

Kein Glas Wein mehr?

Von Wilfried Moselt

Es ist in unseren Tagen nicht einfach, Optimist zu sein. In einer Zeit, in der den Politikern keine brauchbaren Alternativen zum Beutelschneiden einfallen, sind manche unter den lebensfrohen Blauäugigen geneigt, ihren Glauben an den Nagel zu hängen.

Mir wird weh ums Herz, wenn ich an meinen Nachbarn, den Maurer, denke, der sich über 30 Jahre krumm geschuftet hat und nun von einem Tag auf den anderen auf der Straße steht, weil das Bauunternehmen in Konkurs gegangen ist.

Die Fortsetzung des Kommentars finden Sie auf Seite 2.

Impressum



Geschäftsführung/redaktionelle PR
Direction/publicité rédactionnelle
Management/editorial PR
Liliane Turmes



Chefredaktion/Gestaltung
Rédacteur en chef
Chief Editor
Wilfried Moselt



Stellvert. Chefredaktion
Rédacteur en chef adjoint
Vice-Chief Editor
Romain Batya



Layout/Anzeigen
Layout/publicité
Layout/advertising
Philippe Jentgen

Akte VIP

Mit der Nobel-Karosse zum Genuss-Tempel. Siehe Seite 04.

Easy Wines

Top Choice for Young People.
Siehe Seite 21.



Picture by Steve Eastwood

02 - KOMMENTAR

02 - TALLINN WÄHLT BERNARD-MASSARD
ZUM OFFIZIELLEN WEINLIEFERANT
DES JAHRES 2012

04 - AKTE VIP (FOLGE 05)

10 - THE NEW SAINT-ESTÈPHE
THE OTHER MÉDOC

13 - LUXEMBURGER DOMAINE DESOM BEI
PROWEIN-WETTBEWERB AUSGEZEICHNET

15 - DIE SACHE MIT DER FARBE

21 - EASY WINES IV

37 - RHEINHESSEN-SILVANER - DER NEUE
JAHRGANG EINES KLASSIKERS

40 - DER ABSTECHER (FOLGE 3)

44 - QUALITÄTSTEST AN DER
MOSEL OHNE GRENZEN

45 - RUSSIAN WINERIES IN THE UPCOMING ISSUE

47 - BUCHVORSTELLUNG

Autoren dieser Ausgabe

Romain Batya, David Coph,
Wilfried Moselt, Liliane Turmes

Fortsetzung von Seite 1...

Er wird sich von seinem „Ehrensold“ als Arbeitsloser – eine neue Stelle dürfte er in seinem Alter schwerlich finden – das allabendliche Glas Wein unter Freunden in der Straußwirtschaft wohl nur noch selten leisten.

Da gibt es Zeitgenossen, die amten ein paar Monate und erwerben einen lebenslangen Rechtsanspruch auf jährlich 199.000 Euro, einen Dienstwagen mit Chauffeur, ein eingerichtetes Büro mit Sekretärin und dazu Bodyguards, falls es sich als notwendig erweist. Man nennt das Ehrensold. Ich habe selten ein unpassenderes Wort gehört.

Der Frühling klopft an. Die Amsel richtet sich auf dem Dachfirst ein und stimmt ihren Abendgesang an. Die Natur ist erwacht. Die Flasche Wein auf dem Tisch sieht einladend aus. Ich schenke ein. Ich weiß nicht, warum, aber heute schmeckt der geliebte Wein irgendwie bitter.

Tallinn wählt Bernard-Massard zum offiziellen Weinlieferanten des Jahres 2012

Von Romain Batya

Der Beliebtheitsgrad der Weißweine von der Luxemburger Mosel steigt in den baltischen Staaten, insbesondere in Estland, was am Beispiel von Bernard-Massard deutlich wird.

Nachdem die traditionsreiche Kellerei aus Grevenmacher letztes Jahr die Ausschreibung um die an Bord der Passagierschiffe der Tallink-Linie ausgeschenkten Weißweine für sich gewonnen hatte und die Weine aus dem südlichen Teil des kleinen Anbaugebiets des Großherzogtums als diskrete Botschafter auf den Fährschiffen der größten auf der Ostsee verkehrenden Schifffahrtsgesellschaft ihrer Aufgabe sicherlich gerecht wurden, hat sich Estland jetzt entschieden, die Privatkellerei Bernard-Massard zum offiziellen Weinlieferanten der Hauptstadt Tallinn für das Jahr 2012 zu ernennen.



Das Stadthaus von Tallinn
(Foto: Pany Goff, wikimedia)

Hubert Clasen, Geschäftsführer und Mitinhaber von Bernard-Massard, hat allen Grund sich zu freuen. Während letztes Jahr seine Weine den Passagieren auf den Tallink-Fähren zwischen Estland, Lettland, Litauen, den skandinavischen Ländern und etlichen deutschen Hansestädten geschmeckt haben, wird sein Wein aus Luxemburg in der kommenden Saison nun in den Cafés und Restaurants der lettischen Hauptstadt keine Seltenheit mehr sein.

Erinnern wir daran, dass Tallinn zwischen 1919 und 1940 bereits die Hauptstadt der damaligen unabhängigen Republik Estland war. Nach der sowjetischen Okkupation wurde das Land zur Estnischen Sozialistischen Sowjetrepublik, bevor es 51 Jahre später – während der Zeit des Moskauer Putsches – erneut zu einer unabhängigen Republik wurde. Seit August 1991 ist Tallinn wieder zur Hauptstadt eines Landes geworden, das letztes Jahr von der EU als 17. Mitglied der Eurozone vorgeschlagen wurde.



Tallinn zum Winterende
(Foto: Gilles Dutertre, blogspot)



Die Kellerei Bernard-Massard in Grevenmacher
(Foto: Romain Batya)

Akte **VIP**

Mit der Nobel-Karosse zum Genuss-Tempel (Folge 5)

*Schade, dass man Düfte nicht fotografieren kann.
Edel-Spa zwischen Bachlauf und Felswand.*



*Der Eingang zum
Hotel-Restaurant
(Alle Fotos: Romain Batya)*

Von Wilfried Moselt

Herrliche Aromen streichen durch das Haus. Sie kommen aus dem Wellness-Bereich und verbreiten sich dezent bis in die so wohltuend gediegen ausgestatteten Zimmer. Ja, und dann ist da das sehr geschmackvoll eingerichtete Restaurant, in dem man sich mit dem Gefühl niederlässt, endlich angekommen zu sein. ►

Im Vier-Sterne-Hotel Brimer in Grundhof in der „Kleinen Luxemburger Schweiz“ („Petite Suisse Luxembourgeoise“), einem Fleckchen Erde im Osten des Landes, wo sich Idylle und ungebändigte Natur ein Stelldichein geben, ist Stil angesagt, und das tut gut. Und wenn sich dazu noch die Freundlichkeit einer sympathischen Mannschaft aus Familienangehörigen und Mitarbeitern gesellt, ist man geneigt, sicher zu sein, das Wohlbefinden in tiefen Zügen einzusatmen.

Mit Henri Brimer und seiner Frau ist es jetzt die vierte Generation, die zusammen mit den beiden Töchtern in der Luxusherberge dazu beiträgt, dass der Gast Entspannung auf Top-Niveau findet. Das seit 1908 bestehende Hotel hat vor Jahresfrist eine hochmoderne Spa-Abteilung angebaut, die jedem Vergleich mit Spitzenunternehmen standhält. Sie umfasst ein kleines Schwimmparadies mit Wasserfall und Entspannungsliegen, ein Becken für eine Sanotherm-Packung vor den Massagen (von denen es 16 verschiedene Formen gibt, darunter zum Beispiel eine Hawai-Massage, eine Edelsteinmassage oder eine Seidenhandschuhmassage), eine Trockensauna und ein türkisches Dampfbad, ein Aromabad, einen Fitnessraum mit Blick in die Natur und ein Solarium und dürfte unter Kennern der Wellness-Szene zu einem Begriff werden. Das darf behauptet werden.

Das Dorf Grundhof im Tal der Sauer, mitten in unberührten Wäldern gelegen, die zu Wanderungen und Radtouren einladen – es stehen mehr als 100 km beschilderte Wanderwege zur Verfügung –, kann auf eine martialische Vergangenheit zurückblicken, war es doch in früherer Zeit eine berühmte Schmiede, in der Kanonen für England hergestellt wurden. Mittlerweile setzt man hier auf deutlich friedlichere Wirtschaftszweige wie Tourismus und Freizeitgestaltung, und das Hotel-Restaurant Brimer trägt mit seinen 30 komfortablen Zimmern, dem Wellness-Angebot und der kreativen Gourmet-Küche (auf die im nachstehenden Beitrag eingegangen wird) ►



Blick in den Speisesaal



*Marie-Thérèse und
Henri Brimer mit
dem Köche-Team*

bestens dazu bei, und zwar zu Preisen, die dem Gast ohne Frage entgegenkommen.

„Wir möchten eine Atmosphäre der Zufriedenheit schaffen“, sagt Henri Brimer, der im Freundeskreis Heini heißt. „Unsere Gäste sollen sich bei uns wohlfühlen. Das ist für uns das Wichtigste. Dann geht es uns auch gut.“

Für Entspannung auch draußen vor der Hoteltür ist reichlich gesorgt. Die Fahrradpiste beginnt unmittelbar am Hotel, einen Fahrrad- und Padelbootverleih gibt es nebenan. In der näheren Umgebung findet sich ein Minigolfplatz, und Möglichkeiten zum Sportangeln sind ebenfalls vorhanden. Der See von Echternach sowie die Region um den Schiessentümpel im Müllerthal sind in 15 Minuten zu erreichen. Und auch wer hier im Zentrum des deutsch-luxemburgischen Naturparks nur still die bizarren Felsformationen und die Natur pur mit ihrer einzigartigen Flora mit seltenen Farnarten und wilden Orchideen, die üppige Blütenpracht im Frühling, das dichte Grün des Sommers und die bunten Farben im Herbst erleben will, kann sich in aller Ruhe bezaubern lassen.

Brimers Hotel liegt praktisch einen Steinwurf von der Grenze nach Deutschland entfernt und sollte neugierig machen. Auch im Nachbarland.



Henri Brimer



Das Innen-Schwimmbad



Blick auf das Sauertal



Symphonie de la Mer an Safransauce

Frischer Fisch aus der „Kleinen Luxemburger Schweiz“

Meeresfrüchte und Fisch- spezialitäten im Mittelpunkt

Von Liliane Turmes und Romain Batya

Das Hotel-Restaurant Brimer in der „Kleinen Luxemburger Schweiz“, einer sehr reizvollen Landschaft im Osten Luxemburgs, ist die Heimat der Gastronomenfamilie Brimer, die seit Generationen das namensgleiche Hotel-Restaurant in der kleinen Ortschaft Grundhof direkt an der Sauer, einem Grenzfluss Luxemburgs zu Deutschland, führt.

Die Nähe zu den klaren Gewässern der Schwarzen Ernz und der Sauer halfen sicherlich mit, den ursprünglichen Gedanken zu nähren, der die Vorliebe des Küchenteams für den seltener gewordenen Rohstoff Fisch mit sich brachte. Wie dem auch sei, die Küche des Hotel-Restaurants Brimer ist seit langem für ihre Fisch-Menüs und A-la-Carte-Gerichte auf der Basis von Meeresfrüchten sowie wegen der abwechslungsreichen und an die Jahreszeiten angepassten Palette an Salz- und Süßwasserfischen bekannt.

Um die Brimer'schen Kochvorlieben wissen auch die Gäste aus dem näheren Ausland, das Hotel hat eine Stammkundschaft aus Holland und Belgien, die großen Wert auf eine gepflegte Küche legt.

Wer sich die aktuelle Speisekarte genauer ansieht, hat die Qual der Wahl, was schmackhafte Versuchungen angeht: als Vorspeise entweder das leckere Carpaccio von Lachs ►



*Gänse Foie Gras &
gebackenes Kalbsbries*



*Lachs Carpaccio &
Thunfisch-Tatar*

label rouge und Skrei mit Tatar von Bonito-Thunfisch oder die Marennes-Austern, als Hauptspeise eine „Symphonie de la Mer“, bestehend aus gebratenem Kabeljau- und Seeteufelfilet (lotte), gegrillten Riesenscampi und Rotbarbenfilet (rouget) mit knackigem Frühlingsalat, ein Jakobsmuschel- und Seeteufel-Duo an lockerem Spinat-Millefeuille nebst Butter-Tagliatelle – die Auswahl lässt Gourmets das Wasser im Munde zusammenlaufen.

Auch die Meunière-Seezungen-Streifen an frischem Gemüse und jungen Kartoffeln sowie das Medaillon vom Seeteufel mit scharfer Chorizowurst auf Tomaten-Basilikum-Sauce an Topinambur-Puree mit Crème fraîche sind interessante Alternativen, wenn es um frischen Fisch geht. Es sollte festgehalten werden, dass bei Brimer keine tiefgefrorene Rohware verarbeitet wird und daher die jeweiligen Saisons der Fischarten berücksichtigt werden.

Langzeitgäste, die ein oder zwei Wochen hier im kulinarischen Epizentrum des unteren Müllerthals verbringen, werden den Lkw vom Frischdienst des Provençale-Großmarkts aus Leudelange sicherlich schon bemerkt haben.

Brimer ist überdies bekannt für die beliebten Klassiker der Luxemburger Küche. An erster Stelle denkt man da an die Tête de Veau (Kalbskopf) à la Luxembourgeoise, die Nierchen vom Kalb mit Apfelbrand und frischen Champignons oder das lang geschmorte Angus-Confit mit Bio-Senfsauce. Das Traditionshaus berücksichtigt regionale Spezialitäten und kurze Transportwege, was die Ingredienzien in der Küche angeht.

So stammt das Angusfleisch beispielsweise vom Landgut des Barons Schorlemer auf Grundhof und der nach altem Rezept hergestellte Senf vom Hofgut Sachsen-Wagner in der Eifel.

Ein Blick auf die Weinkarte...

Von Romain Batya

Das Hotel-Restaurant Brimer wurde kürzlich mit der „Ambassadeurs“-Plakette der Commission des Vins & Crémants de Luxembourg ausgezeichnet, was besagen will, dass die Auswahl an Weinen aus Luxemburg beachtlich ist. Natürlich findet der Kunde auch Weine aus anderen Ländern Europas auf der gut bestückten Karte, doch uns gefielen zum Essen eher die Weine von der Mosel.

