



**DOMAINES
VINSMOSELLE**
· LUXEMBOURG



En mémoire des 25 viticulteurs qui ont fondé la première coopérative viticole à Grevenmacher, marquant le début de la fondation des Domaines Vinsmoselle.



- 1** p 5 NOTRE HISTOIRE UNSERE GESCHICHTE | OUR STORY
- 2** p 7 NOS CAVES UNSERE KELLEREIEN | OUR CELLARS
- 3** p 11 LE TERROIR DAS TERROIR | THE TERROIR
- 4** p 13 LES CÉPAGES DIE REBSORTEN | GRAPE VARIETIES
- 5** p 19 LES QUALITÉS DIE QUALITÄTEN | THE QUALITIES
- 6** p 21 CRÉMANT DE LUXEMBOURG
- 7** p 23 DOMAINES VINSMOSELLE LA COOPÉRATIVE
- 8** NOS MARQUES UNSERE MARKEN | OUR BRANDS

p 27 Les Vignerons de Domaines Vinsmoselle

p 37 POLL-FABAIRE

p 45 Château Edmond de la Fontaine

p 51 VIGNUM

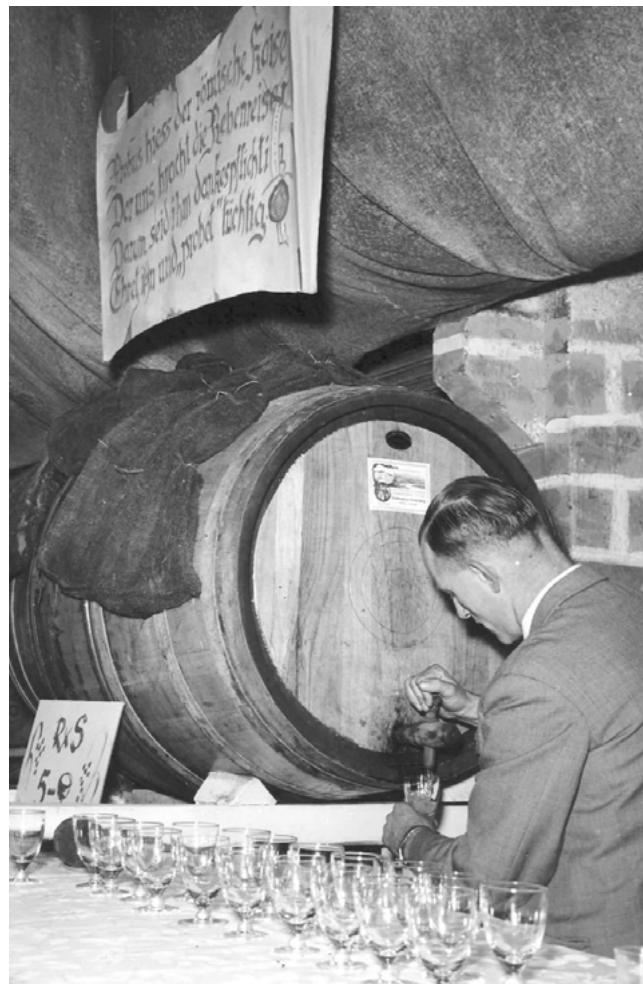
p 59 Jongwénzer

“

Scho virun
dausend Joer,
wor et bei ons
ganz fein.

Do hate mir,
‘t ass kloer,
schonn Drauwen
an de Wäin

”



/ F / Au bord de la Moselle, entouré par 1200 hectares de vignes, le château de Stadbredimus, ancienne demeure du célèbre poète national Edmond de la Fontaine, abrite aujourd’hui le siège social des Domaines Vinsmoselle. Fondée en 1921, la coopérative viticole regroupe aujourd’hui les anciennes caves des villages de Greiveldange, Grevenmacher, Remerschen, Stadbredimus, Wellenstein et Wormeldange. De Schengen à Wasserbillig, 170 familles de vigneron exploitent des sites privilégiés le long de la Moselle : des vins produits dans le respect de la nature, une valeur fondamentale de la coopérative viticole.

/ D / Am Ufer der Mosel, umrahmt von 1.200 Hektar Weinbergen, befindet sich das Schloss von Stadbredimus. Der frühere Wohnsitz des berühmten luxemburgischen Poeten Edmond de la Fontaine beherbergt heute den Hauptsitz der Domaines Vinsmoselle. 1921 gegründet, umfasst die Winzerkooperative heute die ehemaligen Kellereien der Dörfer Greiveldingen, Grevenmacher, Remerschen, Stadbredimus, Wellenstein und Wormeldange. Von Schengen bis Wasserbillig bewirtschaften 170 Winzerfamilien privilegierte Lagen entlang der Mosel: Weine, die mit Respekt gegenüber der Natur hergestellt werden, ein Grundwert der Winzergenossenschaft.

/ E / On the banks of the Moselle, surrounded by 1200 hectares of vineyards, Stadbredimus Castle, former residence of the famous national poet Edmond de la Fontaine, is nowadays Domaines Vinsmoselle's head office. Founded in 1921, the winegrowers' cooperative comprises the traditional wineries of Greiveldingen, Grevenmacher, Remerschen, Stadbredimus, Wellenstein and Wormeldange. From Schengen to Wasserbillig, 170 winegrowing families cultivate privileged location along the Moselle: wines produced with respect for nature, a core value of the winegrowers' cooperative.





CAVES DU SUD, REMERSCHEN

/ F / Fondées en 1948, ces caves se situent au sud-est du Luxembourg. Remerschen fait partie de la commune de Schengen, connue mondialement pour la signature des célèbres accords de 1985 et 1990.

/ D / Die Kellerei, die 1948 gegründet wurde, liegt im Südosten Luxemburgs. Remerschen gehört zur Gemeinde Schengen, die durch die Unterzeichnung der berühmten Abkommen von 1985 und 1990 weltweit bekannt wurde.

/ E / Founded in 1948, this winery is located in the south-east of Luxembourg. Remerschen is part of the Schengen community, worldwide known for the signing of the famous agreements of 1985 and 1990.



CAVES DES VIGNERONS, WELLENSTEIN

/ F / Fondée en 1930, cette cave est le plus grand site des Domaines Vinsmoselle et du Grand-Duché de Luxembourg. Elle sert de centre d'embouteillage, de stockage et de logistique.

/ D / Die 1930 gegründete größte Kellerei der Domaines Vinsmoselle und des Großherzogtums Luxemburg dient auch als Abfüll-, Lager- und Logistikzentrum.

/ E / Founded in 1930, this winery is the largest site for Domaines Vinsmoselle and the Grand Duchy of Luxembourg. It serves as a bottling, storage and logistics center.



CAVES DES VIGNERONS, WORMELDANGE

/ F / Construit entre 1927 et 1930, le prestigieux bâtiment Art déco des Caves des vignerons de Wormeldange était l'ancien site de production de la première marque de Crémant luxembourgeoise POLL-FABAIRE.

/ D / Zwischen 1927 und 1930 erbaut, war das prestige-trächtige Art-Déco-Gebäude der Caves des vignerons de Wormeldange die Produktionsstätte der ersten luxemburgischen Crémant-Marke POLL-FABAIRE.

/ E / Built between 1927 and 1930, the prestigious Art Deco building of the Caves des vignerons de Wormeldange was the former production site of Luxembourg's first crémant brand, POLL-FABAIRE.



CAVES DES VIGNERONS, GREVENMACHER

/ F / Ces caves sont les plus anciennes de notre coopérative. En 1921, Paul Faber fut le président fondateur de la première coopérative viticole luxembourgeoise, c'est d'ailleurs lui-même qui a inspiré le nom de notre marque de Crémant POLL-FABAIRE.

/ D / Die Caves de Grevenmacher ist die älteste Kellerei unserer Genossenschaft. Im Jahr 1921 war Paul Faber der Gründungspräsident der ersten luxemburgischen Winzergenossenschaft und er war es auch, der den Namen unserer Crémant-Marke POLL-FABAIRE inspiriert hat.

/ E / This winery is the oldest of our cooperative. In 1921, Paul Faber was the founding president of the first Luxembourg wine cooperative and also the one who inspired the name of our Crémant brand POLL-FABAIRE.



NOS VINOthèQUES

/ F / Dans nos cinq vinothèques, vous retrouverez nos différentes gammes de vins et Crémants tels que Les Vignerons de Domaines Vinsmoselle, Château Edmond de la Fontaine, POLL-FABAIRE, VIGNUM und Jongwénzer.

Nos équipes se tiennent à votre disposition pour toute dégustation de nos produits, vous conseiller et vous inspirer pour vos idées cadeaux.

Horaires d'ouverture :

merci de consulter vinsmoselle.lu

/ D / In unseren fünf Vinotheken finden Sie das gesamte Sortiment an Wein und Crémants unserer Marken Les Vignerons de Domaines Vinsmoselle, Château Edmond de la Fontaine, POLL-FABAIRE, VIGNUM und Jongwénzer.

Unser Team steht Ihnen für Verkostungen, wertvolle Ratschläge oder Geschenkideen zur Verfügung.

Öffnungszeiten:

bitte besuchen Sie vinsmoselle.lu

/ E / In our five wine shops you will find the entire range of wines and Crémants from our brands Les Vignerons de Domaines Vinsmoselle, Château Edmond de la Fontaine, POLL-FABAIRE, VIGNUM and Jongwénzer.

Our teams are at your disposal for tastings, valuable advice or gift ideas.

