die Spannung der Teilnehmer aus dem Großherzogtum, darunter Vertreter der Genossenschaftskellerei Domaines Vinsmoselle, der Vereinigung der „Privatwänner“ sowie des Weinhandels, schwenkte in riesige Freude um, als die Ergebnisse der Blindverkostung verkündet wurden.

In einer ersten Reaktion zeigte sich Domaines-Vinsmoselle-Präsident Josy Gloden hochofren: „Das Ergebnis von 17 Goldmedaillen und neun Silbermedaillen ist einfach phänomenal für unsere Luxemburger Crémants. Ein weiterer Beweis, dass der Konsument hier im Land auf regionale und vor allem auf außergewöhnliche Produkte zurückgreifen kann. Bei Domaines Vinsmoselle ist dies auch unsere Devise: Luxemburger, Expats und all diejenigen, die in der Region arbeiten und wohnen, bekommen vor der Haustür eine Spitzenqualität, für die uns andere Länder beneiden!“

Zur Bewertungsprozedur erklärt Guido Sonntag, Önologe bei Caves Poll-Fabre in Wormeldingen: „Jeder Tisch verkostet Crémants der gleichen Kategorie, z.B. Rosé brut oder Millésimé brut, die anschließend mit konkurrierenden Crémants aus derselben Region verglichen werden.“ Während in Luxemburg überwiegend Auxerrois, Pinot blanc, Pinot noir und Riesling für die Crémants-Herstellung verwendet werden, „prägen Sauvignon, Sémillon und Muscadelle die Crémants in Bordeaux. Auch die Böden sind total verschieden“, gibt Sonntag zu bedenken.



Alle Gewinner-Crémants aus Luxemburg sowie mehr Bilder des Wettbewerbs auf tageblatt.lu

Freude bei den teilnehmenden Winzern aus Luxemburg nach ihrem Achtungserfolg beim Crémant-Wettbewerb in Bordeaux