Zum Chaud-froid von Gänse-Foie Gras und leicht überbackenem Kalbsbries reichte Elisabeth Brimer den außergewöhnlichen „Fleur des Roches“ 2006. Der Neuzugang in der Palette vom Weingut Clos des Rochers (Bernard-Massard) ist ein in Barriques gelagerter Assemblagewein von Pinot Blanc und Chardonnay, der durch seine Säure eine bemerkenswerte Frische für sein Alter aufweist. Im Bukett Honigmelone, Zitrusfrucht, eingelegte Ananas nebst Anklängen an Weihnachtsgebäck und Haselnüsse, am Gaumen ausdrucksvolle, pfeffrig-fruchtige Aromen nebst buttrigen und an Vanille erinnernden Akzenten.

Zur Symphonie de la Mer-Fischplatte passte der Riesling Wormeldange Koepfchen 2010 vom Weingut Mathes aus Wormeldingen bestens: Im fruchtigen Bukett Anklänge an Aprikosen und Ananas, am Gaumen mineralisch, dann Aromen von Zitrusfrucht, Limetten und gelber Grapefruit, zeigte der Wein zarte Bittertöne im Abgang. Im langen, fruchtigen Nachhall waren Anklänge von Lakritz deutlich wahrzunehmen.

Das Hotel-Restaurant Brimer hat überdies eine Auswahl an Crémants, die das Herz jedes Liebhabers dieser hochwertigen Schaumweine höher schlagen lassen.



*„Fleur des Roches 2006“, eine echte Alternative zu gutem weißen Burgunder
(Foto: Romain Batya)*



Die Nobelkarosse

Von Romain Batya

Nobel bezieht sich nicht nur auf Luxus und kann durchaus für Einzigartigkeit stehen. Bei dem hier vorgestellten Geländewagen der oberen Mittelklasse ist das der Fall. Mit dem Forester Diesel 2,0 D hat Subaru seinen weltweit einmaligen Selbstzünder-Boxermotor perfekt in einem SUV mit hochbauender Karosserie verbaut. Der Diesel bietet nicht nur ein hohes Drehmoment in unteren und mittleren Drehzahlen, auch sein Kraftstoffverbrauch ist gegenüber einem Benziner deutlich niedriger. Der einzige Kritikpunkt, den die japanische Nischenmarke sich über Jahre gefallen lassen musste, ist somit zur Automobilgeschichte geworden. Der Boxer-Diesel zeigte während den Testfahrten, dass er bauartbedingt mit weiteren Vorzügen wie geringen Vibrationen über den gesamten Drehzahlbereich und schnellem Ansprechen in allen sechs Gängen punktet. Ausgewogene Fahrdynamik, die nicht zuletzt durch den permanenten Allradantrieb und den niedrig liegenden Schwerpunkt bedingt ist, lassen die Fahrten mit dem Forester Diesel zum reinen Vergnügen werden.

Subaru gibt den minimalen Verbrauch mit 5,5 Liter/100 km an, im Praxistest verbrauchte das Auto 6,9 Liter Diesel auf hundert Kilometer, was für ein Fahrzeug mit ständigem Vierradantrieb und in dieser Kategorie immer noch als sehr wirtschaftlich gilt.

Vom Design her sieht der Forester extrem robust aus, die breite Luftansaughutze verleiht ihm gar etwas Bulliges. Und wer das Auto gefahren hat, weiß, dass der Japaner auch robust und bullig ist. 150 PS bei 3600 U/min, 350 Nm ab 1600 U/min und CO₂-Emissionen von 155 g/km sind erstaunliche Werte für einen Geländewagen.

Die Karosserie ist vom Fahrersitz aus dank erhöhter Sitzposition gut übersichtlich, eine serienmäßig verbaute Rückfahrkamera sorgt für weitere Sicherheit beim Zurücksetzen oder beim Einparken.

Der Innenraum bietet viel Platz für den Fahrer und vier Passagiere, große Staufächer und Ablagen sorgen für beste Alltagstauglichkeit, was bei der Konkurrenz nicht immer gegeben ist.

Mit einem Basispreis von 31.639.- Euro TTC (Stand März 2012) ist der souveräne Allrounder eine echte Alternative zu Audi Q5 oder BMW X3

The new Saint-Estèphe – The other Médoc

*By David Copp, all the photos by
Martine Mandé*

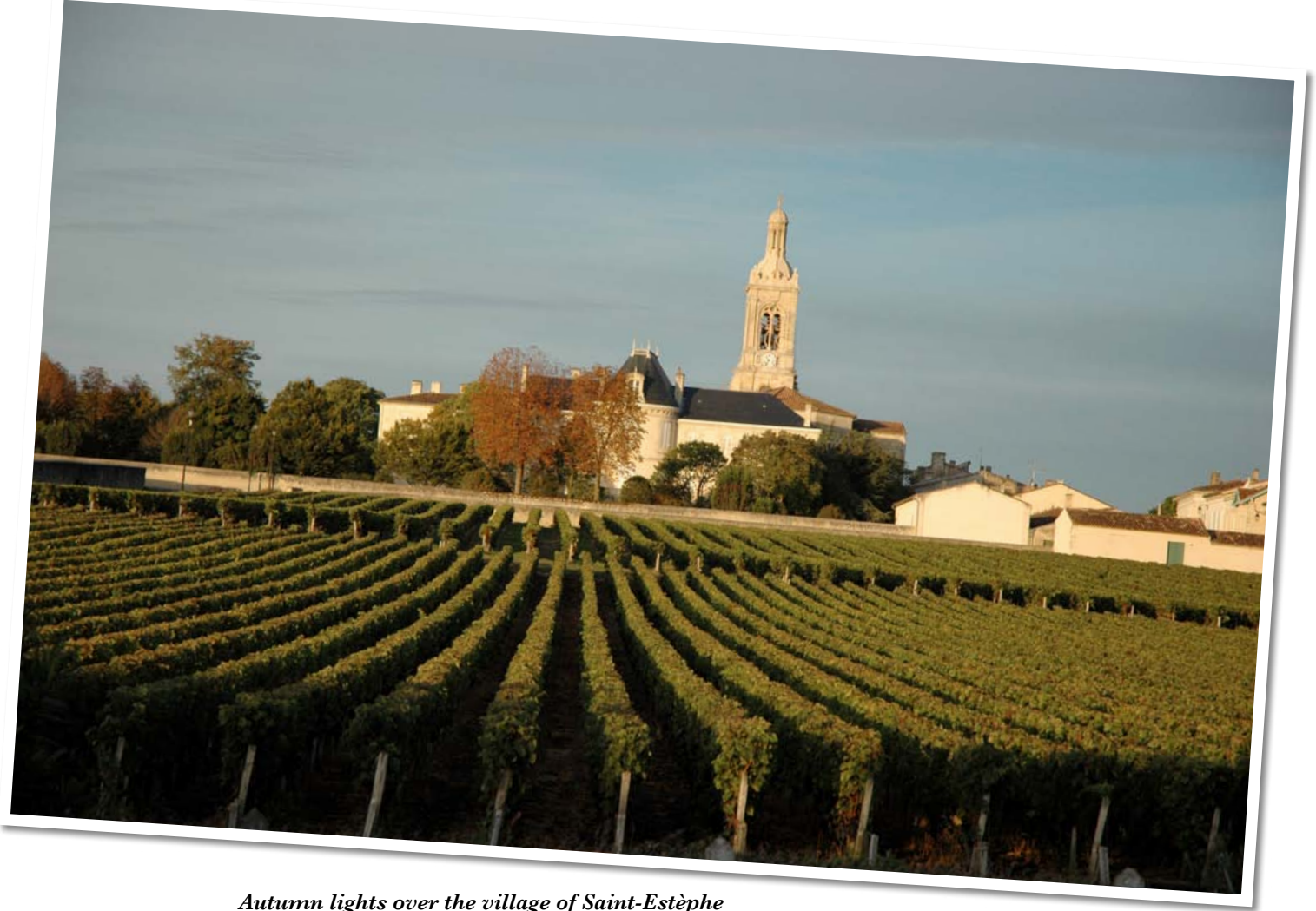
Bordeaux is not only the most famous vineyard in the world; it is also one of the largest and most diverse with some 37 regions, producing many different styles of wine. Some are better known than others.

Of the four great communes in the Médoc, Saint Estèphe is the least well known, probably because it is furthest from Bordeaux. When the Bordeaux aristocracy began planting the Médoc in the 17th century, they preferred their estates to be within an easy ride of Bordeaux. Saint Estèphe was simply too far away, too unfashionable and altogether too rustic for most of them to even consider.

Things may have stayed that way had it not been for the Ségur family. Jacques de Ségur having planted vines at Lafite encouraged his son Alexandre to do likewise at Latour, and set the example for his grandson who married the heiress of Calon.

Nicolas Alexandre de Ségur (1674-1755) inherited Lafite and Latour but chose to live at Calon, an old and very large, mixed farming estate which then comprised much of the modern day commune of Saint-Estèphe. He used his wealth wisely, employing the most experienced vineyard managers and cellar masters to make distinctive wines that were widely appreciated. Unfortunately, after his death his heir became seriously indebted and the estate was broken up: further fragmentation took place after the introduction of the Napoleonic Code which insisted on the division of property between all legitimate heirs.

Thus, the large single Calon estate of yesteryear was divided into several different properties. Today there are around 50 individual châteaux and a large number of smallholders, most of whom are members of the co-operative. But there were far fewer in 1855 ►



Autumn lights over the village of Saint-Estèphe

when the classification of the Médoc wines was made, and only five Saint-Estèphe wines were listed. As a result Saint-Estèphe was less significant to the trade than its more famous neighbours Pauillac, St Julien and Margaux.

However, world wide prosperity in the 1990s strengthened the demand for fine Bordeaux wines, and several sophisticated investors, attracted by the quality of the terroir and its reasonable cost compared with other major regions, acquired land in St Estèphe. They carried out extensive soil mapping and replanted their vineyards accordingly, modernised their wineries, improved viticulture practices and brought in highly qualified winemakers to produce and then select the best grapes for their grands vins.

The net result has been a dramatic improvement in the overall quality and finish of Saint-Estèphe wines. They still retain their inherent strengths – deep dark colour, firm structure and full bodied flavour – but they have become decidedly more charming when young and rather more elegant in their maturity.

The five grands crus classés (Cos d'Estournel, Montrose, Calon-Ségur, Lafon-Rochet and Cos Labory) led the way, supported by exceptional bourgeois growths such as Château de Pez, Haut-Marbuzet, Ormes de Pez and Phélan-Ségur. However, the smaller, lesser-known châteaux have followed the leaders in everything but their pricing policy, so that the commune boasts some of the best value for money wines that claret enthusiasts can buy.

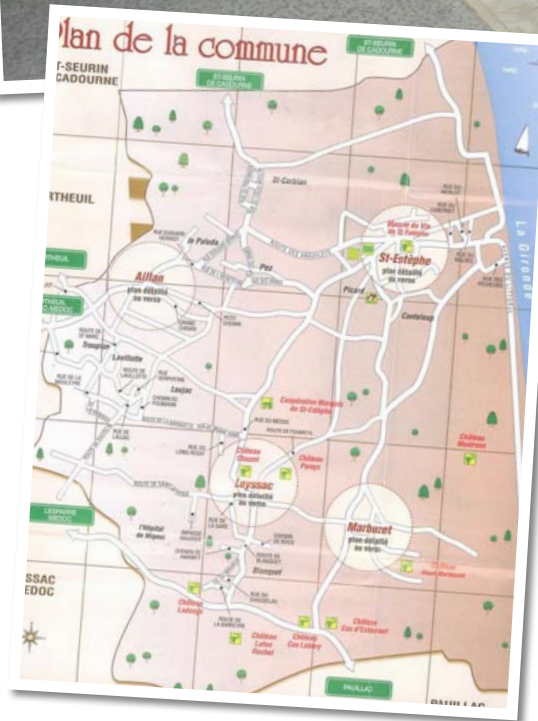
Who are the investors and how have they spent their money? Domaines Reybier spent 36 million Euros on making the winery at Cos d'Estournel one of the most up-to-date in the world. The owner and his directorate unashamedly aspire to make wines of First Growth standard and have spared nothing to make those small but telling advances that single out truly great wines. The Bouygues brothers (who bought Château Montrose for 168 million euros in 2006) have brought the legendary Jean Bernard Delmas out of retirement to oversee the development of their superb domain for the twenty first century. They are equally ambitious.

Madame Gasqueton, owner of Calon-Ségur, is not a new investor, but she too has recruited well bringing the highly qualified and talented winemaker Vincent Millet PhD from Château Margaux.

The Tesserons from Cognac, and the Gardiniers and Rouzards from Champagne have revitalised Lafon Rochet, Phélan-Ségur and Château de Pez respectively while Crédit Agricole Bank briefed Thierry Budin to reshape all its vineyards properties including Meyncy. Budin heads up the team which includes Anne Le Naour as Technical Director and Denis Dubourdieu as consultant oenologist. The Cazes family from Pauillac has developed Ormes de Pez, the



The market place with the Maison du Vin



Map of Saint-Estèphe



Based in England, the author is also a specialist about Tokaji wines. His book "Tokaj: A Companion for the Bibulous Traveller", ISBN 978-963-87524-3-7, is a source of information for those appreciating the wine of the kings and the king of wine.

Casteja family has rebuilt Beau Site, and Dourthe has brought Le Boscq back to life. Didier Cuvelier, having worked wonders at Léoville-Poyferré, has turned his attention to Le Crock with the help of Michel Rolland. Claire Villars-Lurton has taken on Domeyne while Martin & Olivier Bouygues have restored Tronquoy-Lalande and expanded its vineyard to produce the great wines of yesteryear.

Next to these, many new and interesting investors have also come to Saint-Estèphe. Baron Velge came from Belgium to bring new life to Clauzet. His compatriot Dr Gaetan Lagneaux gave up his medical practice to put together an attractive estate at Petit Bocq. Didier Marcelis, a senior executive at Cisco Systems, traded the high life of San Francisco for a single-storey farmhouse at Sérilhan and persuaded Hubert de Bouard of Château Angelus to guide his winemaking. Jacky Lorenzetti, better known as the popular President of Parisian rugby club Racing Métro and successful real estate developer, has bought Lilian Ladouys.

At the same time, the native Stéphanois and the older “newcomers” have spent wisely in developing their properties. Bernard Audoy, President of the Syndicat du Vin de Saint-Estèphe, built a new cuverie at Cos Labory; Henri Duboscq expanded his visitor reception facilities at Haut-Marbuzet; Christophe Anney has successfully experimented with fermentation intégrale techniques; Philippe Bouchara has trebled the size of Tour de Pez; Vicomte de Padirac made great improvements at Laffitte Carcasset before his untimely death and finally, La Haye, Lavillotte, La Commanderie, Coutelin Merville, Pomys and Capbern-Gasqueton have taken significant steps forward.

There is a new confidence amongst the Stéphanois winemaking fraternity that they can match, if not surpass the quality of their more famous neighbours. On a recent visit I lunched at Le Peyrat, the one and only restaurant down by the old port in Saint-Estèphe, where many of the outsiders engaged in the wineries and vineyards take their midday break. There was a real buzz about the place as news and ideas were exchanged over the lunch tables.