Opening hours:

please visit vinsmoselle.lu

VINOthèQUE REMERSCHEN

32, route du vin · L-5440 Remerschen
Tel. : +352 23 66 48 26

VINOthèQUE WELLENSTEIN

37, rue des Caves · L-5471 Wellenstein
Tel. : +352 26 66 14 40

VINOthèQUE GREVENMACHER

12, rue des Caves · L-6718 Grevenmacher
Tel. : +352 75 01 75

VINOthèQUE WORMELDANGE

115, route du Vin · L-5481 Wormeldange
Tel. : +352 76 82 11

VINOCITY LUXEMBOURG

330, rue du Rollingergrund · L-2441 Luxembourg
Tel. : +352 26 26 23 40



/ F / Réparti sur 42 km le long de la Moselle, le vignoble luxembourgeois bénéficie d'un microclimat particulièrement doux et d'un taux de pluviosité bien équilibré sur l'ensemble de l'année. Il produit essentiellement des vins blancs, marqués par leur origine géologique respective. Les marnes keupériennes (1) qui dominent le canton de Remich favorisent la production de vins coulants et harmonieux, tandis qu'avec ses roches calcaires à érosion lente (2), le canton de Grevenmacher offre des vins élégants, racés et empreints du goût typique du terroir.



/ D / Auf einer Strecke von mehr als 42 Kilometern entlang der Mosel profitieren die luxemburgischen Weinberge von einem besonders milden Mikro-klima und einer über das ganze Jahr gut verteilten Niederschlagsmenge. Erzeugt werden vor allem Weißweine, die von ihrer jeweiligen geologischen Herkunft geprägt sind. Die reichhaltigen Keuper mit Tonmergel Böden (1), die im Kanton Remich vorherrschen, begünstigen die Entstehung von angenehmen und harmonischen Weinen, während der Kanton Grevenmacher mit seinen Muschelkalk Böden (2) elegante, charakteristische Weine mit dem typischen Geschmack des Terroirs hervorbringt.

/ E / Spread over 42 km along the Moselle, the Luxembourg vineyards benefit from a particularly mild microclimate and a rainfall rate that is well distributed throughout the year. It produces mainly white wines, marked by their respective geological origin. The clay and lime enriched soil (1) that dominates the canton of Remich favours the production of smooth and harmonious wines, while the canton of Grevenmacher, with its slowly eroding limestone (2), offers elegant, refined wines with the typical taste of the terroir.

“

Well

onse

Mis'ler

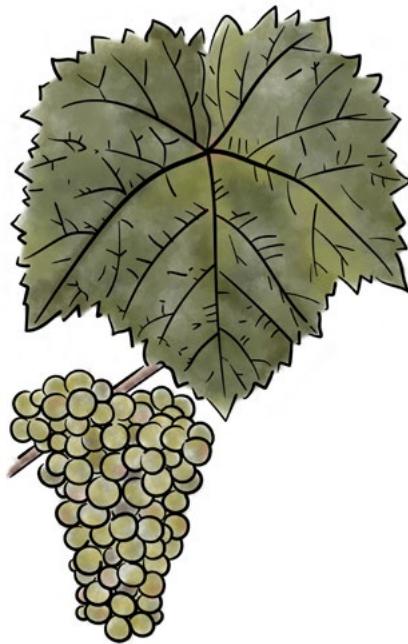
Wéngchen

ass

Herrgotts

Medezin

”



ELBLING

/ D / Diese Rebsorte gehört zu den Stillweinen, die meist einen geringen Alkoholgehalt aufweisen. Ein moderner Elbling ist ein lebendiger Wein mit Aromen von Zitrusfrüchten, Johannisbeeren, grünem Apfel und Granatapfel.

/ F / Ce cépage fait partie des vins tranquilles qui présentent généralement une faible teneur en alcool. Un Elbling moderne est un vin vif aux arômes d'agrumes, de groseille, de pomme verte et de grenade.

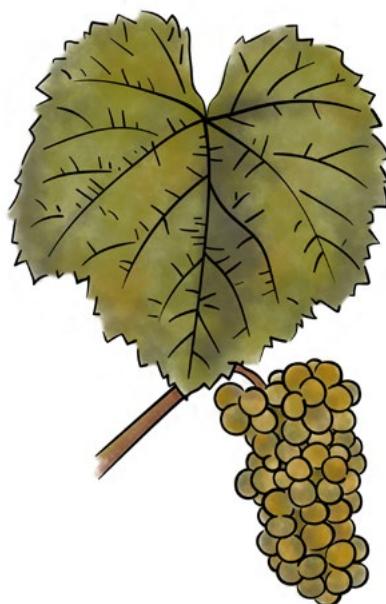
/ E / This grape variety is one of the still wines that generally have a low alcohol content. A modern Elbling is a lively wine with citrus, redcurrant, green apple and pomegranate aromas.

RIVANER

/ D / Eine beliebte Rebsorte mit angenehmer Säure, die schmackhafte Fruchtnoten von Apfel, Aprikose und Pfirsich sowie würzige, in Richtung Muskat gehende Aromen aufweist.

/ F / Un cépage populaire à l'acidité agréable, qui présente de savoureuses notes fruitées de pomme, d'abricot et de pêche, ainsi que des arômes épices tirant sur le muscat.

/ E / A popular grape variety with pleasant acidity and delicious fruity notes of apple, apricot and peach, as well as spicy, muscat-like aromas.



AUXERROIS

/ D / Eine international eher seltene Rebsorte, die besonders gastronomische Weine mit einer großen Vielfalt hervorbringt aber auch ein wichtiger Grundwein für den Crémant ist. Sie weist eine verhaltene Säure mit einem frischen, fruchtigen und komplexen Geschmack auf.

/ F / Un cépage plutôt rare au niveau international, qui produit des vins particulièrement gastronomiques avec une grande diversité, mais qui est également un vin de base important pour le Crémant. Il présente une acidité contenue avec un goût frais, fruité et complexe.

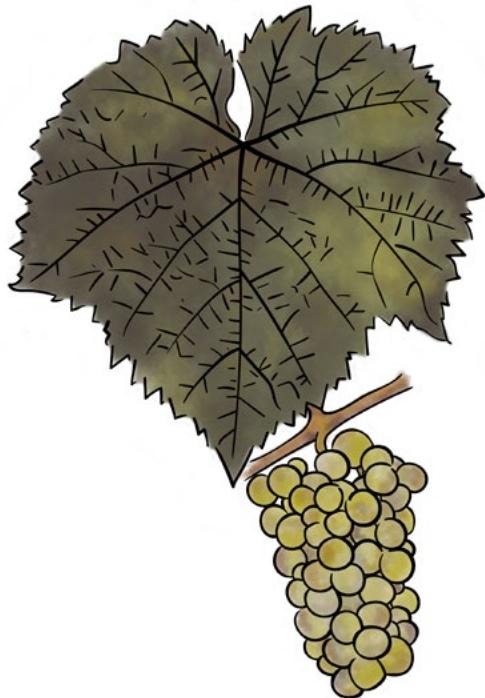
/ E / An international rare grape variety that produces particularly gastronomic wines with great diversity, but is also an important base wine for Crémant. It has low acidity and a fresh, fruity, complex taste.

PINOT BLANC

/ D / Diese Rebsorte ist einerseits ein wichtiger Grundwein für den Crémant, andererseits ein rassiger, fruchtiger Stillwein mit einer frischen Säure und einer zarten Mineralität. Er verführt mit seinen Aromen von Zitrusfrüchten, weißen Blüten, sowie Noten von Ananas, Birne und Apfel.

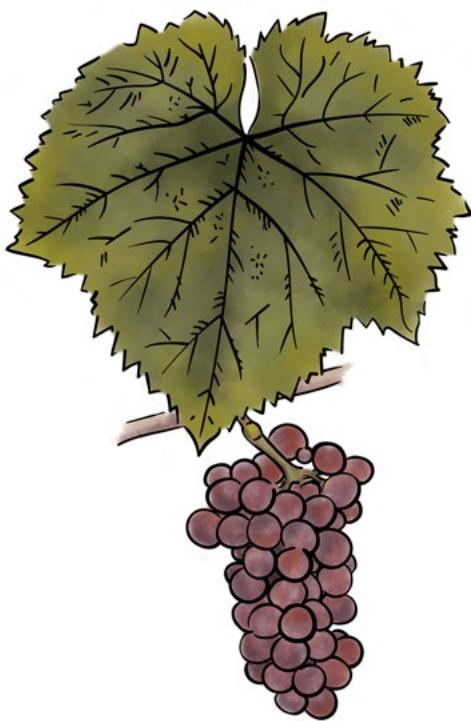
/ F / Ce cépage est d'une part un vin de base important pour le Crémant et d'autre part un vin tranquille racé et fruité avec une acidité fraîche et une minéralité délicate. Il séduit par ses arômes d'agrumes, de fleurs blanches, ainsi que par ses notes d'ananas de poire et de pomme.

/ E / This grape variety is both an important base wine for crémant and a racy, fruity still wine with a fresh acidity and delicate minerality. It seduces with its aromas of citrus fruits, white flowers and notes of pineapple, pear and apple.



PINOT GRIS

/ D / Aufgrund ihrer spezifischen Aromen gelten diese Weine als ideale Essensbegleiter, sowohl zu feinen Speisen als auch zu traditionellen deftigen Gerichten. Sie zeichnen sich durch eine angenehme, frische Säure und eine schöne mineralische Note mit Anklängen an Zitrusfrüchte oder Birnen, aber auch an Trockenfrüchte aus.



/ F / En raison de leurs arômes spécifiques, ces vins sont considérés comme une option idéale pour accompagner un repas, que ce soit avec des mets fins ou des plats robustes traditionnels. Ils sont caractérisés par une acidité agréable, toute en fraîcheur et une belle note de minéralité avec des notes d'agrumes ou de poire mais aussi de fruits secs.

/ E / Due to their specific aromas, these wines are ideal accompaniments to both fine dining and traditional hearty dishes. They are characterised by a pleasant, fresh acidity and a beautiful minerality with notes of citrus or pear, but also dried fruit.



RIESLING

/ D / Riesling ist wahrscheinlich die bekannteste Weißweinrebsorte. Der luxemburgische Riesling „atmet“ den Muschelkalkboden, auf dem die Reben wachsen. Dieser Boden verleiht ihm eine intensive Mineralität mit einem fruchtigen Aroma. Dieser Wein hat viele Facetten, ob als trockener Wein, Spätlese oder Strohwein: Die Säure ist belebend, das Aromenspiel komplex und das Ganze mit einer eleganten Mineralität und würzigen Aromen.