This energy and enthusiasm can be tasted in their wines. Now that travel time from Bordeaux is one hour by car rather than two days on horseback, it is easy to get to Saint-Estèphe and check out the changes for yourself.

Carine Frugier, Directrice of the Syndicate’s Maison du Vin de Saint-Estèphe in the main square, directly next to the church, is extremely helpful in arranging appointments or organising tastings. If you take your car you will be able to buy from the shop at cellar door prices. Jancis Robinson has already earmarked some 2009 Capbern-Gasqueton for a significant birthday in ten years time, and there are several other hidden gems to be discovered in the 8-18 Euros per bottle price range.



Winery by sundown



Sunrise over Saint-Estèphe, in the background the Gironde

Luxemburger Domaine Desom bei ProWein- Wettbewerb ausgezeichnet

Von Liliane Turmes

Bei der diesjährigen ProWein – einer der größten Weinmessen der Welt, die alle zwölf Monate in Düsseldorf stattfindet – hat mit Domaine Viticole Desom aus Remich ein Luxemburger Weingut die höchstmögliche Auszeichnung im Weinvergleich „Wines of Origin“ für seinen Crémant Desom Brut Elégance erreicht. Es ist das erste Mal seit Bestehen der ProWein, dass ein Schaumwein aus dem Großherzogtum solch eine hohe Bewertung in dem internationalen Vergleich erzielte.

„Ursprungsweine – Wines of Origin“ war dieses Jahr das Thema in der zentralen Verkostungszone, und die ist traditionsgemäß ein Publikums-magnet auf der ProWein. Der Weinvergleich, an dem nur Degustations-Profis aus aller Welt zugelassen sind, wird in Zusammenarbeit mit der Fachzeitschrift „WeinWirtschaft“ veranstaltet.

„Es ging darum, authentische Weine aus aller Welt, die die regionalen Anbaukriterien mit einem eigenständig erkennbaren Weinprofil zum Ausdruck bringen, gegeneinander antreten zu lassen. An die tausend Weine wurden hier geprüft, verglichen und bewertet. Unser Crémant

*Der neue Crémants-
Lagerkeller nebst
beachtlichem
Verkostungsraum*



*Die begehrte,
internationale
Auszeichnung*





*Der Crémant Desom
Brut Elégance*



*Senior-Teilhaber Georges
Desom im Gespräch*

Elégance hat bei dem Vergleich drei Sterne bekommen. Das ist, als würde eines unserer populären Restaurants an der Mosel auf einmal mit der maximalen Punktezahl vom Michelin-Guide bedacht werden“, sagt Marc Desom, der Junior-Chef des dynamischen Weinguts Desom in Remich.

Und auch die Beschreibung der Weinjuroren klingt gut. So wird der Crémant Elégance Brut mit **12,5 g/l Restzucker, 5,9 g/l Säure und 12,5° Alkohol**

wie folgt beschrieben: „Am Gaumen saftiger Golden Delicious, feiner Schmelz und zart hefige Noten.“

Dem fügen wir hinzu, dass auch Noten von weißem Pfirsich festzustellen sind und der Crémant de Luxembourg Brut angenehm ausbalanciert im Abgang und erfrischend-fruchtig im mittellangen Nachhall ist.

Bezugsquelle:

Im gut sortierten Luxemburger Fachhandel und beim Weingut Desom in L-5501 Remich, 9, rue Dicks. Weitere Infos unter desom@pt.lu oder der Tel.: 00352-236040-1

Die Sache mit der Farbe

Testformulare für Weinverkostungen auf dem Prüfstand

Von Wilfried Moselt

Als die Schöpfer der Formulare für Weinprüfungen ihr Werk vor Zeiten vollendeten, hatten sie der Farbe einen sehr hohen Stellenwert bei der Ermittlung der Testgüte eines Weins eingeräumt. Die Gewichtung von bis zu 25 % für die Farbe im Gesamturteil mag ehemals eine gewisse Daseinsberechtigung gehabt haben. Heute hat sie es nicht.

Über die Gründe für einen derart hohen Anteil dieses Kriteriums an der Punktevergabe – ob es nun nach dem 5-Punkte-, dem 20-Punkte- oder dem 100-Punkte-Schema geht – mag spekuliert werden. Wollte man den Winzern unter die Arme greifen, wenn es in den übrigen (wichtigen!) Kategorien wie Bukett, Geschmack und Nachhall nicht reichte, um ein ordentliches Ergebnis zu erzielen? Waren die Weine in ihrem Erscheinungsbild allzu häufig unerfreulich anzuschauen, dass ein gewisser Druck auf den kellerwirtschaftlichen Umgang mit dem Wein notwendig wurde, um dem Verbraucher „reineren Wein“ einzuschenken?

In unseren Tagen jedenfalls muss der Anteil der Prozentpunkte bei der Festlegung des Prüfergebnisses mächtig zurückgefahren werden. Es ist nicht davon auszugehen, dass gegenwärtig bei Prämierungsveranstaltungen Weine angestellt werden, die in ihrem optischen Erscheinungsbild größeren Anlass zur Kritik bieten (siehe auch die nachstehenden Erläuterungen zu den Testformularen).

Die Punkte sind weitestgehend auf die Komponenten „Bukett“, „Geschmack“ und „Nachhall“ zu übertragen.

Die angefügten, vom Autor entwickelten dreisprachig gestalteten Testformulare für Stillweine und Schaumweine stehen allen öffentlichen Einrichtungen, Weininstituten und Landwirtschaftskammern, Weinwettbewerben und privaten Veranstaltungen zur kostenfreien Nutzung zur Verfügung (bei Beibehaltung des Hinweises auf das Copyright: © Wilfried Moselt).



(Fotos: Romain Batya)



Vinalu

Testformular für Weinverkostungen® Formulaire de Dégustation® Tasting Evaluation Sheet®

© Wilfried Moselt

Stillweine Vins Tranquilles Still Wines

	Sehr gut Très bon Very good	Gut Bon Good	Befriedigend Satisfaisant Satisfactory	Mäßig Médiocre Mediocre	Mangelhaft Insuffisant Insufficient	Kommission Nr. Commission No. Commission No.
Aussehen Aspect Sight	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 0	<input type="text"/>
Bukett Bouquet Flavour						Prüfer Nr. Juge No. Judge No.
Reinheit Franchise Genuineness	<input type="checkbox"/> 11	<input type="checkbox"/> 9	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 0	<input type="text"/>
Ausdruck Expression Expression	<input type="checkbox"/> 11	<input type="checkbox"/> 9	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 0	Serie Nr. Série No. Series No.
Qualität Qualité Quality	<input type="checkbox"/> 14	<input type="checkbox"/> 13	<input type="checkbox"/> 11	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 4	<input type="text"/>
Geschmack Goût Taste						Probe Nr. Echantillon No. Sample No.
Reinheit Franchise Genuineness	<input type="checkbox"/> 15	<input type="checkbox"/> 13	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 1	<input type="text"/>
Ausdruck Expression Expression	<input type="checkbox"/> 15	<input type="checkbox"/> 13	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 1	<input type="text"/>
Qualität Qualité Quality	<input type="checkbox"/> 18	<input type="checkbox"/> 15	<input type="checkbox"/> 11	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 0	Unterschrift Prüfer Signature Juge Signature Judge
Nachhall Persistence Persistence	<input type="checkbox"/> 11	<input type="checkbox"/> 9	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 0	<input type="text"/>
Anmerkungen Remarques Remarks						
Summe und Kürzel des Vorsitzenden der Jury Total et Paraphe du Président du Jury Summing up and Paraphing by the President of the Jury						<input type="text"/>

Vinalu

Testformular für Weinverkostungen[®] Formulaire de Dégustation[®] Tasting Evaluation Sheet[®]

© Wilfried Moselt

Schaumweine Vins Effervescents Sparkling Wines

	Sehr gut Très bon Very good	Gut Bon Good	Befriedigend Satisfaisant Satisfactory	Mäßig Médiocre Mediocre	Mangelhaft Insuffisant Insufficient	Kommission Nr. Commission No. Commission No.
Aussehen+Perlage Aspect+Mousseux Sight+Sparkling	<input type="text"/> + <input type="text"/> 5 5	<input type="text"/> + <input type="text"/> 4 4	<input type="text"/> + <input type="text"/> 3 3	<input type="text"/> + <input type="text"/> 1 1	<input type="text"/> + <input type="text"/> 0 0	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
Bukett Bouquet Flavour						Prüfer Nr. Juge No. Judge No.
Reinheit Franchise Genuineness	<input type="text"/> 11	<input type="text"/> 10	<input type="text"/> 6	<input type="text"/> 2	<input type="text"/> 0	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
Ausdruck Expression Expression	<input type="text"/> 11	<input type="text"/> 10	<input type="text"/> 6	<input type="text"/> 2	<input type="text"/> 0	Serie Nr. Série No. Series No.
Qualität Qualité Quality	<input type="text"/> 12	<input type="text"/> 11	<input type="text"/> 10	<input type="text"/> 8	<input type="text"/> 4	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
Geschmack Goût Taste						Probe Nr. Echantillon No. Sample No.
Reinheit Franchise Genuineness	<input type="text"/> 14	<input type="text"/> 12	<input type="text"/> 10	<input type="text"/> 6	<input type="text"/> 1	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
Ausdruck Expression Expression	<input type="text"/> 14	<input type="text"/> 12	<input type="text"/> 10	<input type="text"/> 6	<input type="text"/> 1	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
Qualität Qualité Quality	<input type="text"/> 18	<input type="text"/> 15	<input type="text"/> 11	<input type="text"/> 6	<input type="text"/> 0	Unterschrift Prüfer Signature Juge Signature Judge
Nachhall Persistence Persistence	<input type="text"/> 10	<input type="text"/> 9	<input type="text"/> 6	<input type="text"/> 2	<input type="text"/> 0	<hr/>
Anmerkungen Remarques Remarks						
Summe und Kürzel des Vorsitzenden der Jury Total et Paraphe du Président du Jury Summing up and Paraphing by the President of the Jury						<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>

Erläuterungen zum Testformular

Die Wertung „Sehr gut“ ist als höchste Einstufung anzusehen. Eine zusätzliche Stufe „Ausgezeichnet“, wie man sie noch in herkömmlichen Testformularen antrifft, ist überflüssig. Zugleich ist die in solchen Formularen verwendete Untergliederung in vier positive Wertungen von „Ausgezeichnet“ über „Sehr gut“ und „Gut“ bis zu „Korrekt“ und eine negative Wertung mit „Ungenügend“ unbedingt differenzierter und klarer zu gestalten. Das **Vinalu**-Testformular[©] sieht folgende Wertungsstufen vor: „Sehr gut“, „Gut“, „Befriedigend“, „Mäßig“ und „Mangelhaft“.

Dass ein Wein als „Gut“ eingestuft wird, der es auf maximal 72 von 100 Punkten bringen kann, wie in den traditionellen Testformularen üblich, ist nicht nachvollziehbar. Ein derart als „Gut“ bezeichneter Wein hätte mit 72 Punkten nicht annähernd die Aussicht, in die Prämierungsränge zu gelangen, was einem als „Gut“ bewerteten Wein nicht grundsätzlich verwehrt sein dürfte. Ein Wein, der in herkömmlichen Testformularen unter der Rubrik „Gut“ rangiert, wird deshalb im **Vinalu**-Verkostungsformular als „Befriedigend“ eingeordnet.

Dass ein in den nach wie vor gängigen Testformularen in allen Wertungsbereichen als „Ungenügend“ bewerteter Wein immerhin noch 40 Punkte – also annähernd die Hälfte der insgesamt möglichen Punkte – erreicht und damit nur 16 Punkte hinter einem als „Korrekt“ eingestuften Wein liegt, ist nicht hinnehmbar und bedarf dringend einer Änderung. Eine differenziertere Abstufung über eine Kategorie „Mäßig“ ist angezeigt, in der ein Wein 34 Punkte erreicht, wenn er in allen Testbereichen als „Mäßig“ bewertet wird (ein solcher Wein ist zwar von minderer Qualität, aber bei bescheideneren Ansprüchen durchaus trinkbar und verkehrsfähig, was von einem als „Mangelhaft“ bzw. „Ungenügend“ bewerteten Wein nicht gesagt werden kann). Die mangelhafte Qualität muss sich im Punktbild niederschlagen (6 Gesamtwertungspunkte erscheinen angemessen).

Es ist auch nicht akzeptabel, dass für die optische Einstufung bis zu 15 Punkte vergeben werden können (in der Rubrik der Schaumweine sind es unter Einbeziehung der Perlage sogar 25 mögliche Punkte von 100 Gesamtpunkten, was eine Verfälschung des Verkostungsergebnisses bedeutet). Da davon auszugehen ist, dass heutzutage bei Prämierungsveranstaltungen keine Weine angestellt werden, die in ihrem optischen Erscheinungsbild größeren Anlass zur Kritik bieten, ist eine Berücksichtigung der optischen Gegebenheiten mit einem Ansatz von maximal 5 Punkten (bzw. 10 Punkten bei Schaumweinen unter Einbeziehung der Perlage) als vollkommen ausreichend anzusehen.

In den einzelnen Testbereichen „Bukett“ und „Geschmack“ sollte man sich jeweils auf die Kategorien „Reinheit“ (Echtheit, Eindeutigkeit, Sauberkeit etc.), „Ausdruck“ (Ausdruckskraft, Charakter, Finesse, Struktur etc.) und „Qualität“ (Gesamteindruck) konzentrieren und die Punkte für die sensorische Prüfung auf diese drei Kategorien verteilen. Dabei werden für das Bukett maximal 36 Punkte (bei Schaumweinen 34 Punkte) und für den Geschmack und den Nachhall zusammen maximal 59 Punkte (bei Schaumweinen 56 Punkte) vergeben. Eine zusätzliche Kategorie „Gesamtbeurteilung“ ist obsolet.

Nach den Gegebenheiten auf den herkömmlichen Testformularen sind in den einzelnen Kategorien maximal folgende Wertungen möglich:

<u>Stillweine</u>	Ausgezeichnet: 100 Punkte	<u>Schaumweine</u>	Ausgezeichnet: 100 Punkte
	Sehr gut: 86 Punkte		Sehr gut: 85 Punkte
	Gut: 72 Punkte		Gut: 70 Punkte
	Korrekt: 56 Punkte		Korrekt: 55 Punkte
	Ungenügend: 40 Punkte		Ungenügend: 40 Punkte

Nach den Gegebenheiten auf den **Vinalu**-Testformularen[©] sind in den einzelnen Kategorien maximal folgende Punktzahlen zu erreichen:

<u>Stillweine</u>	Sehr gut: 100 Punkte	<u>Schaumweine</u>	Sehr gut: 100 Punkte
	Gut: 85 Punkte		Gut: 85 Punkte
	Befriedigend: 65 Punkte		Befriedigend: 65 Punkte
	Mäßig: 34 Punkte		Mäßig: 34 Punkte
	Mangelhaft: 6 Punkte		Mangelhaft: 6 Punkte

Le Formulaire de Dégustation

La classification «Très bon» représente la classification la plus haute. La classification «Excellent» telle qu'elle existe sur les formulaires conventionnels est superflue. La subdivision sur les formulaires conventionnels en quatre classifications positives «Excellent», «Très bon», «Bon» et «Correct» et une classification négative «Insuffisant» n'est pas assez différenciée et claire. Le **formulaire de dégustation Vinalu®** prévoit les classifications suivantes: «Très bon», «Bon», «Satisfaisant», «Médiocre» et «Insuffisant».

Qu'un vin qui puisse atteindre au maximum 72 sur 100 points, soit classifié «Bon» – comme il est le cas sur les formulaires conventionnels – n'est pas acceptable. Un tel vin n'aurait aucune chance d'entrer dans les rangées primées ce qui ne paraît pas logique pour un vin classifié «Bon». C'est pourquoi un vin classifié «Bon» sur les formulaires conventionnels est classifié «Satisfaisant» sur le **formulaire de dégustation Vinalu®**.

Le fait qu'un vin classifié «Insuffisant» sur les formulaires conventionnels atteint malgré tout 40 points – donc presque la moitié du total possible et seulement 16 points moins qu'un vin jugé «Correct» – nécessite une classification plus différenciée avec un titre supplémentaire «Médiocre» (voir le **formulaire de dégustation Vinalu®**). Bien qu'un vin classifié «Médiocre» avec un total de 34 points soit d'une qualité inférieure, il répond quand même aux exigences minimum et est potable et vendable sur le marché (ce qui n'est pas le cas pour un vin classifié «Insuffisant»). La qualité insuffisante devrait s'exprimer dans le schéma de points (6 points sont suffisants).

15 points sur 100 (pour les vins effervescent même 25 points sur 100) peuvent actuellement être donnés pour l'aspect sur les formulaires conventionnels. Les vins présentés à une dégustation de nos jours remplissent généralement les conditions optiques exigées. Un maximum de 5 points pour l'aspect (10 points pour les vins effervescent) est indiqué.

Dans les deux catégories «**Bouquet**» et «**Goût**», il faut se concentrer sur les critères «**Franchise**» (authenticité, clarté, pureté etc.), «**Expression**» (style, caractère, finesse, structure etc.) et **Qualité**. Au total s'ajoute la catégorie «**Persistance**». Une catégorie supplémentaire «**Impression générale**» est superflue.

Cela signifie: pour l'**Aspect** max. **5 points** (vins effervescent avec perlage/mousseux max. **10 points**), pour le **Bouquet** max. **36 points** (pour les vins effervescent max **34 points**) et pour le **Goût** et la **Persistance** ensemble max. **59 points** (vins effervescent max. **56 points**).

Les formulaires de dégustation conventionnels prévoient les classifications suivantes:

<u>Vins Tranquilles</u>	Excellent: 100 Points	<u>Vins Effervescent</u>	Excellent: 100 Points
	Très bon: 86 Points		Très bon: 85 Points
	Bon: 72 Points		Bon: 70 Points
	Correct: 56 Points		Correct: 55 Points
	Insuffisant: 40 Points		Insuffisant: 40 Points

Les formulaires de dégustation **Vinalu®** prévoient les classifications suivantes:

<u>Vins Tranquilles</u>	Très bon: 100 Points	<u>Vins Effervescent</u>	Très bon: 100 Points
	Bon: 85 Points		Bon: 85 Points
	Satisfaisant: 65 Points		Satisfaisant: 65 Points
	Médiocre: 34 Points		Médiocre: 34 Points
	Insuffisant: 6 Points		Insuffisant: 6 Points

© Wilfried Moselt

Die Medaillen			Les Médailles			The Medals		
I	II	III	I	II	III			
5,0 / 19,0 / 95,0	>	5,0 / 20,0 / 100,0	Großes Gold			Grande Médaille d'Or		Grand Golden Medal
4,5 / 17,0 / 85,0	>	4,5 / 18,5 / 94,5	Goldmedaille			Médaille d'Or		Golden Medal
4,0 / 15,0 / 81,0	>	4,0 / 16,5 / 84,5	Silbermedaille			Médaille d'Argent		Silver Medal
3,5 / 10,5 / 65,0	>	3,5 / 14,5 / 80,5	Befriedigend			Satisfaisant		Satisfactory (= Bronze)
1,5 / 7,0 / 34,0	>	1,5 / 10,0 / 64,5	Mäßig			Médiocre		Mediocre
0,0 / 0,0 / 0,0	>	1,0 / 6,5 / 33,5	Mangelhaft			Insuffisant		Insufficient

I = 5-Pkte-Schema, II = 20-Pkte-Schema, III = 100-Pkte-Schema



POLL-FABAIRE CELEBRATES 20 YEARS



Easy Wines IV

Top Choice for Young People

Von Wilfried Moselt

Der geschichtliche Rückblick zum Weinbau in Luxemburg und Deutschland (Fortsetzung 3)

Der **Weinbau in Luxemburg** vollzieht sich auf einer Rebfläche von 1.300 Hektar entlang dem westlichen Ufer der Mosel und in Kleinstanteilen an der Sauer (Sûre), einem Nebenfluss der Mosel, und zwar weitestgehend in einer Höhe von 150 bis 250 m über dem Meeresspiegel. Die Weinberge werden von rund 450 Haupt- und Nebenerwerbswinzern bewirtschaftet. Tonmergel und Muschelkalk sind die vorherrschenden Bodenarten. Die klimatischen Bedingungen mit mäßig kalten Wintern und warmen Sommern bei ausreichenden Niederschlägen von im Durchschnitt der Jahre etwa 700 mm sind als optimal einzustufen für die hier angepflanzten Rebsorten.

Die Weinbauorte zwischen Rosport an der Sauer nördlich von Wasserbillig, das am Zusammenfluss von Sauer und Mosel liegt, und Schengen im Süden in alphabetischer Reihenfolge (die Einzellagen ziehen sich zumeist über mehrere Orte hin):

Ahn Das von Weinbergen umgebene Dorf mit 290 Einwohnern und 10 Einzellagen auf Terrassen am Moselufer, die bis zu einer Höhe von 300 m reichen, ist flussabwärts etwa 2 km von Wormeldange entfernt gelegen. In Ahn und den beiden in unmittelbarer Nähe angesiedelten Orten Machtum und Wormeldange sowie weiteren Nachbarorten findet jeweils im September das größte Weinfest Luxemburgs mit Namen „Riesling Open“ statt. Ahn verfügt über eine Schiffsanlegestelle und bietet Wassersportmöglichkeiten. Beispielhaftes Weingut in Ahn: Domaine Viticole Duhr Frères. ►



Die Weinbauorte in Luxemburg
(Bildquelle: IVV)



Winzerdorf Ahn
(Foto: Romain Batya)

Vinalu klärt auf

Lösung von Folge 7:

Da der Löwe viermal so schnell wie der Wolf und sechsmal so schnell wie der Hund frisst, verschlingt er beim gemeinsamen Mahl 12 Anteile vom Lamm, der Wolf 3 und der Hund 2 Anteile (zusammen 17 Anteile, was gleichbedeutend mit dem gesamten Lamm, also 17/17 ist). Für das Lamm würde der Löwe alleine, wie wir wissen, eine Stunde brauchen, für einen Anteil von 12/17 somit 12/17 von einer Stunde oder rund 42 Minuten und 35 Sekunden. Genauso lange braucht der Wolf für seine 3 Anteile und der Hund für seine 2 Anteile. Und genauso lange dauert denn auch die gemeinsame Mahlzeit.



Weinberge von Bech-Kleinmacher
(Foto: Romain Batya)



Weinberg in Ehnen
(Foto: Romain Batya)

Bech-Kleinmacher Eine Besonderheit in dem 480-Seelen-Weindorf mit 16 Einzellagen ist das Winzerhaus „A Possen“ aus dem Jahr 1617, das zusammen mit dem „Muedelshaus“ seit 1972 ein Wein- und Folklore-Museum (Musée folklorique et viticole) beherbergt, in dem man das häusliche Ambiente aus der Zeit vor der Industrierevolution wie zum Beispiel eine Küche mit offener Feuerstelle und Haushaltsgegenstände oder auch ein Himmelbett bewundern kann. Bech-Kleinmacher verfügt ebenfalls über eine Schiffsanlegestelle und bietet Wassersportmöglichkeiten.

Bous Die zwischen Stadtbredimus und Trintingen angesiedelte Weinbaugemeinde umfasst die Ortschaften Assel, Bous, Erpeldange und Rolling und weist sogar eine Einzellage auf. Der Ausländeranteil an der Dorfbevölkerung von 1200 Einwohnern ist mit über 26 % beachtlich.

Ehnen Der Weinort mit 470 Einwohnern, 16 Einzellagen und seinem historischen Ortskern, den engen Gassen und den historischen Patrizierhäusern rund um die ehemals frühgotische Kirche, die zu Beginn des 19. Jahrhunderts zu einem Kuppelbau umgestaltet wurde und von der nur der romanische Turm erhalten blieb, zählt zu den schönsten Weindörfern an der Mosel. Als die ältesten Bauten des Dorfes gelten eben dieser Turm, ein turmartiges Renaissance-Haus („Casino“) und eine Fußgängerbrücke über einen Bach, der hier in die Mosel mündet. Ehnen hat die meisten aktiven Winzerbetriebe an der Luxemburger Mosel.

Ellange Die 270-Einwohner-Gemeinde gehört zum renommierten Kurort Mondorf-les-Bains. Beispielhaftes Weingut in Ellange-Gare: Caves Gales

Erpeldange Die einzige im Einzugsbereich der Mosel gelegene Ortschaft der vier Ortsteile der Gemeinde Bous.



Gostingen Der kleine Weinort mit rund 320 Einwohnern ist nicht direkt an der Mosel gelegen und weist folglich in seinen Weinbergen ein anderes Mikroklima auf als die Weinorte im Moseltal.

Greiveldange Der 550 Einwohner zählende Winzerort mit seinen Rebhängen am Aalbach in Moselnähe verfügt über 6 Einzellagen und war ursprünglich ein Kalkbrennerzentrum. Das Dorf wäre nach dem Niedergang des Gewerbes wohl ausgestorben, wenn es den Weinbau und vor allem die ausgezeichneten Lagen, auf die man hier trifft, nicht gegeben hätte. Die Weinlage Hütte zeugt noch heute von der Vergangenheit des Kalkbrennens.

Grevenmacher Die Stadt Grevenmacher hat 4300 Einwohner und ist ein bedeutendes Zentrum für die Erzeugung luxemburgischer Moselweine (aus 7 Einzellagen). Zugleich ist Grevenmacher, das seit 1252 die Stadtrechte besitzt, eine Handels- und Verwaltungsmetropole und Einkaufsstadt für die benachbarten Gemeinden. Die Stadt ist durch eine Brücke mit dem deutschen Moselufer verbunden. Allemal lohnt ein Besuch der Kellerei Bernard-Massard, wo Weine und Crémants in dem stilvollen Ambiente der Vinothek oder auf der Terrasse mit Moselblick verkostet werden können. Sehenswert sind auch die Museen (Druckmuseum, Spielkartenmuseum) und die Schmetterlingsgärten, und das Weinfest am zweiten Septemberwochenende ist geradezu eine Pflicht für den Gast. Beispielhafte Weingüter in Grevenmacher: Bernard-Massard, Abi Duhr.

Hëttermillen An einer Moselbiegung zwischen Wormeldange und Stadtbredimus fällt schon von weitem ein Gebäudekomplex in Form eines Trichters auf. Es handelt sich um das 1995 gegründete Weingut der Familie Vesque, nämlich die Domaine Cep d'Or, wo mit die besten Crémants Luxemburgs ausgebaut werden. Zum Haus gehört eine Vinothek mit Weinbar für unkomplizierte Verkostungen. Einziges und beispielhaftes Weingut in Hëttermillen: Domaine Viticole Cep d'Or.

Machtum In Machtum an der großen Moselschleife vor Grevenmacher gegenüber dem deutschen Weinbauort Nittel reichen die das Weindorf umgebenden Weinberge bis zu einer Höhe von 260 m. Der Ort zählt 350 Einwohner und 7 Einzellagen und ist nicht nur für Weinfreunde, sondern auch für Angler und Wassersportler eine beliebte Anlaufstelle. In der Ortsmitte ist übrigens eine alte Kelter ausgestellt.



*Weinhänge bei Greiveldange
und Hëttermillen*
(Foto: Romain Batya)



Die Mosel in Machtum
(Foto: Romain Batya)



Weinort Mertert

(Bildquelle: Gemeinde Mertert)



Luftbild von Nieder- u. Oberdonven

(Foto: Jean Herbrink)



Remerschen mit dem Felsbiurg

(Foto: Romain Batya)

Mertert In dem Weinort an Mosel und Syr mit rund 1030 Einwohnern und 8 Einzellagen, darunter die berühmte Koepchen, befindet sich der einzige Hafen des Großherzogtums. Damit hat Luxemburg Anschluss an das europäische Binnenwasserstraßennetz. Für Wanderer besonders attraktiv sind die Schluchten an der Syr.

Niederdonven/Oberdonven In Niederdonven mit 3 Einzellagen ist auch eine bemerkenswerte Brennerei (Obstbrände, Tresterbrände etc. von Nic Duhr et Fils) zu Hause, die neben den hier beheimateten Weingütern einen Besuch wert ist.

Remerschen In dem Weindorf, das mit 5 Einzellagen gesegnet ist, ist mit den Caves du Sud eine der sechs Kellereien der Winzergenossenschaft Domaine Vinsmoselle angesiedelt. Hier können die Weine in einer Art Holzschiff verkostet werden, das in die Kellerei eingebaut ist. Beispielhaftes Weingut in Remerschen: Sunnen-Hoffmann

Remich Das malerische Städtchen an der Mosel mit 2650 Einwohnern und 9 Einzellagen, das in römischen Zeiten Remacum hieß, ist an der Europastraße Saarbrücken-Luxemburg gelegen und hat eine beachtliche Anzahl erstklassiger Weinerzeuger aufzubieten. Neben den Weingütern sind die Felsenkeller der Caves St. Martin unbedingt zu besuchen, die kurz nach dem Ersten Weltkrieg unterhalb der Stadt in den Kalkfelsen gehauen wurden und ein Kellersystem bilden, wie man es etwa in der Champagne antrifft. Im August wird hier das Bacchusfest gefeiert. Remich, das mit Deutschland am anderen Moselufer durch eine Brücke verbunden ist, ist auch Sitz des Staatlichen Weinbauinstituts (IVV Institut Viti-Vinicole). Beispielhafte Weingüter in Remich: Caves Krier Frères, Domaine Mathis Bastian, & Fille, Domaine L. & R. Kox, Domaine Desom

Rosport Der Ort (luxemburgisch: Rouspert) mit 1 Einzellage ist an der Sauer, einem Nebenfluss der Mosel, gelegen und damit das nördlichste Weindorf Luxemburgs. Früher gab es hier Terrassen-Weinberge, heute sind nur kleine Parzellen übrig geblieben, wo Wein zum Privatgebrauch angebaut wird.