/ F / Le Riesling est sans doute le cépage de vin blanc le plus connu. Le Riesling luxembourgeois « respire » le sol calcaire coquillier sur lequel poussent les vignes. Ce sol lui donne une minéralité intense avec un arôme fruité. Ce vin présente de nombreuses facettes, que ce soit comme vin sec, vendange tardive ou vin de paille. L'acidité est vivifiante, le jeu des arômes complexe, le tout avec une minéralité élégante et des arômes épices.

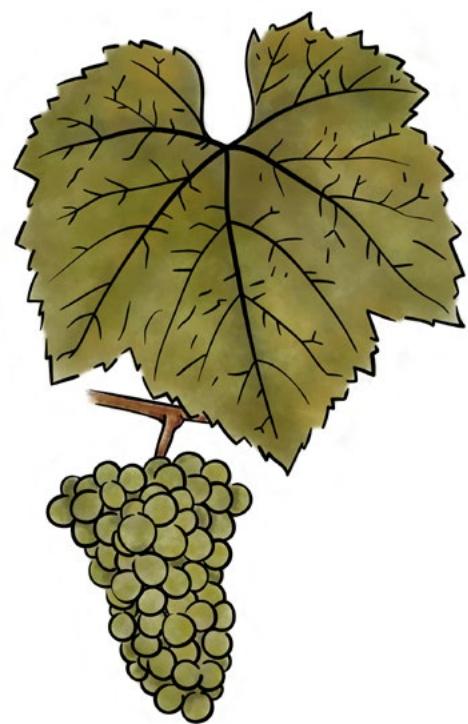
/ E / Riesling is probably the best known white wine variety. Luxembourg Riesling “breathes” the shell limestone soil on which the vines grow. This soil gives it an intense minerality, with a fruity aroma. This wine has many facets, whether as a dry wine, a late harvest or a straw wine: the acidity is invigorating, the play of aromas complex, all with an elegant minerality and spicy aromas.

CHARDONNAY

/ D / Diese recht kräftige burgundische Rebsorte reagiert sehr empfindlich auf den Boden, auf dem sie wächst, und weist eine sehr angenehme leichte Frucht auf. Die frischen Aromen von Zitrus, Apfel und Melone bieten Ihnen eine tolle Frische für jeden Anlass. Der typische Geschmack dieser Sorte ist ein wenig rauchig und mit einem Hauch Walnuss versetzt.

/ F / Ce cépage bourguignon assez vigoureux est très sensible au sol sur lequel il pousse et présente un fruité léger très agréable. Les arômes frais d'agrumes, de pomme et de melon offrent une superbe fraîcheur pour toutes les occasions. Le goût typique de ce cépage est un peu fumé avec un soupçon de noix.

/ E / This rather bold Burgundian grape variety is very sensitive to the soil in which it grows and has a very pleasant, light fruit flavour. The fresh flavours of citrus, apple and melon offer great freshness for any occasion. The typical flavour of this variety is a little smoky with a hint of walnut.

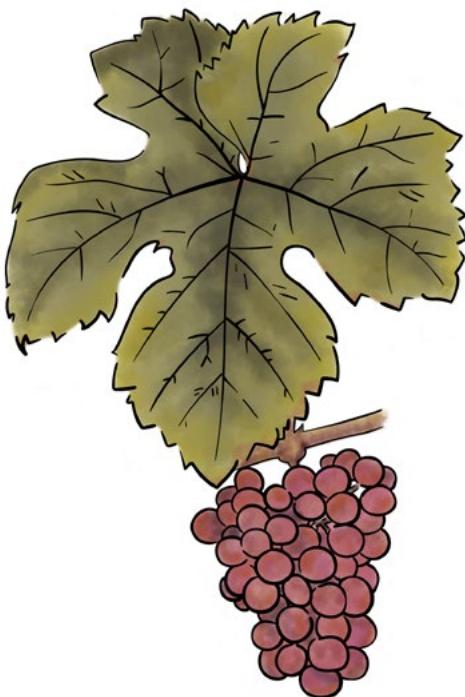
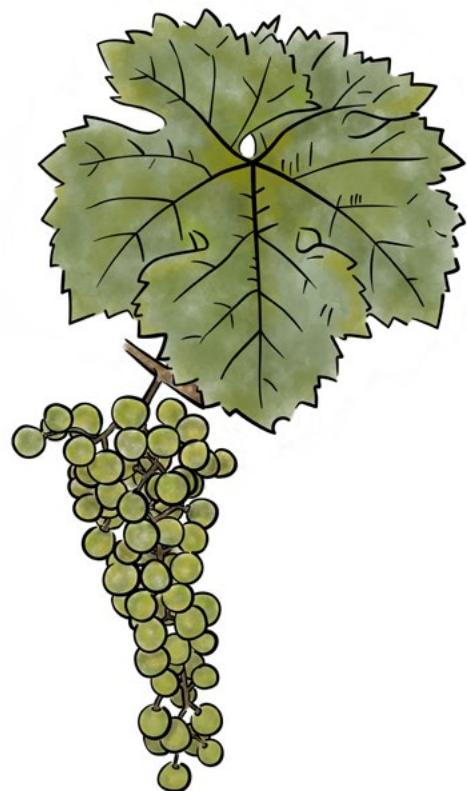


CABERNET BLANC

/ D / Der Cabernet Blanc ist eine Hybridkreuzung aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon und Regent und gehört zu den pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (PIWI). Das aromatische Profil liegt zwischen Riesling und Sauvignon Blanc. Die Aromen von exotischen Früchten, kandierten Zitrusfrüchten und grünem Apfel sind sehr präsent.

/ F / Le cabernet blanc est un croisement hybride entre les cépages Cabernet Sauvignon et Regent et fait partie des cépages résistants aux champignons (PIWI). Son profil aromatique se situe entre le Riesling et le Sauvignon Blanc. Les arômes de fruits exotiques, d'agrumes confits et de pomme verte sont très présents.

/ E / Cabernet Blanc is a hybrid cross between the Cabernet Sauvignon and Regent grape varieties, and is one of the fungus-resistant varieties (PIWI). Its aromatic profile is somewhere between Riesling and Sauvignon Blanc. Aromas of exotic fruit, candied citrus and green apple are prominent.



GEWÜRZTRAMINER

/ D / Der Gewürztraminer ist ein aromatischer und körperreicher Weißwein, mit angenehm trockenem, leicht würzigem Aroma. Die intensiven Aromen von Rose, Litschi, Pfirsich, Aprikose, Orange, Grapefruit und Honig, gepaart mit einem perfekten Gleichgewicht zwischen süß und würzig, sorgen für ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis.

/ F / Le Gewürztraminer est un vin blanc aromatique et corsé, à l'arôme agréablement sec et légèrement épicé. Les arômes intenses de rose, de litchi, de pêche, d'abricot, d'orange, de pamplemousse et de miel, associés à un équilibre parfait entre le sucré et l'épicé, garantissent une expérience gustative exceptionnelle.

/ E / Gewürztraminer is an aromatic, full-bodied white wine with a pleasantly dry and slightly spicy aroma. Intense aromas of rose, lychee, peach, apricot, orange, grapefruit and honey, combined with a perfect balance of sweet and savory, ensure an exceptional taste experience.



PINOT NOIR

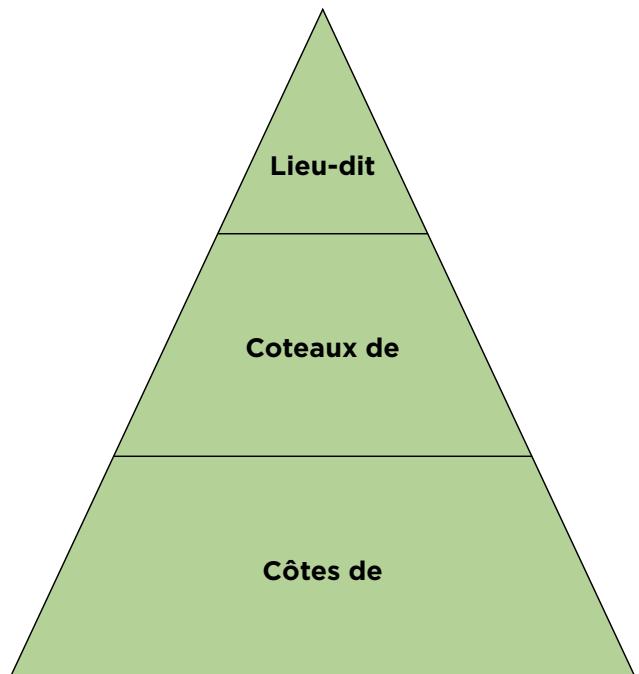
/ D / Diese Rebsorte spielt eine wichtige Rolle, sei es als Grundwein für den Crémant, der als Rosé oder Weißwein gekeltert wird, oder als komplexer Rotwein, der im Barrique ausgebaut wird. Ein reifer Pinot Noir hat Aromen von schwarzen Kirschen, Brombeeren und Pflaumen, mit einem Geschmack von Vanille und Toast, wenn er im Barrique ausgebaut wurde.

/ F / Ce cépage joue un rôle important, que ce soit comme vin de base pour le Crémant, vinifié en rosé ou en blanc ou bien comme vin rouge complexe, élevé en barrique. Un Pinot Noir mûr présente des arômes de cerise noire, de mûre, de prune, avec un goût de vanille et de toast lorsqu'il a été élevé en barrique.

/ E / This variety plays an important role, whether as a base wine for Crémant, vinified as a rosé or white, or as a complex red wine, aged in barrique. A mature Pinot Noir has aromas of black cherry, blackberry, plum, with a taste of vanilla and toast, when aged in barrique.