Schengen Das kleine Weindorf am Drei-Länder-Eck Luxemburg-Deutschland-Frankreich mit 2 Einzellagen und gerade mal etwas mehr als 370 Einwohnern ist die südlichste Weinbaugemeinde Luxemburgs und zugleich der Ort, an dem 1985 auf dem Fahrgastschiff „Princesse Marie-Astrid“ das „Schengener Abkommen“ unterzeichnet wurde, in dem die Abschaffung der Kontrollen an den Binnengrenzen der Schengen-Staaten festgelegt wurde. Daran erinnert heute in der Ortsmitte ein Gedenkstein. Schengen ist zugleich die Ortschaft, bei der die Luxemburger Weinstraße beginnt. Eine Brücke verbindet Schengen mit dem deutschen Weinort Perl. Das Wahrzeichen von Schengen ist das Schloss aus den Anfängen des 19. Jahrhunderts, das ursprünglich (seit dem 13. Jahrhundert) eine Wasserburg war, von der noch ein 9 m hoher Turm mit kegelförmigem Schieferdach verblieben ist. Beispielhaftes Weingut in Schengen: Domaine Viticole Henri Ruppert



Blick von der Moselbrücke in Remich

(Foto: Romain Batya)



Rosport das nördlichste Weindorf Luxemburgs

(Foto: Patrick Hierthes)



Gemarkung von Schengen

(Foto: Romain Batya)

Schwebsange Der Name des idyllischen Weinortes ist in Dokumenten der Abtei St. Maximin in Trier aus dem Jahr 893 als Schwebsingen nachgewiesen. Das Dorf zählt 220 Einwohner und verfügt über 5 Einzellagen, die bis zu einer Höhe von 100 m vom Ort hinaufstreben und bestes Traubenmaterial für ausgezeichnete Weine liefern. Nicht zu vergessen: Am ersten Wochenende im September fließt beim Weinfest am Brunnen vor der Kirche Wein statt Wasser.

Stadtbredimus Das Schloss des Dorfes Stadtbredimus wird bereits in einer Urkunde aus dem Jahr 1607 erwähnt. Es wurde allerdings in der Folge fast vollständig zerstört und über hundert Jahre später schließlich neu aufgebaut. Es ist heute Sitz der Winzergenossenschaft Domaine Vinsmoselle und der Weinbruderschaft Cunibert. Der Ort an der Moselschleuse hat 650 Einwohner und ist mit 10 Einzellagen gesegnet, darunter ebenfalls die berühmte Koepfchen. Bei Kanalisierungsarbeiten an der Mosel wurde hier eine frühere römische Brücke entdeckt, die älter sein soll als die älteste Trierer Moselbrücke. Ein Denkmal an der Schleuse erinnert daran.

Wasserbillig Die Stadt am Zusammenfluss von Sauer und Mosel zählt heute 2300 Einwohner und war schon zur Römerzeit als Hafen- und Umschlagplatz Biliacum bekannt. Daher rührt wohl auch die Endung „billig“ und hat nichts damit zu tun, dass hier Wasser billig war und ist. Das Geschäftszentrum am Schnittpunkt des größeren Moseltals und des kleineren Sautals bietet auch zahlreiche Wanderwege durch die Weinberge der Umgebung und entlang der beiden Flüsse. Sehenswert ist hier u. a. die Barockkirche mit zwei Haubentürmen, dem Hochaltar und dem Glockenspiel.

Wellenstein Die kleine Gemeinde mit 350 Einwohnern und 8 Einzellagen ist Sitz der größten der sechs Kellereien der Domaine Vinsmoselle und kann im Ortskern mit vielen alten Häusern, davon einige mit Arkaden aufwarten, die dem Dorf einen Hauch von Mittelalter verleihen. Wanderwege durch die Weinberge sind eingerichtet, die bis nach Bech-Kleinmacher führen und von denen man einen herrlichen Rundblick auf das Moseltal genießen kann.

Wintrange Wintrange am Fuße des Felsbiargs, einer Spitzenlage der Luxemburger Weinszene, ist etwas abseits der Mosel im Tal des Kourlerbaachs gelegen und weist 2 Einzellagen auf (neben dem Felsbiarg die ebenfalls großartige Lage Hommelsbiarg). Über dem Dorf und dem Moseltal thront die Statue des heiligen Donatus (des Geschenkten), der in manchen Gegenden als Schutzheiliger gegen Hagelschlag verehrt wird.



Das Weindorf Schwebsange
(Bildquelle: Gemeinde Schwebsange)



***Wellenstein zu Füßen
der Weinberge***
(Foto: Romain Batya)



Reben und Muschelkalkfelsen nahe Stadtbredimus
(Foto: Romain Batya)

Mosel



MOSEL
WEINKULTURLAND



WEIN UND KULTUR ERLEBEN.



Mosel WeinKulturZeit 28. April bis 3. Juni

Zeit für Weingenuss auf andere Art, Zeit für Entdeckungen: Mit mehr als 80 Veranstaltungen lädt die Mosel WeinKulturZeit zu besonderen Weinerlebnissen ein. Wandern zwischen Reben und Römerbauten. Kulturgenuss in Winzerhöfen und Restaurants. Von der Saar bis zur Terrassenmosel.

Alle Veranstaltungen im Internet unter www.moselweinkulturzeit.de.

Kostenloses Programmheft anfordern bei Moselwein e.V., Gartenfeldstraße 12a, 54295 Trier,
Tel. 0651 710280, info@weinland-mosel.de, www.weinland-mosel.de

Wormeldange Das so typische Weindorf an der Mosel hat 1350 Einwohner und kann 15 Einzellagen aufbieten, darunter einmal mehr die Koepchen, den berühmtesten Weinberg Luxemburgs, zu dessen Füßen der Ort liegt. Von der Koepchen hat man einen unvergesslichen Ausblick auf das Moseltal. Die dort angesiedelte St.-Donatus-Kirche ist das Wahrzeichen der Gegend. Eine Brücke stellt die Verbindung zum deutschen Moselufer her. Beispielhaftes Weingut in Wormeldange: Domaine Viticole Alice Hartmann

Folgende Rebsorten sind in Luxemburg durch die Großherzogliche Verordnung vom 6.5.2004 für die Erzeugung von Tafelwein und Qualitätswein zugelassen (in Klammern die Anteile an der Gesamt Rebfläche):

- **Müller-Thurgau/Rivaner (26 %)**
- **Auxerrois (15 %)**
- **Grauburgunder/Pinot Gris (14 %)**
- **Riesling (13 %)**
- **Weißburgunder/Pinot Blanc (12 %)**
- **Elbling (8 %)**
- **Spätburgunder/Pinot Noir (8 %)**
- **Gewürztraminer (2 %)**
- **Chardonnay (1 %)**
- **Sonstige (Muskat-Ottonel, Frühburgunder, Gamay, Silvaner, St. Laurent und Dakapo zusammen 1 %)**

In Deutschland beträgt die im Ertrag stehende Rebfläche etwa 100.000 Hektar, die von über 80.000 Winzern im Voll- oder Nebenerwerb bewirtschaftet werden. Das größte Anbaugebiet ist Rheinhessen unter dem Rheinknie im Dreieck Bingen-Mainz-Worms mit 26.500 Hektar, gefolgt von der Pfalz, die im Südwesten an Rheinhessen angrenzt, mit gut 23.000 Hektar und Baden, dem südlichsten deutschen Anbaugebiet, mit knapp 16.000 Hektar. Übrigens: Es gibt neben den gewöhnlich angeführten Anbaugebieten Deutschlands auch noch Weinbau im Großraum Berlin (was wohl nicht jeder weiß), und zwar den „Werderaner Wachtelberg“, eine Lage in der Seenregion um Berlin/Potsdam (Wannsee), wo in dem milderen Mikroklima auf wärmespeichernden Sandböden tatsächlich bemerkenswerte Weine, z. B. Müller-Thurgau, gedeihen. Der Wachtelberg wird dem 12. deutschen Weinbaugebiet Saale-Unstrut zugeschlagen. Darüber hinaus wird auch in Hamburg noch etwas Wein angebaut – allerdings eher zum Spaß und für Spaßvögel, die gerne bereit sind, aus Sammelleidenschaft tief in die Tasche zu greifen.



Blick auf Wormeldange von der Koepchen
(Foto: Romain Batya)



Die 13 Weinbaugebiete in Deutschland
Bildquelle: Deutsches Weininstitut (DWI)

Das Klima hier um den 50. Breitengrad wird wie auch in Luxemburg vom Golfstrom im Westen und von den Kontinentaleinflüssen im Osten bestimmt. Hinzu kommt das Mikroklima in den Flusstälern, in denen der Weinbau vorwiegend betrieben wird. Die Niederschläge sind Jahr für Jahr als ausreichend anzusehen, und die unterschiedlichen Böden sorgen im Zusammenspiel mit den klimatisch bedingten langen Vegetationsphasen in beiden Ländern dafür, dass die Reben Zeit haben, eine optimale Vielfalt an Aromen zu entwickeln und zumal in den Hang- und Steillagen hervorragend strukturierte, von faszinierender Frucht geprägte Weine ins Fass und auf die Flasche zu bringen.

Hier nun die 13 deutschen Weinbaugebiete in alphabetischer Reihenfolge:

- **Ahr** Das Anbaugebiet entlang des Flüsschens Ahr mit den teils vulkanischen, teils lössreichen Böden und solchen aus Schieferverwitterungsgestein und dazu mit dem perfekten Kleinklima in dem engen Tal (wo es selbst im Winter, wenn die Landschaft rundum im Schnee versinkt, durchaus erträglich mild ist) ist das einzige deutsche Weinbaugebiet, in dem mehr Rotwein als Weißwein erzeugt wird.

- **Baden** Das Weinbaugebiet erstreckt sich auf einer Länge von mehr als 400 km vom Main im Norden (die Region hier wird als Tauberfranken bezeichnet) bis zum Bodensee im Süden mit dem Markgräflerland, wo der Gutedel (der in der Schweiz Chasselas heißt) zu Hause ist. Weltbekannt für Burgunderweine sind bei Freiburg die Lagen Kaiserstuhl und Tuniberg. Übrigens: In Baden in der Ortenau zwischen Baden-Baden und Offenburg trägt der Riesling auch die Bezeichnung Klingelberger. Nicht erschrecken!

- **Franken** Das Anbaugebiet zieht sich von Aschaffenburg den Main entlang nach Osten mit dem wirtschaftlichen Zentrum Würzburg und lässt sich in drei charakteristische Regionen, nämlich das Mainviereck, das Maindreieck und den Steigerwald unterteilen, die mit unterschiedlichen Bodenarten ausgestattet sind und dementsprechend für variantenreiche Weine stehen. Berühmt ist der im Fränkischen gebräuchliche Bocksbeutel, eine Flaschenform, die an das Gemächt des Ziegenbocks denken lässt. (Der Bocksbeutel ist legal auch in einem kleinen Bereich Badens im Einsatz.)

- **Hessische Bergstraße** Das kleine Weinbaugebiet zwischen den westlichen Ausläufern des Odenwalds und dem Rhein bei Bensheim mit lediglich 400 Hektar Rebfläche gilt als die Region in Deutschland mit dem frühesten Frühling. Probleme beim Absatz vor allem der „zarten“ filigranen Rieslinge kennt man hier nicht. Sie werden zumeist schon vor Ort nach dem Abfüllen auf die Flasche weggetrunken.

- **Mittelrhein** Das Weinbaugebiet an der Loreley, einem Felsen, auf dem die gleichnamige Nixe sich über dem Rhein die seidigen Haare kämmt und mit ihrem Gesang die Schiffer auf dem Rhein derart in ihren Bann zog, dass sie in der engen Passage vom Kurs abkamen und an den Felsen Schiffbruch erlitten, ist ein Riesling-Paradies par excellence. Die steilen Hänge und die kargen Böden im Raum Bacharach, St. Goar und Oberwesel sind geradezu prädestiniert für den Anbau der besten Weißweinrebsorte der Welt.



Weinberge an der Ahr

Bildquelle: Deutsches Weininstitut (DWI)



Weinberge in Franken

Bildquelle: Deutsches Weininstitut (DWI)



Weinberge in Baden

Bildquelle: Deutsches Weininstitut (DWI)



Weinberge an der Hess. Bergstraße

Bildquelle: Deutsches Weininstitut (DWI)



Weinberge am Mittelrhein

Bildquelle: Deutsches Weininstitut (DWI)



*Weinberge an der Mosel
(hier der steilste Weinberg
der Welt)*

Bildquelle: Deutsches
Weininstitut (DWI)



Weinberge an der Nahe

Bildquelle: Deutsches
Weininstitut (DWI)



Weinberge in der Pfalz

Bildquelle: Deutsches
Weininstitut (DWI)



Weinberge im Rheingau

Bildquelle: Deutsches Weinstitut (DWI)

- **Mosel** (vormals bis zum Jahrgang 2006 noch Mosel-Saar-Ruwer geheißen) Im Weinbaugebiet mit den steilsten Weinbergslagen und der größten Rieslinganbaufläche der Welt ist Trier (Augusta Treverorum, wie sie zur Römerzeit hieß), die älteste Stadt Deutschlands, angesiedelt, die zugleich das historisch-römische Zeugnis für den Weinbau im Land darstellt. Hier begegnet man noch wegen der extrem steilen Hänge (der steilste ist der Bremmer Calmont bei der Ortschaft Bremm) nach wie vor der Einzelpfahlerziehung, die streckenweise praktisch allein erst eine effektive Bearbeitung der Weinstöcke möglich macht. Die Rieslinge von den Tonschiefer-, Grauwacke- und Devonschieferböden an Mosel, Saar und Ruwer mit ihrer ausgeprägten Fruchtigkeit, der lebendigen Säure und dem bekömmlichen Alkoholgehalt sind dazu prädestiniert, Weinfreunde in ihren Bann zu ziehen.