/ F / Les vins commercialisés sous l'appellation géographique protégée « Moselle Luxembourgeoise » doivent répondre aux critères du cahier des charges «Appellation d'Origine Protégée - Moselle Luxembourgeoise»; afin d'associer une indication d'origine à une mention de qualité. Plus on se rapproche du sommet de la pyramide des qualités, plus le terroir doit être mis en valeur. Les qualités sont clairement structurées, de sorte que le consommateur final puisse aisément distinguer un vin standard d'un vin premium. Les vins dont le rendement < 85 hl/ha ont droit à la mention «Premier Cru». Les vins dont le rendement < 75 hl/ha ont droit à la mention «Grand Premier Cru».

/ D / Weine, die unter der geschützten geografischen Bezeichnung „Moselle Luxembourgeoise“ vermarktet werden, müssen die Kriterien des Lastenhefts der „Appellation d'Origine Protégée – Moselle Luxembourgeoise“ erfüllen; dies mit dem Ziel der Verbindung von Herkunftsangabe und Qualitätsaussage. Je näher wir uns in der Qualitätspyramide zur Spitze hin bewegen, umso mehr soll das Terroir zur Geltung kommen. Die Qualitäten sind klar strukturiert, so dass der Endkunde mühelos einen Standardwein von einem Premium-Wein unterscheiden kann. Weine mit einem Ertrag < 85 hl/ha sind berechtigt auf die Bezeichnung „Premier Cru“. Weine mit einem Ertrag < 75 hl/ha haben Anspruch auf die Bezeichnung „Grand Premier Cru“.

/ E / Wines marketed under the “Moselle Luxembourgeoise” protected geographical appellation must meet the criteria of the “Appellation d'Origine Protégée - Moselle Luxembourgeoise” specifications, in order to associate an indication of origin with a statement of quality. The closer we get to the top of the quality pyramid, the greater the emphasis on terroir. The qualities are clearly structured, so that the end customer can easily distinguish a standard wine from a premium wine. Wines with a yield < 85 hl/ha are entitled to the “Premier Cru” label. Wines with a yield < 75 hl/ha are entitled to the “Grand Premier Cru” designation.



Le nom de « Crémant » peut uniquement être utilisé pour du vin mousseux de qualité, blanc ou rosé, avec une Appellation d'Origine Protégée, si :

- les raisins sont récoltés manuellement
- les vins sont issus de moûts obtenus par pressurage de raisins entiers
- la quantité de moûts obtenus n'excède pas 100 litres pour 150 kilogrammes de raisins
- la cuvée a été rendue mousseuse par une deuxième fermentation alcoolique en bouteille
- la cuvée s'est trouvée sans interruption sur lies pendant au moins douze mois dans la même entreprise
- le mousseux a été séparé des lies par dégorgement
- la teneur maximale en anhydride sulfureux ne dépasse pas 150 mg/l
- la teneur en sucre est inférieure à 50 g/l

/ F / Le Crémant de Luxembourg est un vin mousseux de très haute qualité. Dans l'Union européenne, le terme crémant est utilisé pour distinguer les vins mousseux du Champagne. Il s'agit de vins mousseux d'appellation d'origine contrôlée produits en dehors de la région de Champagne selon la méthode de fermentation en bouteille (méthode traditionnelle ou méthode champenoise). Depuis 1991, la dénomination « Crémant » peut être utilisée pour les vins mousseux luxembourgeois de qualité, pour autant que les conditions prescrites par la loi soient remplies. Nos Crémants sont élaborés à partir de raisins sains, aromatiques et d'une acidité rafraîchissante, favorisés par la situation géographique de la région viticole luxembourgeoise. Le choix du cépage, la composition de la cuvée et le temps passé sur les lies aboutissent à des produits uniques qui font de notre Crémant de Luxembourg une expérience gustative particulière.

/ D / *Crémant de Luxembourg ist Qualitäts-schaumwein auf höchstem Niveau. Als Crémant werden in der EU Schaumweine in Abgrenzung zu Champagner und zum Sekt bezeichnet. Es handelt sich hier um moussierende Weine mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung, die außerhalb der Champagne nach dem Verfahren der Flaschengärung (*méthode traditionnelle* oder *méthode champenoise*) hergestellt werden. Seit 1991 darf der Name „Crémant“ für luxemburgische Qualitätsschaumweine verwendet werden, sofern die gesetzlich vorgeschriebenen Bedingungen erfüllt sind. Grundlage unserer Crémants sind gesunde, aromatische Trauben mit einer erfrischenden Säure, begünstigt durch die geografische Lage des Luxemburger Weinbaugebiets. Durch die Wahl der Rebsorte, die Zusammensetzung der Cuvée und die Zeit der Hefelagerung entstehen einzigartige Produkte, die unseren Crémant de Luxembourg zu einem besonderen Geschmackserlebnis machen.*

/ E / Crémant de Luxembourg is a sparkling wine of the highest quality. In the European Union, the term Crémant is used to distinguish sparkling wines from Champagne. These are sparkling wines with an appellation d'origine contrôlée that are produced outside the Champagne region using the bottle fermentation method (méthode traditionnelle or méthode champenoise). Since 1991, the name "Crémant" may be used for Luxembourgish quality sparkling wines, provided that the legally prescribed conditions are met. Our Crémants are made from healthy, aromatic grapes with refreshing acidity, favored by the geographical location of the Luxembourg wine-growing region. The choice of grape variety, the composition of the cuvée and the time spent on the lees result in unique products that make our Crémant de Luxembourg a special taste experience.





DOMAINES VINSMOSELLE

LUXEMBOURG



AUTHENTIC, PASSIONATE COMMITTED

/ D / Domaines Vinsmoselle ist der größte Produzent von luxemburgischen Weinen und Crémants. Dank einer fachgerechten Produktion und Vinifikation verpflichten wir uns gegenüber unseren Kunden, Qualitätsweine zu produzieren, die zu 100% von der luxemburger Mosel stammen. Unser oberstes Ziel ist es, Qualität stets als nicht verhandelbares Element beim Angebot unserer Produkte und Dienstleistungen zu implementieren. Von unseren Winzern wird daher erwartet, dass sie sich an die Qualitätscharta halten und nach Exzellenz streben. Domaines Vinsmoselle steht für eine nachhaltigere, solidarischere und die Grenzen der Natur respektierende Welt.

/ F / Domaines Vinsmoselle est le plus grand producteur de vins et Crémants luxembourgeois. Grâce à une production et une vinification dans les règles de l'art, nous nous engageons envers nos clients à produire des vins de qualité 100% Moselle luxembourgeoise. Notre objectif principal est de toujours appliquer la qualité comme un élément non négociable dans l'offre de nos produits et services. Il est donc attendu de nos membres d'adhérer à la charte de qualité et de rechercher l'excellence. Domaines Vinsmoselle œuvre pour un monde plus durable, plus solidaire et plus respectueux des limites de la nature.

/ E / Domaines Vinsmoselle is Luxembourg's largest wine and Crémant producer. Thanks to a production and winemaking in the state-of-the-art, we commit ourselves to our customers to produce quality wines 100% Moselle Luxembourg. Our main objective is to always apply quality as non-negotiable element in the offer of our products and services. Our members are therefore expected to adhere to the quality charter and to strive for excellence in order to optimize and achieve the set goals and objectives. Domaines Vinsmoselle for a more sustainable world, more united and more respectful of the limits of nature.

AUTHENTIC

/ D / Wir fühlen uns den Produkten, die wir verkaufen, der Art ihrer Herstellung und den Familien, die sie erzeugen, zutiefst verpflichtet. Durch eine sorgfältige Überwachung in jeder Phase der Weinherstellung stellen wir sicher, dass unsere Produkte den höchsten Qualitätsstandards entsprechen.

/ F / Nous sommes profondément attachés aux produits que nous vendons, à la manière dont ils sont fabriqués et aux familles qui les produisent. Grâce au contrôle minutieux à chaque étape de la vinification, nous veillons à ce que nos produits répondent aux normes de qualité les plus élevées.

/ E / We are deeply committed to the products we sell, the way they are made and the families who produce them. Through careful monitoring at every stage of the winemaking process, we ensure that our products meet the highest quality standards.



PASSIONATE

/ D / Seit Generationen arbeiten Männer und Frauen im Herzen dieses luxemburgischen Weinbaugebiets, angetrieben von der Liebe zu ihrem Beruf und dem Respekt für die Natur. Winzer und Kellermeister arbeiten gemeinsam daran, einen außergewöhnlichen Nektar zu erzeugen, der von der Rebe bis ins Glas eine gemeinsame Leidenschaft symbolisiert.

/ F / Depuis des générations, des hommes et des femmes œuvrent au cœur de ce vignoble luxembourgeois, animés par l'amour de leur métier et le respect de la nature. Vignerons et maîtres de chai se réunissent pour donner vie à un nectar d'exception, symbole d'une passion partagée, de la vigne au verre.

/ E / For generations, men and women have worked in the heart of this Luxembourg vineyard, driven by a love of their craft and a respect for nature. Winemakers and cellar masters come together to give life to an exceptional nectar, the symbol of a shared passion, from vine to glass.

COMMITTED

/D/ Um den gesellschaftlichen und ökologischen Belangen gerecht zu werden, haben wir uns für das umfassende Nachhaltigkeitskonzept von FAIR'N GREEN entschieden. Die Winzergenossenschaft hat erkannt, dass Nachhaltigkeit nicht nur ein Trend ist, sondern eine grundlegende Verantwortung, um die Weinproduktion auf lange Sicht zu sichern. Das Nachhaltigkeitskonzept der Genossenschaft umfasst verschiedene Aspekte, darunter umweltfreundliche Anbaumethoden, ressourcenschonende Produktionstechniken und soziale Maßnahmen, die das Wohlbefinden der Gemeinschaft fördern.

/F/ Soucieux de répondre aux demandes sociétales et environnementales, nous avons adopté le concept global de durabilité de FAIR'N GREEN. La coopérative viticole a compris que la durabilité n'est pas seulement une tendance mais une responsabilité fondamentale pour assurer la pérennité de sa production de vin à long terme. Le concept de durabilité de la coopérative comprend différents aspects dont des méthodes de cultures respectueuses de l'environnement, des techniques de production économes en termes de ressources et de mesures sociales qui favorisent le bien-être de la communauté.

/E/ In order to be aligned with societal and environmental concerns, we have decided to follow the FAIR'N GREEN global sustainability concept. The cooperative understands that sustainability is not just a trend, but a fundamental responsibility to ensure the long-term viability of its wine production. The cooperative's sustainability concept encompasses various aspects, including environmentally-friendly cultivation methods, resource-efficient production techniques and social measures that promote the well-being of the community.

OUR LABELS



LU-BIO-05







LES VIGNERONS DE DOMAINES VINSMOSELLE



CULTIVATING HAPPINESS

/ D / Les Vignerons de Domaines Vinsmoselle ist eine familiäre, menschliche und aufgeschlossene Marke, die die ganze Typizität des luxemburgischen Terroirs und dessen Rebsorten repräsentiert. Eine Reihe erfrischender Weine, die für jeden Geschmack geeignet sind. Ein Erbe, auf das die Winzer stolz sind.

“

La récolte, c'est un moment unique, partagé avec notre famille et nos amis... c'est un vrai travail d'équipe ! Quand la récolte se déroule sous le soleil, c'est tout simplement magique.

”

Paul Funck, vigneron



ENTRÉE DE GAMME

/ F / Moins complexes mais néanmoins passionnantes, ces sept vins blancs et deux vins rosés typiques vous permettent de faire connaissance avec les différentes variétés offertes par la Moselle luxembourgeoise. La gamme désigne des produits dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu.

/ D / Diese sieben typischen Weißweine und zwei Roséweine sind weniger komplex, aber dennoch spannend und ermöglichen es Ihnen, die verschiedenen Sorten der luxemburgischen Mosel kennen zu lernen. Das Sortiment umfasst Produkte, bei denen alle Produktionsschritte nach anerkanntem Know-how durchgeführt werden.

/ E / Less complex but nonetheless exciting, these seven typical white wines and two rosé wines introduce you to the different varieties offered by Luxembourg's Moselle region. The range designates products for which all stages of production are carried out according to recognized know-how.



PREMIERS CRUS

/F/ Les vins Premiers Crus représentent un bel équilibre entre entrée et haut de gamme et peuvent très bien s'adresser à un public averti, recherchant des vins racés, tout en restant faciles d'accès. Issus des vignobles des Côtes de Remich ou des Côtes de Grevenmacher, ces vins offrent deux styles bien distincts de la Moselle luxembourgeoise : notes fruitées et très rondes en bouche pour les Côtes de Remich et caractère minéral avec une belle acidité pour les Côtes de Grevenmacher.

/D/ Die Premier Cru-Weine stellen das optimale Gleichgewicht zwischen Einstiegs- und Spitzenweinen dar. Sie sprechen Weinliebhaber an, die auf der Suche nach rassigen und zugleich leicht zugänglichen Weinen sind. Diese Weine, die aus den Weinbergen der Côtes de Remich oder der Côtes de Grevenmacher stammen, stehen für zwei sehr unterschiedliche Stile der luxemburger Mosel. Die Weine der Region Remich sind fruchtiger und sehr rund am Gaumen, während die Weine der Region Grevenmacher mit mineralischem Charakter und sehr schöner Säure überzeugen.

/E/ Premiers Crus wines represent a fine balance between entry-level and top-of-the-range, and are ideal for a discerning public looking for racy, yet approachable wines. Originating either from the vineyards of Côtes de Remich or Côtes de Grevenmacher, these wines represent two very distinct styles of Luxembourg Moselle: fruity, very round notes on the palate for Côtes de Remich, and mineral character with good acidity for Côtes de Grevenmacher.



GRANDS PREMIERS CRUS

/ F / Véritable révélateur de notre terroir, du talent et du savoir-faire de nos vignerons et maîtres de chai, ces vins sont synonymes de plaisir et de qualité. Ils sont caractérisés par leur terroir et reflètent les plus fines nuances du sol dans leur caractère incisif. Les rendements réduits et maîtrisés garantissent des vins raffinés, excellents compagnons de table, empreints d'une minéralité expressive et d'un fruité délicieux. Un seul et même cépage peut avoir des styles totalement différents.

/ D / Als Konzentrat aus unserem Terroir sowie dem Talent und Know-how unserer Winzer und Kellermeister sind diese Weine ein Synonym für Genuss und Qualität. Sie sind gekennzeichnet von ihrem Terroir und spiegeln die feinsten Nuancen des Bodens in ihrem prägnanten Charakter wider. Ein reduzierter und kontrollierter Ertrag ist die Garantie für raffinierte Weine und ausgezeichnete Tischgenossen voller ausdrucksstarker Mineralität und köstlicher Fruchtigkeit - ein und dieselbe Rebsorte kann völlig unterschiedliche Stile haben.

/ E / A bright overview of our terroir and the talent and know-how of our winemakers and cellar masters, these wines are synonymous with pleasure and quality. They are characterized by their terroir and reflect the finest nuances of the soil in their incisive character. Reduced, controlled yields guarantee refined wines that are excellent table companions, imbued with expressive minerality and delicious fruitiness. The same grape variety can have completely different styles.



VINS MOELLEUX

/ F / Les vins moelleux sont des vins doux dont la teneur en sucre ne doit pas dépasser 45 grammes par litre. Ils se caractérisent par une sensation veloutée en bouche et accompagnent parfaitement les plats ou peuvent être dégustés en apéritif.

/ D / Vins moelleux sind süße Weine, die maximal 45 Gramm Zucker pro Liter haben dürfen. Sie zeichnen sich durch ein samtiges Gefühl im Mund aus und passen hervorragend zu Speisen oder lassen sich auch als Aperitif genießen.

/ E / Vins moelleux are sweet wines that may have a maximum of 45 grams of sugar per litre. They are characterised by a velvety mouthfeel and are an excellent accompaniment to food or can also be enjoyed as an aperitif.



VINS BIO

/ F / Domaines Vinsmoselle ont fait leurs premiers pas vers une production de vins biologiques, avec environ 5 hectares de vignobles traités biologiquement. Dans ces parcelles, des mesures particulières respectueuses de la nature sont mises en place contre les mauvaises herbes, les champignons ou les ravageurs.

/ D / Domaines Vinsmoselle hat seine ersten Schritte in Richtung der Herstellung von Bio-Weinen mit etwa 5 Hektar biologisch behandelten Weinbergen gemacht. In diesen Weinbergen werden besondere naturschonende Maßnahmen gegen Unkraut, Pilze oder Schädlinge eingesetzt.

/ E / Domaines Vinsmoselle has taken its first steps towards producing biological wines, with around 5 hectares of organically treated vineyards. In these vineyards, special environmentally friendly measures are implemented against weeds, fungi, or pests.



VINS SAISONNIERS

/ F / Nos vins saisonniers subliment chaque instant de l'année. Au printemps, le Fréijoerswäin s'accorde parfaitement avec les asperges. L'été, nos Summerwän blancs et rosés s'invitent aux barbecues et aux repas en plein air. En automne, durant les vendanges, le Fiederwäissen et le Fiederrosé révèlent les premières notes du nouveau millésime. En hiver, les Glühwänin blanc et rouge réchauffent les soirées glacées et accompagnent parfaitement les moments conviviaux.

/ D / Unsere Saisonweine veredeln jeden Moment des Jahres. Im Frühling passt der Fréijoerswäin perfekt zu Spargelgerichten. Im Sommer begleiten unsere Summerwän in Weiß und Rosé ideal Grillabende und Mahlzeiten im Freien. Im Herbst, während der Ernte, enthüllen der Fiederwäissen und der Fiederrosé die ersten Noten des neuen Jahrgangs. Im Winter wärmen der weiße und rote Glühwänin die eisigen Abende und begleiten perfekt gesellige Momente.

/ E / Our seasonal wines enhance every moment of the year. In spring, the Fréijoerswäin pairs perfectly with asparagus. In summer, our Summerwän in white and rosé enhance barbecues and outdoor meals. In autumn, during the harvest, the Fiederwäissen and Fiederrosé unveil the first notes of the new vintage. In winter, the white and red Glühwänin warm up chilly evenings and is the perfect addition to cosy get-togethers.



JUS DE RAISIN

/ F / Le jus de raisin des Vignerons de Domaines Vinsmoselle est une véritable célébration du terroir de la Moselle luxembourgeoise. Composé à 100% de raisins Rivaner, ce jus capture la fraîcheur et la douceur naturelle de ce cépage. Son goût délicat, avec un équilibre parfait entre douceur fruitée et légère acidité, en fait un délice irrésistible pour petits et grands.

/ D / Der Traubensaft der Vignerons de Domaines Vinsmoselle ist eine wahre Feier des luxemburgischen Mosel-Terroirs. Hergestellt aus 100% Rivaner-Trauben, fängt dieser Saft die Frische und natürliche Süße dieser Rebsorte ein. Sein zarter Geschmack, mit einem perfekten Gleichgewicht zwischen fruchtiger Süße und leichter Säure, macht ihn zu einem unwiderstehlichen Genuss für Groß und Klein.

/ E / The grape juice from Vignerons de Domaines Vinsmoselle is a true celebration of the Luxembourg Moselle terroir. Made from 100% Rivaner grapes, this juice captures the freshness and natural sweetness of this grape variety. Its delicate taste, with a perfect balance between fruity sweetness and light acidity, makes it an irresistible delight for both young and old.



VINS SANS ALCOOL

/ F / « Plaisir désalcoolisé » est la gamme de vins sans alcool qui comprend à la fois un vin tranquille et un vin mousseux, parfaits pour ceux qui souhaitent une alternative à l'alcool tout en appréciant les moments de convivialité. Élaborés à partir de raisins mûrs et désalcoolisés avec soin, ces vins préservent leurs arômes fruités et leur fraîcheur. Le mousseux se distingue par sa mousse rafraîchissante, tandis que les deux options offrent un équilibre agréable entre douceur et acidité.