- **Nahe** Das mit etwa 4000 Hektar relativ kleine Weinbaugebiet entlang der Nahe zwischen Martinstein und Bingen mit Bad Kreuznach als Zentrum und den Nebenflüssen Guldenbach, Gräfenbach, Glan und Alsenz verfügt über eine ungewöhnliche Bodenvielfalt auf engstem Raum und steht für eine breite Palette ausgezeichneter blumiger Weine mit erdig-fruchtigen Aromen, die weitestgehend in Hügellagen und in der Fläche wachsen. Im Raum Bad Münster am Stein-Ebernburg sind auch Steillagen anzutreffen, die besonders mineralische Weine hervorbringen.

- **Pfalz** In dem Weinbaugebiet, das bis 1993 noch den Namen Rheinpfalz trug, wurde 1935 bei einer „Sitzung“ in einem Gasthaus der Begriff „Deutsche Weinstraße“ geboren, der eine 85 km lange Strecke durch das Weinland zwischen Bockenheim im Norden und der Grenze zum Elsass im Süden bezeichnet und noch heute eine attraktive Einladung für Weinfreunde aus aller Welt ist. In der Pfalz sind neben den besonders fruchtig geratenden Rieslingen mit Wiedererkennungswert auch, wie man sich erzählt, die Elwedritschen zu Hause, geheimnisvolle Tiere, die indes noch nie jemand gesehen hat. Es soll sich um scheue, nichtsdestoweniger neugierige Vögel halten. Ein Brunnen in Neustadt an der Weinstraße ist nach ihnen benannt.

- **Rheingau** Dort, wo der Rhein seine Hauptfließrichtung gen Norden in einen Schwenk nach Westen geändert hat, entstanden nördlich des Stroms mit optimal nach Süden ausgerichteten Hanglagen unterhalb des Rheingaugebirges zwischen Hochheim/Wiesbaden im Osten und Lorchhausen im Westen optimale Bedingungen für den Weinbau, wo der rassige Riesling die mit Abstand dominierende Rebsorte ist. Eine Ausnahme macht die Rotweinenklave Assmannshausen, die auf den Talhängen in Richtung Aulhausen vor allem erstklassige Spätburgunder liefert. Nicht nur der Rheingauer Wein ist weltberühmt, sondern auch die Fachhochschule und Forschungsanstalt für Weinbau in Geisenheim, aus der viele Önologen hervorgegangen sind, die ihr Weinwissen in die ganze Welt getragen haben.

- **Rheinhessen** Auf der dem Rheingau gegenüber liegenden Seite des Rheins unter dem Rheinknie liegt Deutschlands größtes Weinbaugebiet, das noch vor rund zwanzig Jahren in dem Ruf stand, vor allem auf Menge zu setzen. In Rheinhessen – und zwar nicht nur an der Rheinfront, sondern auch im Hinterland – hat sich in kaum zwei Jahrzehnten indes nicht zuletzt durch das Engagement junger, innovativ denkender Winzer ein geradezu unglaublicher Wandel hin zu Weinen erster Güte vollzogen, und das gilt nicht nur für Weißweine, sondern auch für Rotweine, die sich inzwischen sogar auf internationaler Ebene ganz und gar nicht verstecken müssen. Wer heute Rheinhessen-Weine „auf die Zunge“ nimmt, wird das Nachfassen mit Sicherheit nicht vergessen.

- **Saale-Unstrut** Das kleine Weinbaugebiet an Saale und Unstrut im Osten Deutschlands, zu dem auch die Lage „Werderaner Wachtelberg“ bei Berlin (genauer gesagt: bei Potsdam) gehört, liegt etwa auf der Höhe des Ruhrgebiets jenseits des 51. Breitengrades und damit nördlicher als die Weinbauregionen in England und Polen. Dennoch gedeihen hier auf den Buntsandstein- und Muschelkalkböden in der Enge der Flusstäler und an den Seen, zum Beispiel ebenfalls am Süßen See bei Halle, nicht nur der Weißburgunder und der Silvaner sowie der problemlosere Müller-Thurgau, sondern auch der Riesling sehr gut. Es ist belegt, dass Mönche hier schon vor deutlich über tausend Jahren Reben setzten, und die schienen genau zu wissen, wo Wein wachsen kann.

- **Sachsen** Mit etwas über 200 Hektar Rebfläche ist das Weinbaugebiet, das im Großraum Dresden/Meißen ungefähr auf der Höhe von Saale-Unstrut angesiedelt ist, das kleinste unter den 13 deutschen Anbaugebieten. Die Reben stehen fast ausschließlich in Hanglagen, damit die Kälte bei im April oder Mai auftretenden Spätfrösten abfließen kann. Die klimatisch günstigen Bedingungen im Elbtal im Verein mit den porösen Lössböden bieten die Gewähr, dass auch hier um „Elb-Florenz“ herum, wie Dresden gerne genannt wird, ordentliche Weine geraten, allen voran der Traminer und der Weißburgunder.

- **Württemberg** Im Ländle, wie die Schwaben ihre Heimat nennen, wo das Häusle und das Viertele zu Hause sind, gehört der Wein zum Leben wie die Luft zum Atmen. Wer hier, wo 90 Prozent der Weingärtner in Genossenschaften organisiert sind und jeder Weinfreund seine Genossenschaft hat, mit der er in Nibelungentreue verbunden ist, nach Feierabend in entspannter Runde nicht täglich seine zwei, drei Viertele Wein genießt, ist kein echter Schwabe. Die Anteile von Weiß- und Rotwein halten sich in etwa die Waage, wobei der Trollinger, der unkomplizierte Rote für alle Tage, die Hauptrolle spielt. Berühmt und anspruchsvoll ist in Württemberg der Lemberger, der in Österreich Blaufränkisch heißt und perfekt strukturierte Rotweine ins Glas bringt, und auch die Rieslinge aus dem Schwabenland lassen sich prächtig „schlotzen“ (trinken).



Weinberge in Rheinhessen

Bildquelle: Deutsches Weininstitut (DWI)



Weinberge im Anbaugebiet Saale-Unstrut

Bildquelle: Deutsches Weininstitut (DWI)



Weinberge in Sachsen

Bildquelle: Deutsches Weininstitut (DWI)



Weinberge in Württemberg

Bildquelle: Deutsches Weininstitut (DWI)

Die Top Choice Weine

In unserer Rubrik geht es (wie in Folge 1 dargestellt) um Weine, die Einsteigern in die Welt des Weins den Weg ebnen sollen. Die beiden hier vorgestellten Weine sind süffig und unkompliziert, leicht zugänglich und eher moderat im Alkohol – bei Rotweinen sind bis zu 14,5 Vol.-% Alkohol vertretbar – und sorgen nicht für Unwohlsein und einen Brummschädel. Entgegen unseren Gepflogenheiten geben wir nicht nur den Preis, sondern auch die Anschrift des Winzers oder Weinhändlers an. Weine aus dem Supermarkt oder von der Tankstelle wollen wir hier nicht beleuchten.

Die in dieser Ausgabe vorgestellten Weine kommen aus Uruguay, dem kleinen südamerikanischen Land am Atlantik, das zwischen Brasilien und Argentinien gelegen ist und einst eine spanische Kolonie war. Die Spanier brachten die ersten Reben mit und legten somit den Grundstein dafür, dass Uruguay heute nicht nur für seine riesigen Rinder- und Schafherden, sondern auch für seine Weine wohlbekannt ist. Zudem darf man hier überrascht sein von der Vielfalt herrlicher Landschaften, in denen ein umweltbewusster Umgang mit den Gegebenheiten der Natur selbstverständlich ist. Das Klima zwischen dem 30. und dem 35. Grad südlicher Breite ist subtropisch und das ganze Jahr über gemäßig mit Temperaturen von 21 bis 28 ° C im Sommer (Dezember bis März) und 6 bis 17 ° C im Winter (Juni bis September), die Strände sind sauber und unbelastet und die Menschen liebenswürdig und überaus gastfreundlich.

Uruguay, das seinen Namen dem Strom Rio Uruguay verdankt, der die Grenze zu Argentinien bildet, ist halb so groß wie Deutschland und hat mit 3,4 Millionen Einwohnern so viele wie Berlin. Das Land der endlosen Weiden, auf denen 10 Millionen Rinder und 20 Millionen Schafe grasen, hat also Platz für viele Besucher. Der Tourismus beginnt zu boomen, und die Weine Uruguays drängen auf die internationalen Märkte.

Uruguay ist übrigens das einzige Land Südamerikas ohne indianischen Bevölkerungsanteil. Die Indianer waren bis 1830 ausgerottet, der Anteil der Mestizen (Mischlinge zwischen Weißen und Indianern), also der Indianer, die in der europäischen Bevölkerung vorwiegend spanischen und italienischen Ursprungs aufgingen, beträgt etwa 8 Prozent. Die Zahl der deutschstämmigen Uruguayer soll nach offiziellen Schätzungen bei 10.000 liegen.



Bildquelle: Weingut De Lucca

Top Choice No. 1

2010 Libero Reserve Tannat (13 ° Alkohol)

In der Nase Anklänge an rote Johannisbeeren und Pflaumenmus mit einem feinen Veilchenton und Noten von gerösteten Mandeln, am Gaumen Aromen von Unterholz und Waldbeeren, in der Struktur recht kantig, im Abgang tanningeprägt und mit Noten von Zartbitterschokolade. +

Libero ist eine Cuvée hauptsächlich aus Tannat, mit geringen Anteilen von Nero d'Avola und Sangiovese. Die drei Traubensorten werden einzeln vergärt, bevor sie als Assemblage-Wein sechs Monate teilweise in französischer Barrique, teilweise in Betontanks ausgereift werden. Am Glas überwiegen die Aromen des Tannat.

(Preis 12 Euro TTC bei www.wine-searcher.com)

Die Weinregion El Colorado in der Provinz Canelones rund 30 km nördlich der Hauptstadt Montevideo ist von sanften Hügeln nördlich und südlich des gleichnamigen Flusses gekennzeichnet und zugleich das Gebiet, in dem fast zwei Drittel der gesamten Weinproduktion Uruguays beheimatet ist. Die Bezeichnung El Colorado (der Farbige) rührt von der rötlichen Farbe der vulkanischen Felsen her, in die der Fluss eingebettet ist.

In der Region ist das Weingut De Lucca angesiedelt, dessen Weinbautradition bereits im 19. Jahrhundert in Piemont in Italien ihre Anfänge hat. Die erste Rebe, die hier angepflanzt wurde, war ein Tannat. Die wohl älteste Rebsorte Uruguays war 1875 aus Frankreich eingeführt worden, wo sie noch im Südwesten angebaut wird.

Das Weingut umfasst 50 Hektar und wird heute von dem Agraringenieur Reinaldo De Lucca geführt, der nicht nur ein umtriebiger engagierter Zeitgenosse und – wie er sich selbst bezeichnet – „ein Arbeiter und Lernender in Sachen Reben, Weinberge und Kellerausbau“ ist, sondern auch polyglott (mehrsprachig) auf Fragen der Weinfreunde aus Europa reagieren kann.

Der Rebsortenspiegel reicht bei den Rotweinen von Tannat über Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc bis zu Sangiovese (was nicht wundert, ist die Familie doch italienischen Ursprungs) und bei den Weißweinen von Sauvignon Blanc und Chardonnay über Marsanne und Roussanne bis zu Trebbiano (einmal mehr der italienische Einfluss).

„Die Rebzeilen in unseren Weinbergen sind so ausgerichtet, dass die Rebstöcke von morgens bis abends von der Sonneneinstrahlung profitieren“, sagt Reinaldo De Lucca. „Und in der Außenwirtschaft legen wir Wert auf eine handwerklich schonende Bearbeitung der Weinberge unter Beachtung des Ökosystems. Wir wollen Weine für Liebhaber erzeugen, die etwas Authentisches, Originelles, Gesundes suchen, sei es nun ein junger oder ein gereifter Wein.“

Bezugsquelle: deluccawines@adinet.com.uy

Bodega De Lucca

Ruta 48, kilomètre 13, 1

El Colorado, Region Canelones

Uruguay

deluccawines@adinet.com.uy

www.deluccawines.com



**Reinaldo de Lucca
mit seinem Wein**

(Foto: Romain Batya)



Tannat Libero Reserve 2010

(Foto: Romain Batya)

Vinalu-Symbole für Weinbewertungen

--	unzumutbar - undrinkable - inbuvable
-	schlecht - bad - mauvais
○	brauchbar - acceptable - acceptable
○+	ordentlich - correct - correct
+	gut - good - bon
++	gut bis sehr gut - good to very good - bon à très bon
++	sehr gut - very good - très bon
++(+)	fast perfekt - nearly perfect - presque parfait
+++	überirdisch - supernatural - surnaturel

Top Choice No. 2

20007 Marichal Grand Reserve "A" Tannat
(13,5 ° Alkohol)

Im fruchtigen Bukett Anklänge an geräucherten Schinken, reife Brombeeren und getrocknete Chilischoten, am Gaumen würzige Aromen von eingelegten Pflaumen, Waldbeeren, Schokolade und schwarzem Pfeffer mit einer verhaltenen Gerbstoffnote und einem mittellangen Nachhall im fruchtbetonten Abgang. +(+)

(14 Euro ab Keller)

Von der ersten Grand Reserve des Weinguts aus den besten Tannat-Trauben wurden nur 2182 Flaschen abgefüllt. Nach einem Barrique-Lager von 18 Monaten im neuen Holz wurde der Wein ungefiltert auf Flaschen gezogen.

„Noch wichtiger als einen guten Wein zu verkosten ist zu wissen, welche Leere er in unserer Seele füllt“, sagt man mit einem Augenzwinkern in der Großfamilie Marichal und genießt den Wein in vollen Zügen. Hier heißt es „nuestra familia, nuestra bodega, nuestra historia“ (unsere Familie, unser Weingut, unsere Geschichte), und es gefällt, diese Clan-Atmosphäre zu erleben.

Es war im Jahr 1916, als Don Isabelino Marichal, ein Nachkomme von Einwanderern von den Kanarischen Inseln, sich in Etchevarria in der uruguayischen Provinz Canelones niederließ und seinen ersten Weingarten mit der Rebsorte Tannat bepflanzte. In unseren Tagen sind nun die dritte und vierte Generation bestrebt, das geliebte Unternehmen sowohl im Sinne eines ehrbaren Umgangs mit der Geschichte als auch zukunftsorientiert in eine moderne Zeit zu führen.

„Mehr als siebzig Jahre lang war der Marichal-Wein unser Familientraum“, sagt Juan Andrés Marichal, der Önologe des Guts. „Wir wollen zu Ehren unserer Vorfahren, denen wir das Erbe verdanken, in Verbindung mit den technischen Fortschritten, die sich in unserer Generation ergeben haben, uruguayische Weine erster Güte erzeugen, die auf internationaler Ebene bestehen können.“ Dafür werden schon im Weinberg die Voraussetzungen geschaffen, denn man ist hier überzeugt – und das zu Recht –, dass die Ergebnisse im Keller ganz entscheidend von der Qualität des Traubenmaterials bestimmt werden. Sie müssen zusammenpassen: die Rebsorte, der Boden, das Klima und nicht zuletzt unsere gemeinsame Arbeit, heißt es bei den Marichals.

„Uruguay ist nur ein kleines Fleckchen Erde im globalen Maßstab“, sagt Juan Andrés Marichal. „Ein großes Grasland zwischen Brasilien und Argentinien, das von der gnädigen Seebrise gestreichelt wird, die für das optimale Reifen unserer Trauben von fundamentaler Bedeutung ist. Unsere Weinberge und unser Weingut sind genau 15 Meilen von der Küste entfernt. Das ist einer unserer Vorteile.“

Bezugsquelle: Bodega Marichal e Hijo Ltda. 554, Ruta 64, Etchevarria, Region Canelones, Uruguay. Weitere Informationen unter jandres@marichalwines.com

Abschließend für Easy Wines IV eine Anmerkung zum Wein des französisch-schweizerischen Philosophen, Schriftstellers und Komponisten Jean-Jacques Rousseau (1712-1778)

Der Wein macht den Menschen närrisch, aber nicht schlecht. Er ruft gelegentlich vorübergehende Streiterei hervor, vermag jedoch hundert dauernde Freundschaften zu gründen. Zumeist sind die Trinker herzlich, offen, gutmütig, aufrichtig, gerecht, zuverlässig und edelsinnig, unbeschadet der Fehler. Könnte man Gleiches von den übrigen Lastern sagen?



Juan-Andrés Marichal
(Foto: Romain Batya)



**Tannat Grand Reserve 2007
vom Weingut Marichal**
(Foto: Romain Batya)

Begriffe aus der Weinsprache

(Folge 4 mit dem Buchstaben C, Fortsetzung in der nächsten Ausgabe von Vinalu)

Buchstabe C

Cabernet Dorsa Eine Neuzüchtung aus Deutschland aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon und Dornfelder aus dem Jahr 1971, die nach der Versuchsphase schließlich 2003 offiziell für den Anbau zugelassen wurde und heute vorwiegend in Rheinhessen, dem größten deutschen Weinbaugebiet, zu Hause ist. Die Weine ähneln im Geschmacksbild dem Cabernet Sauvignon, bringen aber zugleich eine ausgeprägte Kirschnote an den Gaumen, die für den Dornfelder charakteristisch ist. Der Dornfelder ist übrigens selbst eine Neuzüchtung, und zwar aus den Rebsorten Helfensteiner und Heroldrebe, und benannt nach dem Gründer der Staatlichen Weinbauschule in Weinsberg, Immanuel Dornfeld (siehe unter „Dornfelder“ in der nächsten Folge von Vinalu).



Cabernet Dorsa (Bildquelle: Wikipedia)

Cabernet Franc Gewissermaßen der kleine Bruder des berühmten Cabernet Sauvignon (eine Verwandtschaft wird unterstellt, ist jedoch nicht schlüssig belegt), der sich im Anbau im Hinblick auf die klimatischen Bedingungen

unkomplizierter gibt. Er weist eine spürbar geringere Tanninausprägung auf und empfiehlt sich insbesondere als Verschnittwein, der einer Cuvée eine würzige Note verleiht. Er wird in einigen Ländern, zum Beispiel in Ungarn und Neuseeland, jedoch auch reinsortig angebaut.



Cabernet Franc (Bildquelle: Wikipedia)

Cabernet Mito Ebenfalls eine Neuzüchtung aus Deutschland, diesmal eine Kreuzung aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon und Blaufränkisch (Lemberger) aus dem Jahr 1970, die 2001 offiziell für den Anbau zugelassen wurde (sie wird ebenfalls vorwiegend in Rheinhessen angebaut). Auch der Cabernet Mito ähnelt im Geschmacksbild naturgemäß dem Cabernet Sauvignon und bringt zudem den Körperreichtum und die Frucht des Blaufränkisch mit einer feinen Tanninnote an den Gaumen. (Eine vergleichbare Neuzüchtung ist auch der Cabernet Cubin, der dieselben Eltern hat und 1999 für den Anbau zugelassen wurde.)



Cabernet Mito (Bildquelle: Wikipedia)

Cabernet Sauvignon Die rote [Rebsorte](#), die vor allem im Bordelais zu Hause ist, hat ihren Weg in die ganze Welt des Weinbaus gefunden. Sie bringt in der Regel superbe Weine hervor, die im fruchtigen Bukett und am Gaumen an schwarze Johannisbeeren (Cassis), Paprika und vor allem an Brombeeren denken lassen. Die Struktur ist gerbstoffgeprägt und markant, der Nachhall gefällt durch Länge. Ein reinsortig angebauter Cabernet Sauvignon ist allerdings eher selten. Er wird häufig, zumal bei der Erzeugung großer Bordeauxweine, u. a. mit Cabernet Franc und Merlot zu einer Cuvée verschnitten.



Cabernet Sauvignon (Bildquelle: Wikipedia)

Caladoc Die mittlerweile über 50 Jahre alte rote Neuzüchtung aus Grenache und Malbec ist im Rhône-tal zu Hause, wo sie gerbstoffreiche Weine hervorbringt und gerne zu rassigen Roséweinen angebaut wird. Berichtet wird auch vom Anbau in Südamerika, Portugal und der Schweiz.



Caladoc (Bildquelle: Wikipedia)

Canaiolo Die alte toskanische Rebsorte, die neben anderen Bezeichnungen auch den Namen Uva dei Cani (Hundetraube) trägt, soll schon den Etruskern bekannt gewesen sein. Die ehemals für die Erzeugung von Chianti-Wein vorgeschriebene rote Rebsorte mit einem Anteil von damals bis zu 30 % (es gibt auch eine weiße Abart in Umbrien) wird als ausgesprochen robust eingestuft und findet wegen der eher bescheidenen Qualität fast nur im Mischsatz Anwendung. So trug und trägt der Canaiolo zuweilen noch heute dazu bei, dass tanninreiche Sangiovese-Weine früher ihre Trinkreife erreichen, ohne dass das Bukett beeinflusst wird.

Cannonau Die im Anbau von der Rebfläche weltweit an vierter Stelle angesiedelte rote Rebsorte Grenache (es gibt auch eine weiße Abart mit der Bezeichnung Grenache blanc, siehe unter Grenache in einer der nächsten Ausgaben von Vinalu) trägt auf Sardinien den Namen Cannonau. Sie ist dort die wichtigste rote Rebsorte und bringt alkoholreiche, vom Tanningerüst her eher weiche Weine hervor.



Cannonau/Grenache (Bildquelle: Wikipedia)

Carignan (spanisch: **Cariñena**) Die rote Rebsorte ist aus Spanien gebürtig und wird eben dort, aber auch im südöstlichen Frankreich und u. a. in Kalifornien und Israel angebaut. Die einfacher strukturierten tanninreichen Weine sind in der aromatischen Ausprägung eher zurückhaltend und werden zum Teil noch im Verschnitt mit dem Tempranillo zur Erzeugung der Rioja-Weine eingesetzt.



Carignan/Cariñena (Bildquelle: Wikipedia)

Carménère (bzw. **Carmenere**, wie die rote Rebsorte in der Neuen Welt „akzentfrei“, so etwa in Chile, heißt) Sie stammt aus Frankreich, wo sie bis zur Reblauskatastrophe weit verbreitet war. Heute ist sie aus dem französischen Rebsortenspiegel praktisch verschwunden, erlebt dafür aber in der Neuen Welt eine Bilderbuchkarriere. Sie hat vor allem in Chile optimale klimatische und geologische Bedingungen vorgefunden, die dazu angetan sind, ausgezeichnete Weine hervorzubringen, die sich in der Gerbstoffausprägung zwar zurückhaltend geben, dafür im Bukett und am Gaumen aber durch feinste Fruchtnoten mit Anklängen an Schokolade und Tabak zu gefallen wissen und eine große Zukunft erwarten lassen. Der Carménère soll übrigens, wie mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit angenommen wird, aus einer Kreuzung aus den Sorten Gros Cabernet und Cabernet Franc hervorgegangen sein.



Carmenere (Bildquelle: Wikipedia)

Cassis Das an Schwarze Johannisbeeren erinnernde Aroma tritt bei vielen Rotweinen, aber auch bei manchem Weißwein auf und wird als angenehme Geschmacksbereicherung empfunden.

Cataratto Die weiße Rebsorte ist fast ausschließlich auf Sizilien angesiedelt und steht für überzogen alkoholreiche Weine, die über eine Verwendung als Alltagswein nicht hinauskommen und häufig für die Erzeugung von Vermouth eingesetzt werden.

Cencibel Ein vor allem im zentralspanischen Weinbaugebiet La Mancha beheimateter Name für den Tempranillo

Charakter Die Zusammenfassung der den Geruchs- und Geschmackssinn betreffenden Eigenschaften eines Weins

Chardonnay Die Rebsorte heißt in Österreich (in der Steiermark) auch Morillon und nicht, wie man gelegentlich liest, Morillion. Sie gehört nach dem Riesling, der unangefochten den ersten Platz beanspruchen kann, zusammen mit dem Sauvignon Blanc zu den besten Weißweinrebsorten der Welt. Die Annahme, der Chardonnay sei der Burgunderfamilie zuzuordnen, wird heute von Experten zurückgewiesen. Die Bezeichnung leitet sich von der gleichnamigen Ortschaft bei Mâcon in der Bourgogne ab und bedeutet soviel wie Ort der Disteln. Sie bringt insbesondere auf kargen, kalkhaltigen Böden beste Ergebnisse hervor. Ehemals als Rübenacker genutzte Territorien, wie man zuweilen erfahren muss, sind für den Anbau denkbar ungeeignet. Da hilft auch der so schön französisch klingende Name nicht. Im Bukett erinnert der Wein häufig an grüne Äpfel und Melonen mit nussigen Noten und bringt eine stahlige Säure mit dezent fruchtigen Aromen an den Gaumen, die auch an reife Stachelbeeren und Feuerstein denken lassen. Der Chardonnay wird gerne im Barrique ausgebaut, was ihm allerdings nicht durchgängig bekömmlich ist.



Chardonnay (Bildquelle: Wikipedia)

Chasselas Der Chasselas – er heißt in Deutschland Gutedel und wird insbesondere im Markgräflerland im südwestlichen Baden angebaut – ist die am weitesten verbreitete Rebsorte in der Schweiz (im Wallis heißt er Fendant) und kommt auch

in Frankreich vor. Was vielleicht nicht jeder weiß: Es gibt auch einen roten Gutedel, der übrigens fast ausschließlich als Roséwein bereitet wird. Der Chasselas (Fendant) in der Schweiz wurde und wird wohl zum Teil noch immer einem biologischen Säureabbau (BSA) unterzogen. Diese malolaktische Gärung macht den Wein deutlich milder und ist möglicherweise für empfindliche Mägen eine Alternative, wird aber nicht allseits als wünschenswert eingestuft. Beim Gutedel (siehe dort in einer der nächsten Ausgaben von Vinalu) verzichtet man – zum Glück, möchte man sagen – auf einen biologischen Säureabbau ab. Der Chasselas (Fendant, Gutedel) präsentiert sich fruchtig und süffig und passt, trocken angebaut, vorzüglich zu Spargelgerichten.



Weißer Gutedel (Bildquelle: Wikipedia)



Roter Gutedel (Bildquelle: Wikipedia)

Chenin Blanc Die alte Weißweinrebsorte wird in Frankreich schon seit deutlich über tausend Jahren vor allem an der Loire angebaut. Darüber hinaus ist sie mittlerweile auch in Kalifornien, Südamerika, Australien und Neuseeland und insbesondere in Südafrika zu Hause, wo ihre Anbaufläche doppelt so groß ist wie in Frankreich und wo sie den Namen Steen (Stein) trägt. Sie ergibt Weine, die von einer markanten Säure geprägt sind und sich sehr gut für die Erzeugung von Schaumwein (Crémant de la Loire) eignen.



Chenin Blanc (Bildquelle: Wikipedia)

Ciliegiolo Die rote Rebsorte, die ursprünglich wahrscheinlich aus der Toskana stammt, ist heute in vielen Weinbauregionen Italiens ansässig. Sie trägt nicht von ungefähr den Namen Ciliegiolo, ist sie doch von einem merklichen Kirscharoma (ciliegia = Kirsche) geprägt. Die Weine zeichnen sich durch ein verhaltenes Säurekorsett aus, sind alkoholreich und bieten sich als Verschnittwein mit Sangiovese an.

Cinsault Die rote Rebsorte aus dem südostfranzösischen Languedoc hat in der Kreuzung mit dem Pinot Noir (Spatburgunder) eine gewisse Berühmtheit erlangt. Unter dem Namen Pinotage steht die Neuzüchtung in Südafrika an vorderster Stelle unter den Rotweinen und darf als exzellent beschrieben werden. Der Cinsault ist in Frankreich verbreitet, u. a. auch auf Korsika, und wird in der Regel als Verschnittwein mit Sorten wie Grenache und Syrah eingesetzt.

Colombard Die weiße Rebsorte spielt im Gebiet Cognac eine wichtige Rolle, wird aber auch in anderen Teilen der Welt angebaut wie in Kalifornien, Australien, Südafrika und Mexiko und – man staune – sogar in Thailand, wo sie durchaus bemerkenswert fruchtige, geradlinige Weine hervorbringt, solange es sich um Proben aus dem Fass handelt und der Wein nicht nach thailändischem Gusto mit aromatisierenden Stoffen versetzt wurde.

Colorino Die farbintensive, gerbstoffreiche Rotweinrebe soll aus einer Selektion wilder Reben entstanden sein und wird zumal in weiten Teilen der Toskana, aber auch in Umbrien angebaut, kommt praktisch indes fast nur noch als Deckwein zum Einsatz, um anderen Weinen farblich „unter die Arme zu greifen“.

Côt Einer von mehr als hundert Namen für die alte französische rote Rebsorte Malbec (siehe unter Malbec in einer der nächsten Ausgaben von Vinalu), der vor allem an der Loire gängig ist

Counoise Die wahrscheinlich aus Spanien stammende rote Rebsorte ist vorwiegend in den Weinregionen an der Rhône verbreitet, wo der hellrote Wein bei berühmten Weinen wie Châteauneuf du Pape, Gigondas oder Vacqueyras und anderen wegen der ausgeprägten Säure und der Aromatik als Verschnittwein begehrt ist

Cru Der französische Begriff lässt sich mit Gewächs übersetzen, wird aber auch zur Bezeichnung einer Weinbergslage, eines Terroirs und, weiter gefasst, einer Weinregion verwendet. Wir kennen in diesem Zusammenhang die Bezeichnungen Grand Cru (Großes Gewächs) oder Premier Cru (Erstes Gewächs), um Spitzenlagen zu definieren.