/ D / „Plaisir désalcoolisé“ ist die alkoholfreie Weinreihe, die einen stillen Wein und einen Schaumwein umfasst, die ideal für alle sind, die eine Alternative zu Alkohol suchen und gleichzeitig gesellige Momente genießen wollen. Diese Weine, sorgfältig aus reifen Trauben hergestellt und schonend entalkoholisiert, bewahren ihre fruchtigen Aromen und Frische. Der Schaumwein zeichnet sich durch seine erfrischende Perlage aus, während beide Optionen ein angenehmes Gleichgewicht zwischen Süße und Säure bieten.

/ E / “Plaisir désalcoolisé” is the range of alcohol-free wines that includes both a still wine and a sparkling wine, perfect for those who wish an alternative to alcohol but still enjoy social moments. These wines, carefully crafted from ripe grapes and gently de-alcoholized, retain their fruity aromas and freshness. The sparkling wine stands out with its refreshing bubbles, while both options offer a pleasant balance between sweetness and acidity.





POLL-FABAIRE

CRÉMANT DE LUXEMBOURG



CASUAL CHIC LIFESTYLE

/ D / POLL ist der ideale Partner für Ihre Momente mit Freunden oder der Familie. Er ist der Crémant, um sich zu treffen, Spaß zu haben und einen gemeinsamen Moment zu teilen. POLL ist auch ein Verführer, der weiß, wie er mit Ihnen reden und Sie in jeder Situation zum Lachen bringen kann.

“

Je bois un verre de Crémant luxembourgeois tous les jours. C'est mon secret pour vivre plus de 100 ans.

”

Pauline Becker-Blasius, cliente fidèle



Cuvée Brut

Cépages, Rebsorten, Grape varieties
Auxerrois, Pinot Blanc, Riesling, Chardonnay

Maturatioп, Reifung, Maturation
min. 12 mois sur lies
min. 12 Monate auf der Hefe
min. 12 months on lees

Nez, Nase, Nose
frais, fruité
frisch, fruchtig
fresh, fruity

Bouche, Mund, Mouth
crémeux et équilibré
cremig und ausgeglichen
creamy and well-balanced

Accords mets-vins, Food pairing
Apéritif, Finger Food

Cuvée Extra-Brut

Cépages, Rebsorten, Grape varieties
Auxerrois, Pinot Blanc, Riesling, Chardonnay

Maturatioп, Reifung, Maturation
min. 12 mois sur lies
min. 12 Monate auf der Hefe
min. 12 months on lees

Nez, Nase, Nose
notes de brioche et de noisette
Noten von Brioche und Haselnuss
notes of brioche and hazelnut

Bouche, Mund, Mouth
racé, notes de raisin et de fruits secs
rassig, Aromen von Trauben und Trockenfrüchten
racy, notes of grapes and dried fruits

Accords mets-vins, Food pairing
Apéritif, Finger Food



Cuvée Demi-Sec

Cépages, Rebsorten, Grape varieties
Auxerrois, Pinot Blanc, Riesling, Elbling

Maturation, Reifung, Maturation
min. 12 mois sur lies
min. 12 Monate auf der Hefe
min. 12 months on lees

Nez, Nase, Nose
notes d'agrumes
Zitrusnoten
citrus notes

Bouche, Mund, Mouth
tendre, doux
zart, weich
tender, soft

Accords mets-vins, Food pairing
desserts à base de fruits, gâteaux, sorbet
Desserts auf Fruchtbasis, Kuchen, Sorbet
fruit-based desserts, cakes, sorbet



Cuvée Rosé

Cépages, Rebsorten, Grape varieties
Auxerrois, Pinot Blanc, Riesling, Pinot Noir

Maturation, Reifung, Maturation
min. 12 mois sur lies
min. 12 Monate auf der Hefe
min. 12 months on lees

Nez, Nase, Nose
fruits rouges, cerise, fraise
rote Früchte, Kirsche, Erdbeere
red fruits, cherry, strawberry

Bouche, Mund, Mouth
crémeux, aromatique et équilibré
cremig, aromatisch und ausgewogen
creamy, aromatic and balanced

Accords mets-vins, Food pairing
Apéritif, Finger Food



Cuvée Pinot Blanc

Cépages, Rebsorten, Grape varieties
Pinot Blanc

Maturation, Reifung, Maturation
min. 24 mois sur lies
min. 24 Monate auf der Hefe
min. 24 months on lees

Nez, Nase, Nose
fleurs, fruits blancs
Blüten, weiße Früchte
flowers, white fruits

Bouche, Mund, Mouth
fruité, délicat, crémeux
fruchtig, zart, cremig
fruity, delicate, creamy

Accords mets-vins, Food pairing
apéritif, fruits de mer
Aperitif, Meeresfrüchte
aperitif, seafood

Cuvée Riesling

Cépages, Rebsorten, Grape varieties
Riesling

Maturation, Reifung, Maturation
min. 24 mois sur lies
min. 24 Monate auf der Hefe
min. 24 months on lees

Nez, Nase, Nose
complexe, aromatique
komplex, aromatisch
complex, aromatic

Bouche, Mund, Mouth
puissant, accueillant
kraftvoll, einladend
powerful, inviting

Accords mets-vins, Food pairing
poisson, volaille, terrine de foie gras
Fisch, Geflügel, Gänseleberterrine
fish, poultry, foie gras terrine



Cuvée Chardonnay

Cépages, Rebsorten, Grape varieties
Chardonnay

Maturation, Reifung, Maturation
min. 24 mois sur lies
min. 24 Monate auf der Hefe
min. 24 months on lees

Nez, Nase, Nose
floral, expressif
blumig, ausdrucksstark
floral, expressive

Bouche, Mund, Mouth
structuré, notes de vanille
strukturiert, Noten von Vanille
structured, notes of vanilla

Accords mets-vins, Food pairing
apéritif, plats très aromatisés ou épices
Aperitif, stark gewürzte oder pikante Speisen
aperitif, strongly flavoured or spicy dishes

Cuvée Pinot Noir

Cépages, Rebsorten, Grape varieties
Pinot Noir

Maturation, Reifung, Maturation
min. 24 mois sur lies
min. 24 Monate auf der Hefe
min. 24 months on lees

Nez, Nase, Nose
baies rouges
rote Beeren
red berries

Bouche, Mund, Mouth
structure, puissance
Struktur, Macht
structure, powerful

Accords mets-vins, Food pairing
magret de canard, crumble de fruits rouges
Entenbrust, Rote Früchte Crumble
duck breast, red fruits crumble



Cuvée Millésime

Cépages, Rebsorten, Grape varieties
Pinot Blanc, Riesling

Maturation, Reifung, Maturation
min. 24 mois sur lies
min. 24 Monate auf der Hefe
min. 24 months on lees

Nez, Nase, Nose
miel, notes de tilleul
Honig, Lindenblütennoten
honey, lime blossom notes

Bouche, Mund, Mouth
puissant, accueillant
kraftvoll, einladend
powerful, inviting

Accords mets-vins, Food pairing
plats gastronomiques, viandes rôties
gastronomische Gerichte, gebratenes Fleisch
gastronomic dishes, oven roasted meats

Cuvée CULT

Cépages, Rebsorten, Grape varieties
Pinot Noir Blanc de Noir

Maturation, Reifung, Maturation
min. 24 mois sur lies
min. 24 Monate auf der Hefe
min. 24 months on lees

Nez, Nase, Nose
finesse, fruits rouges
Finesse, rote Früchte
finesse, red fruits

Bouche, Mund, Mouth
raffiné, fruité, durable
raffiniert, fruchtig, lang anhaltend
refined, fruity, long-lasting

Accords mets-vins, Food pairing
foie gras poêlé, dessert au chocolat ou caramel
gebratene Gänsestopfleber, Schokoladen- oder Karamelldessert
pan-fried foie gras, chocolate or caramel dessert



POLL ON ICE Blanc

Cépages, Rebsorten, Grape varieties
Auxerrois, Pinot Blanc, Riesling, Chardonnay

Maturation, Reifung, Maturation
min. 12 mois sur lies
min. 12 Monate auf der Hefe
min. 12 months on lees

Nez, Nase, Nose
fruits jaunes, fruits secs, amande
gelbe Früchte, Trockenfrüchte, Mandeln
yellow fruits, dried fruits, almond

Bouche, Mund, Mouth
rafraîchissant, notes de zeste d'orange
erfrischend, Noten von Orangenschalen
refreshing, notes of orange zest

Accords mets-vins, Food pairing
Apéritif, Cocktail

POLL ON ICE Rosé

Cépages, Rebsorten, Grape varieties
Auxerrois, Pinot Blanc, Riesling, Pinot Noir

Maturation, Reifung, Maturation
min. 12 mois sur lies
min. 12 Monate auf der Hefe
min. 12 months on lees

Nez, Nase, Nose
fruits rouges
rote Früchte
red fruits

Bouche, Mund, Mouth
crémeux, rafraîchissant, fruité
cremig, erfrischend, fruchtig
creamy, refreshing, fruity

Accords mets-vins, Food pairing
Apéritif, Cocktail

EDMOND
DE LA
FONTAINE





A STORY OF A GREAT CHARACTER

/ D / Luxembourg, 1850. Ein Mann spaziert am Moselufer entlang. Hinter ihm liegen Hektar um Hektar sonnenverwöhnter Weinberge und ebenso viele Erinnerungen an eine hier verbrachte Kindheit. Aus diesem Fleckchen Erde schöpft Edmond de la Fontaine (1823-1891) seine Inspiration. Poet, Dramatiker, Komponist... er, der den Spitznamen „Dicks“ trägt, ahnt es noch nicht, aber seine Werke werden die Literatur und Folklore Luxemburgs für immer prägen. Tauchen wir ein in eine zeitlose Welt und erleben wir mit ihm genussvolle und poetische Momente.

/ F / Luxembourg, 1850. Un homme se promène le long des rives de la Moselle. Derrière lui, des hectares de vignes gorgés de soleil et tout autant de souvenirs d'une enfance passée à flâner dans la région. De ses terres, Edmond de la Fontaine (1823-1891) puise son inspiration. Poète, dramaturge, compositeur... celui que l'on surnomme « Dicks » ne le sait pas encore mais ses œuvres marqueront à jamais la littérature et le folklore luxembourgeois. Plongeons dans un univers intemporel et vivons avec lui des moments épiciens et poétiques.

/ E / Luxembourg, 1850. A man walks along the banks of the Moselle. Behind him, acres of sun-drenched vineyards, and just as many memories of a childhood spent wandering the region. This is where Edmond de la Fontaine (1823-1891) drew his inspiration. Poet, playwright, composer... the man nicknamed "Dicks" didn't know it yet, but his works would leave an indelible mark on Luxembourg literature and folklore. Let's plunge into a timeless universe, and experience epicurean and poetic moments with him.



Pinot Noir vinifié en blanc

Nez, Nase, Nose
vanille, fruits jaunes, soupçon de miel
Vanille, gelbe Früchte, ein Hauch von Honig
vanilla, yellow fruit, hint of honey

Bouche, Mund, Mouth
riche, aromatique, arômes de miel
reichhaltig, aromatisch, Aromen von Honig
rich, aromatic, aromas of honey

Accords mets-vins, Food Pairing
rôti de porc, viandes blanches grillées
Schweinebraten, gegrilltes weißes Fleisch
roast pork, grilled white meats



Pinot Noir rosé

Nez, Nase, Nose
cerise, fraise, soupçon de grenadine
Kirsche, Erdbeere, ein Hauch von Grenadine
cherry, strawberry, hint of grenadine

Bouche, Mund, Mouth
frais, vif, arômes de cerise
frisch, lebendig, Kirscharoma
fresh, vivid, cherry aroma

Accords mets-vins, Food Pairing
Barbecue



Pinot Noir rouge

Nez, Nase, Nose
épicé, notes de cerises acides et de baies
würzig, Noten von Sauerkirsche und Beeren
spicy, notes of sour cherry and berries

Bouche, Mund, Mouth
ample, chaud, fruité
vollmundig, warm, fruchtig
generous, warm, fruity

Accords mets-vins, *Food Pairing*
agneau grillé, viande ibérique
gegrilltes Lammfleisch, Iberico-Fleisch
grilled lamb, iberico meat



Pinot Noir rouge - Barrique

Nez, Nase, Nose
vanille, chocolat, notes de réglisse
Vanille, Schokolade, Noten von Lakritze
vanilla, chocolate, notes of liquorice

Bouche, Mund, Mouth
épicé, rond, arômes de cassis
würzig, rund, Aromen von Cassis
spicy, round, blackcurrant aromas

Accords mets-vins, *Food Pairing*
magret de canard aux cerises, viandes rouges,
gibier
Entenbrust mit Kirschen, rotes Fleisch, Wild
duck breast with cherries, red meats, venison



Pinot Gris Gris de Gris

Nez, Nase, Nose

arômes de baies mûres et de fruits secs

Aromen von reifen Beeren und Trockenfrüchten

aromas of ripe berries and dried fruits

Bouche, Mund, Mouth

puissant, harmonieux et concentré

kraftvoll, harmonisch und konzentriert

powerful, harmonious and concentrated

Accords mets-vins, Food Pairing

toutes sortes de viandes grillées

alle Arten von gegrilltem Fleisch

all kinds of grilled meats



Pinot Gris Grand Premier Cru

Nez, Nase, Nose

arômes de coing, fruits secs, miel et dattes

Aromen von Quitte, Trockenfrüchten, Honig, Datteln

quince, dried fruit, honey and date aromas

Bouche, Mund, Mouth

structuré, harmonieux, corsé

strukturiert, harmonisch, vollmundig

structured, harmonious, full bodied

Accords mets-vins, Food Pairing

escalope sauce crème champignons, fromage

Champignon-Rahmschnitzel, Käse

mushroom cream escalope, cheese



Chardonnay Grand Premier Cru

Nez, Nase, Nose
arômes de fruits exotiques et de vanille
Aromen von exotischen Früchten und Vanille
exotic fruits and vanilla aromas

Bouche, Mund, Mouth
puissant, vif, bien équilibré
kraftvoll, lebendig, gut ausgewogen
powerful, lively, well balanced

Accords mets-vins, *Food Pairing*
blanquette de veau, poulet à l'estragon
Kalbsblanquette, Huhn mit Estragon
veal blanquette, chicken tarragon



Riesling Grand Premier Cru

Nez, Nase, Nose
arômes d'agrumes et d'abricots mûrs
Aromen von reifen Zitrusfrüchten und Aprikosen
aromas of ripe citrus fruits and apricots

Bouche, Mund, Mouth
dense et structuré
dicht und strukturiert
dense and structured

Accords mets-vins, *Food Pairing*
truite, saumon, choucroute
Forelle, Lachs, Sauerkraut
trout, salmon, sauerkraut



GRAND PREMIER CRU
VIGNUM
RIESLING
WORMELDANGE KOEPCHEN
420 bouteilles récoltées
bouteille n°1

GRAND PREMIER CRU
VIGNUM
PINOT GRIS
420 bouteilles récoltées
bouteille n°1

GRAND PREMIER CRU
VIGNUM
CRÉMANT BRUT
420 bouteilles récoltées
bouteille n°1

VIGNUM



A RARE AND PRECIOUS SELECTION

/ D / VIGNUM ist eine Signaturmarke, die Komplexität und Raffinesse vereint und das Wesen des luxemburgischen Terroirs sowie das Know-how der Winzer und Kellermeister verkörpert. Diese prestigeträchtigen Weine in limitierter Auflage sind für Kenner gedacht, die ihre Finesse zu schätzen wissen. Jeder Wein entfaltet sich mit Raffinesse, wie ein berauschender Duft, der sanft die Sinne umschmeichelt.

“

Le vin est de la poésie en bouteille.

”

Robert Louis Stevenson

/ F / VIGNUM est une marque signature, alliant complexité et sophistication, qui incarne l'essence du terroir luxembourgeois et le savoir-faire des vigneron et des maîtres de chai. Ces vins de prestige, en édition limitée, sont réservés aux connaisseurs qui savent apprécier leur finesse. Chaque vin se dévoile avec raffinement, tel un parfum enivrant qui caresse délicatement les sens.

/ E / VIGNUM is a signature brand that combines complexity and sophistication, embodying the essence of Luxembourg's terroir and the expertise of the winegrowers and cellar masters. These prestigious wines, in limited edition, are reserved for connoisseurs who appreciate their finesse. Each wine reveals itself with refinement, like a seductive fragrance that gently caresses the senses.



CRÉMANT VIGNUM CUVÉE BRUT

/ F / Le Crémant VIGNUM est une cuvée de Pinot Blanc et de Chardonnay qui a partiellement vieilli en fûts de chêne et a passé au moins 48 mois sur les lies. Il est à la fois frivole et puissant, vif mais compact avec une belle longueur. Le nez est dominé par des arômes de baies mûres, de vanille et de discrets arômes grillés. Au palais, il offre une fine bulle et de la fraîcheur avec des notes fruitées de fraise et de mirabelle ainsi qu'une minéralité légèrement iodée. Savourez ce crémant avec une pintade rôtie aux champignons des bois ou avec des fromages à pâte dure.

/ D / Der Crémant VIGNUM ist eine Cuvée aus Pinot Blanc und Chardonnay, der teilweise in Eichenfässern gereift ist und mindestens 48 Monate auf der Hefe verbrachte. Sie ist verspielt, aber kräftig, lebhaft, aber kompakt mit einer schönen Länge. In der Nase dominieren Aromen von reifen Beeren, Vanille und diskrete Röstaromen. Am Gaumen bietet er eine feine Perlage und Frische mit fruchtigen Noten von Erdbeeren und Mirabellen sowie einer leicht jodhaltigen Mineralität. Genießen Sie diesen Crémant mit gebratenem Perlhuhn mit Waldpilzen oder mit Hartkäsesorten.

/ E / Crémant VIGNUM is a Pinot Blanc and Chardonnay cuvée that has been partially aged in oak barrels and spent at least 48 months on the lees. It is both frivolous and powerful, lively yet compact with good length. The nose is dominated by aromas of ripe berries, vanilla and discreet toasted notes. On the palate, it offers fine bubbles and freshness, with fruity notes of strawberry and mirabelle plum and a slightly iodized minerality. Enjoy this Crémant with roast guinea fowl with wild mushrooms or hard cheeses.



LIEUX - DITS

/ F / Les Grands Premiers Crus de la gamme premium VIGNUM se caractérisent par leur finesse et leur fruité avec une pointe de fumée, très complexes et onctueux. Ces vins en édition limitée vous séduiront par leurs arômes extraordinaires, propres à chaque terroir et vous transporteront dans un monde de saveurs uniques. Cette expérience de dégustation peut également être appréciée en bouteilles magnum.

/ D / Die Grand Premier Cru-Weine der Premiumlinie VIGNUM, zeichnen sich durch ihre Finesse und Fruchtigkeit mit einer leichten rauchigen Note aus, sind sehr komplex und cremig. Diese limitierten Weine werden Sie mit ihren außergewöhnlichen, terroirtypischen Aromen verführen und Sie in eine einzigartige Geschmackswelt eintauchen lassen. Dieses Geschmackserlebnis lässt sich auch in Magnumflaschen genießen.

/ E / Grand Premier Cru wines from the VIGNUM premium range are characterized by their finesse and fruitiness with a hint of smoke, very complex and creamy. These limited-edition wines will seduce you with their extraordinary, terroir-specific aromas, transporting you into a world of unique flavors. This tasting experience can also be enjoyed in magnum bottles.



VIEILLES VIGNES

/ F / L'appellation Vieilles Vignes est accordée uniquement aux vins dont les raisins sont issus de vignes âgées d'au moins 35 ans. Ces vignes commencent à produire des récoltes moins abondantes. Ces rendements plus faibles donnent des vins plus concentrés et plus intenses, offrant un moment de dégustation d'une finesse et d'une élégance incomparables.

/ D / Die Bezeichnung Vieilles Vignes wird nur Weinen verliehen, deren Trauben von mindestens 35 Jahre alten Weinstöcken stammen. Diese Rebstöcke beginnen, weniger reiche Ernten zu produzieren. Diese geringeren Erträge ergeben konzentriertere, intensivere Weine mit Verkostungsmomenten voller unvergleichlicher Feinheit und Eleganz.

/ E / The Vieilles Vignes appellation is granted only to wines whose grapes come from vines that are at least 35 years old. These vines begin to produce smaller harvests. These lower yields produce more concentrated and intense wines, offering a tasting moment of unmatched finesse and elegance.



FÛTS DE CHÊNE

/ F / Dans une cave voûtée obscure, ces vins sont élevés jusqu'à maturité dans des tonneaux en chêne. L'élevage en fût de chêne ne confère pas seulement au vin des arômes de bois mais lui permet également de s'exprimer pleinement. Ces vins répondent aux plus hauts standards de qualité; seuls les meilleurs raisins sont vinifiés et le résultat convainc par son élégance, son raffinement et le plaisir immense de les déguster.

/ D / In einem dunklen Gewölbekeller werden diese Weine in Eichenfässern bis zur perfekten Reife ausgebaut. Der Ausbau in Eichenfässern verleiht dem Wein nicht nur Holzaromen, sondern ermöglicht es ihm auch, sich voll zu entfalten. Diese Weine entsprechen den höchsten Qualitätsstandards; nur die besten Trauben werden verarbeitet und das Ergebnis überzeugt durch Eleganz, Raffinesse und ein enormes Trinkvergnügen.

/ E / In a dark, vaulted cellar, these wines are matured to maturity in oak barrels. Aging in oak barrels not only imparts woody aromas to the wine, but also allows it to express itself fully. These wines meet the highest quality standards; only the best grapes are vinified, and the result is convincing in its elegance, refinement and extensive pleasure.



VIN DE PAILLE

/ F / Après la récolte, les raisins destinés au vin de paille sont soigneusement exposés pour séchage afin d'augmenter leur teneur en sucre et en autres substances telles que les acides, les bouquets et les extraits. Après au moins deux mois de repos, les raisins sont soumis à une pression douce et le moût subit une lente fermentation. Le résultat donne des vins aromatiques d'exception, aux expressions intenses et aux notes subtiles.

/ D / Die Trauben für den Vin de paille (Strohwein) werden nach der Ernte sorgfältig zum Trocknen gelagert mit dem Ziel den Zuckergehalt und die weiteren Inhaltsstoffe wie Säuren-, Bukett- und Extraktstoffe ansteigen zu lassen. Nach mindestens zwei Monaten Lagerung werden die Trauben einem sanften Druck ausgesetzt, und der Most durchläuft eine langsame Gärung. Das Ergebnis sind außergewöhnliche aromatische und konzentrierte Weine mit intensivem Ausdruck und subtilen Aromen.

/ E / After harvesting, the grapes for straw wine are carefully stored for drying to increase the sugar content and other substances such as acids, bouquets and extracts. After at least two months' rest, the grapes are gently pressed and the must undergoes a slow fermentation. The result is exceptional aromatic wines, with intense expression and subtle notes.

VENDANGE TARDIVE

/ F / La vendange tardive est obtenue à partir de raisins sélectionnés sur nos meilleures parcelles, mûris plusieurs semaines après la vendange traditionnelle, souvent affectés partiellement de botrytis (pourriture noble). Ce champignon favorise l'évaporation d'une partie de l'eau, concentrant les composants du raisin. Les vins obtenus présentent des notes de fruits secs, de miel, de caramel et des arômes fumés.

/ D / Die Vendange tardive (Spätlese) wird aus ausgewählten Trauben unserer besten Parzellen gewonnen, die mehrere Wochen nach der traditionellen Weinlese reifen und oft einen Anteil an Botrytis (Edelfäule) aufweisen. Dieser Pilz fördert die Verdunstung eines Teils des Wassers, wodurch sich die Inhaltsstoffe der Trauben konzentrieren. Die daraus gewonnenen Weine weisen Noten von Trockenfrüchten, Honig, Karamell und rauchige Aromen auf.

/ E / Vendange tardive is made from grapes selected from our best plots, which have ripened several weeks after the traditional harvest and which often have some botrytis (noble rot). This fungus allows some of the water to evaporate, resulting in a natural concentration of the wine's components. The resulting wines have notes of dried fruit, honey, caramel and smoky aromas.

Jongwenzer
Vinsmoselle

Auxerrois
Grand Premier Cru

AUX387

4714



Jongwénzer Vinsmoselle



THE LEGACY CONTINUES

/ D / Seit mehr als 25 Jahren haben die „Jongwénzer“ (junge Winzer) die Ambition, sich ständig weiterzubilden und aktiv an den Projekten der Domaines Vinsmoselle teilzunehmen. So treffen sie mit Unterstützung unserer Kellermeister ihre eigene Auswahl an „Grand Premier Cru“-Weinen und einer Crémant-Cuvée, die sie dann unter ihrem eigenen Namen vermarkten. Darüber hinaus haben diese jungen Winzer auch die Initiative ergriffen und ihre eigenen Etiketten entworfen, die als Hauptelement die Fassnummer der ausgewahlten Weine enthalten.

/ F / Depuis plus de 25 ans, les « Jongwénzer » (jeunes vignerons) ont pour objectif de se perfectionner continuellement et de participer activement aux projets des Domaines Vinsmoselle. Ainsi, avec le support de nos maîtres de chai, ils font leur propre sélection de vins « Grand Premier Cru » et une cuvée de Crémant, qu'ils commercialisent ensuite sous leur propre nom. Aussi, ces jeunes vignerons ont également pris l'initiative de créer leurs propres ´tiquettes qui reprennent comme ´l  ment principal le numéro du fût des vins sélectionnés.

/ E / For more than 25 years, the “Jongwénzer” (young winemakers) have been committed to continuous improvement and active participation in Domaines Vinsmoselle projects. With the support of our cellar masters, they make their own selection of “Grand Premier Cru” wines and a Crémant cuvée, which they then market under their own name. Besides, these young winemakers have also taken the initiative of creating their own labels, using the barrel number of the selected wines as the main element.



Auxerrois

Nez, Nase, Nose

raisins mûrs, vanille, soupçon d'amande
reife Trauben, Vanille, ein Hauch von Mandeln
ripe grapes, vanilla, hint of almonds

Bouche, Mund, Mouth

minéral, corsé, notes intenses de poire
mineralisch, vollmundig, intensive Birnennote
mineral, full-bodied, intense note of pear

Accords mets-vin, Food Pairing

apéritif, salades d'été, quiches, asperges
Aperitif, Sommersalate, Quiches, Spargel
aperitif, summer salads, quiches, asparagus



Pinot Blanc

Nez, Nase, Nose

mirabelle, prune, notes de fleurs blanches
Mirabelle, Pflaumen, ein Hauch von weißen Blüten
mirabelle, plums, hints of white flowers

Bouche, Mund, Mouth

plein de caractère, notes de pêche et caramel
charaktervoll, ein Hauch von Pfirsich und Karamell
full of character, a touch of peach and caramel

Accords mets-vin, Food Pairing

fruits de mer, poulet au citron
Meeresfrüchte, Zitronenhähnchen
seafood, lemon chicken



Pinot Gris

Nez, Nose, Nose

épicé, légèrement fumé, notes de fruits secs
würzig, leicht rauchig, Trockenfrüchte
spicy, slightly smoky, hints of dried fruits

Bouche, Mund, Mouth

fruits secs, coing, acidité mûre et minérale
Trockenfrüchte, Quitte, reife, mineralische Säure
dried fruits, quince, ripe and mineral acidity

Accords mets-vin, Food Pairing

jambon, frites & salade, quiche lorraine
Ham Fritten & Zalot, Quiche lorraine
ham, fries & salad, quiche lorraine



Riesling

Nez, Nose, Nose

Orange, pierre à fusil, épices et herbes
Orange, Feuerstein, Gewürze und Kräuter
Orange, flint, spices and herbs

Bouche, Mund, Mouth

Fruits juteux, clémentine, arômes de pierre à fusil
Saftige Früchte, Clementine, Aromen von Feuerstein
Juicy fruits, clementine, aromas of flint

Accords mets-vin, Food Pairing

Friture de la Moselle



Cuvée Jongwénzer brut

Cépages, Rebsorten, Grape varieties
Pinot Noir, Chardonnay

Maturation, Reifung, Maturation
min. 24 mois sur lies
min. 24 Monate auf der Hefe
min. 24 months on lees

Nez, Nase, Nose
baies mures, fruits blancs, notes de vanille
reife Beeren, wei  e Früchte, ein Hauch von Vanille
ripe berries, white fruits, hints of vanilla

Bouche, Mund, Mouth
cr  meux, équilibré, vif, arômes de zeste d'orange
cremig, ausgewogen, lebendig, Orangenschalen
creamy, balanced, vivid, flavours of orange zest

Accords mets-vins, Food pairing
apéritif, huîtres, coq au riesling
Aperitif, Austern, Coq au Riesling
aperitif, oysters, coq au riesling

“

Loosst mer
nach e
Pättchen
drénken
op der
schéiner Musel

”



**DOMAINES
VINSMOSELLE**
LUXEMBOURG

DOMAINES VINSMOSELLE SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE
INFO@VINSMOSELLE.LU | WWW.VINSMOSELLE.LU
B.P. 40 L-5501 REMICH | TÉL. : 23 69 66 1