Das RS Silvaner-Logo
(Foto Liliane Turmes)

RS – Der neue Jahrgang eines Klassikers

Premiere des Rheinhausen-Silvaners 2011

Von Liliane Turmes und Wilfried Moselt

Der RS 2011 durfte in diesem Jahr bereits Ende März im Mainzer Restaurant „Bootshaus“ am Rheinufer auf die kritische Zunge genommen werden und hat den Test bestanden. Das kann dem Klassiker, der dem Publikum vor 27 Jahren im Weinbaugebiet mit der größten Silvaner-Anbaufläche der Welt zum ersten Mal als Prototyp eines Herkunftsweins mit geschützter Ursprungsbezeichnung vorgestellt wurde, bescheinigt werden („Für mich ist der RS die Königsdisziplin im Weißweinbereich“, so Herbert Witowski, Önologe und Inhaber eines Wein-Zentrallabors im rheinhessischen Alzey).

Für Julia Leber-Metzler, die die RS -Selection Rheinhausen beim Rheinhausenwein e. V. als Ringberaterin hauptverantwortlich betreut, „bietet auch der 27. Jahrgang wieder die ganze Vielfalt des Silvaners. Er stellt sich modern, natürlich und lebhaft vor und gibt sich als smarter Typ mit feiner Würze unkompliziert und charmant“. Das Einsatzspektrum des Allroundtalents reiche vom Terrassenwein bis zum Begleiter sommerlich leichter Gerichte oder empfehle sich auch schlicht und einfach für einen Abend in geselliger Runde.

Der Jahrgang 2011 ähnelte einem Pokerspiel, das starke Nerven erforderte. Auf einen langen kalten Winter folgte ein früher Austrieb (es soll der früheste seit Beginn der Aufzeichnungen gewesen sein) mit einer zeitigen Blüte. Der unerfreuliche Sommer und der Herbstbeginn waren Anlass zu schlimmsten Befürchtungen, bis endlich ein goldener Oktober mit viel Sonne ein Versöhnungssignal setzte und zu guter Letzt für gute Qualitäten sorgte und feine Silvaner mit ausgeprägten Aromen in die Keller brachte.

Von den zwölf präsentierten RS Rheinhausen-Silvanern aus zwölf rheinhessischen Weingütern, die die strengen Kriterien für eine Aufnahme in diese Selection erfüllten (weitere Betriebe dürften wegen des frühen Zeitpunkts der Veranstaltung noch „nachgereicht“ werden), haben die obengenannten Autoren der Vinalu-Redaktion vier Weine ausgewählt, die besonders beeindruckten. ►

2011 RS Rheinhessen-Silvaner

Ökoweingut Arndt F. Werner, D-55218 Ingelheim

(13 Vol.-% Alkohol)

*Sauberes Fruchtbukett mit Anklängen an Pfirsiche (rieslingähnliches Bukett),
Rauchtöne, elegante Hefenote, feingliedrig am Gaumen, frisch, lebendig, lang im
Nachhall, prima zu trinken ++*

2011 RS Rheinhessen-Silvaner

Weingut Bungert-Mauer, D-55437 Ockenheim

(12,5 Vol.-% Alkohol)

*Komplexes Fruchtbukett mit Noten von Zitrus und Aprikosen, Bonbon anglais und
Agrumen, am Gaumen filigran, rassig, mineralisch mit pfeffrigen Noten, nachhaltig
++*

2011 RS Rheinhessen-Silvaner

Weingut Posthof – Doll & Göth, D-55271 Stackeden-Elsheim

(12 Vol.-% Alkohol)

*Facettenreiche Frucht im Bukett mit Anklängen an Stachelbeeren und Agrumen,
am Gaumen filigrane Struktur, lebendig mit Noten von frischem Brot und Limetten,
langer Nachhall +(+)*

2011 RS Rheinhessen-Silvaner

Weingut Engelhard, D-67586 Hillesheim

(11,5 Vol.-% Alkohol)

*Verhaltenes Fruchtbukett mit Noten von Agrumen und Mandeln, am Gaumen
filigran strukturiert mit Anklängen an Grapefruit, nachhaltig, markant, „easy to
drink“ +(+)*

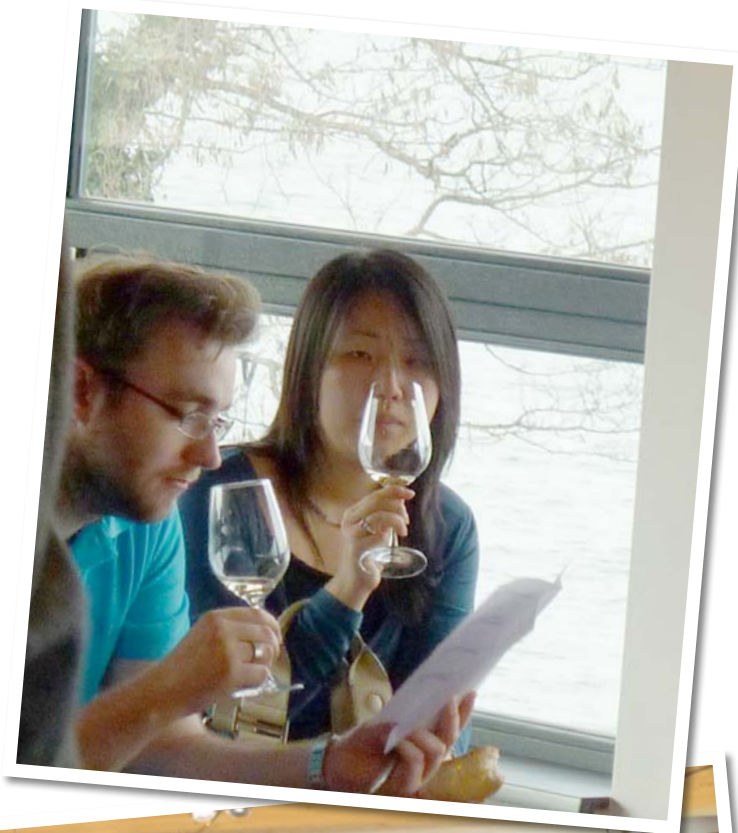
P. S.: „RS Rheinhessen-Silvaner-Woche“ - Schlemmen und Genießen rund um den
RS Rheinhessen-Silvaner

Vom 17. bis zum 28. Mai 2012 haben Silvaner-Freunde die
Möglichkeit, die löbliche Verbindung von regionalen Gerichten und
regionalen Weinen kennenzulernen. Eine frühlingfrische Küche mit
Kräutern, Salaten, Geflügel, Fisch und Gemüse in Straußwirtschaften,
Gutsschänken und Restaurants in Rheinhessen schafft für den RS
das Terrain, all seine Reize auszuspielen.

(Weitere Infos zum neuen Jahrgang, zu Bezugsquellen für den RS und
zu RS-Aktivitäten unter www.rheinhessen-silvaner.de)

Vinalu-Symbole für Weinbewertungen

--	unzumutbar - undrinkable - inbuvable
-	schlecht - bad - mauvais
○	brauchbar - acceptable - acceptable
○+	ordentlich - correct - correct
+	gut - good - bon
+(+)	gut bis sehr gut - good to very good - bon à très bon
++	sehr gut - very good - très bon
++(+)	fast perfekt - nearly perfect - presque parfait
+++	überirdisch - supernatural - surnaturel



**Weinprobe mit
Rheinblick**
(Foto Liliane Turmes)



Wilfried Moselt bei der Silvaner-Verkostung
(Foto Liliane Turmes)



Freelance Vins Fins

8a Konsdrefferstrooss L-6230 Bech
Tél 43 68 42 Fax 43 26 84



www.freelance-vins.lu



freelanc@pt.lu



Blick auf das Wein- und tafeLhaus



Gemütliches Ambiente im Speisesaal

« Der Abstecher » (Folge 3)

Ein Genussstempel zu Füßen der Apotheke

Von der Vinalu-Redaktion

Trittenheim an der deutschen Mittelmosel ist von Trier in 15 Minuten, von Luxemburg-Stadt in 45 Minuten über die Autobahn einfach zu erreichen. Das beschauliche Winzerdorf ist nicht nur für seine Riesling-Steillagen bekannt. Seit zehn Jahren gibt es mit dem Wein- & Tafelhaus – einem Restaurant der gehobenen Klasse mit schönem Gästehaus und gut bestückter Vinothek – einen echten Genussstempel inmitten des Dorfes und in unmittelbarer Nähe zum Moselufer. Bereits Ende 2004 wurde Chefkoch Alexander Oos mit einem Stern im Michelin bedacht.

Seine Küche, die der 44jährige Saarländer auf hohem Niveau zelebriert, kann als raffiniert und dennoch leicht bezeichnet werden.

Im Wein- und Tafelhaus kann à la Carte diniert werden, beliebt sind jedoch auch die diversen Menüs, die immer für die gesamte Tischgesellschaft serviert werden. Sie reichen je nach Wahl vom genusslichen 4-Gang-Menü bis zum opulenten 6-Gang-Menü. Als Weinbegleitung kann der Gourmet das Weinpaket am Glas (ab 4 und bis zu 7 Weinen à 0,1 Liter) zusätzlich ordern, was den Vorteil hat, dass man viele Weine zum Essen genießen kann, ohne ganze Flaschen ordern zu müssen.

Nach seinen Wanderjahren durch Deutschland und Österreich, bei denen Alexander Oos in Innsbruck seine heutige Lebensgefährtin Daniela kennen lernte, zog es die beiden erst einmal ein paar Jahre nach Alaska, bevor sie durch den Wein zuerst nach Traben-Trarbach

und dann nach Trittenheim gelangten, wo „genau in dem Moment eine Weinschänke mit Restaurant einen neuen Besitzer suchte“.

Viele Stammgäste aus dem Moseltal und der grenzübergreifenden Großregion zieht es heute immer wieder nach Trittenheim, und bei unserem Besuch wurden als Vorspeisen ein leckeres rotes Thai-Curry mit Jakobsmuscheln und Kokos sowie eine schmackhafte Variation von der Wachtel nebst Gänsestopfleber mit Trüffeln gereicht.

Als Fischgericht gefiel das Duo vom zarten Winterkabeljau und optimal gebratenem Kaisergrünt mit Bourride-Soße, Fenchelbrandade und Isländischen Bio-Miesmuscheln, während als Fleischgericht ein Klassiker der Tiroler Küche – der Bio-Rindertafelspitz mit Pommery-Senfsoße, Apfeln, Kartoffelschmarrn und Blattspinat – den Gaumen doch sehr erfreute.

Der Lammrücken „orientalisch“, im Detail auf der Menükarte gepriesen, hörte sich gleichermaßen verlockend an, und aus genau dem Grund haben wir Alexander Oos – der zu Ostern ein ganz spontanes Menü anbietet (Details gibt es für die Teilnehmer erst am Mittagstisch zu Ostern selbst) – gebeten, uns sein Rezept für solch eine traditionelle Speisung zum Feiertag anzuvertrauen. Die Details finden Sie am Ende unserer Reportage.

Was die Küche im Wein- & Tafelhaus betrifft, konnten wir jedenfalls eine gewisse Bodenständigkeit in der kreativen Kochkunst von Alex ►

Oos feststellen, die er zur Freude aller Feinschmecker mit mediterranem Einschlag mit einer passenden Portion exotisch-asiatischer Würze und der allgegenwärtigen Leichtigkeit, die seiner Arbeit eigen ist, abzustimmen weiß.

Das Auto

Von Romain Batya

Der Mazda 3 Hatchback 1.6 CDVI 115, ein fünftüriges Kompaktfahrzeug mit fünf Sitzplätzen, bietet annehmbaren Komfort auf kurzen und mittleren Strecken. Das nur minimal auffallende Facelift, das der japanische Autokonstrukteur dem Ende 2003 erstmals als Nachfolger des 323 eingeführten Mazda 3 angedeihen lässt, hebt das beliebte Alltagsauto eigentlich nur dezent von der Mitte 2009 vorgestellten zweiten Generation des Nippon-3ers ab. Die sicherlich wirksamste Verbesserung befindet sich indes unter der kräftig gewölbten Motorhaube des Kompakten aus Fernost: Der Diesel hat mehr PS als das Vorgängermodell, und er punktet dennoch mit einem niedrigeren Verbrauch.

Gegenüber der Stufenheck-Variante sieht der Mazda 3 Fließheck einfach besser aus. Der Vierzylinder-16-Ventiler wurde mit einem modernen Turbolader mit variabler Geometrie ausgestattet, eine neue Direkteinspritzung sorgt für ein agileres Verhalten des ohnehin bereits flinken Selbstzünders.

Dank einer maximalen Leistung von nun 115 PS und der etwas anders ausgelegten manuellen 6-Gang-Schaltung bringt es der Japaner auf ein beachtliches Drehmoment von 270 Nm, das bereits ab 1750 U/min auf Abruf steht. So ausgestattet und mit einem Eigengewicht von 1385 Kilo zeigt sich der Fronttriebler mit einer erstaunlich flotten Fahrdynamik, die auch am Berg und bei längerer Autobahnfahrt nicht abfällt. Mazda gibt den Durchschnittsverbrauch mit 4,4 Litern/100 km (kombiniert) an, im Praxistest lagen wir bei 5,5 l/100 km, was durchaus akzeptabel erscheint.

Eine Kritik muss sich der flinke Kompaktwagen dennoch gefallen lassen: Verschiedene Bedienelemente am Armaturenbrett sowie das Display zwischen den Rundinstrumenten sind einfach zu klein, um auf einen Blick abgelesen, sprich mit einem Klick eingestellt zu werden. Hierzu zählt auch der winzige Knopf an der Heckklappe, den man erst einmal finden muss, bevor sich der Kofferraum öffnen lässt.

Dies einmal vorweg, ist der Mazda 3 1.6-Liter CDVI 115 mit einem Einstiegspreis von 21050.- Euro TTC (Preis in Luxemburg, Stand Februar 2012) eine preiswerte Alternative zu den Kompaktfahrzeugen mit einem > 1000-km-Aktionsradius.



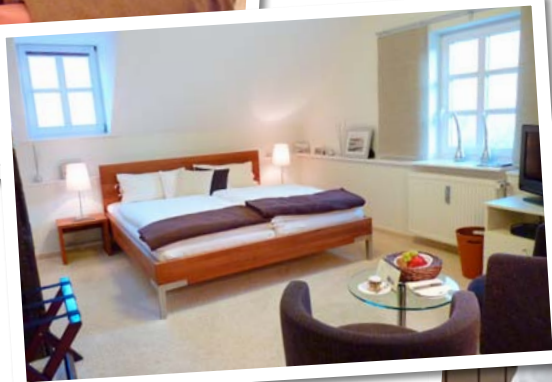
*Detail im Garten des
Land-Restaurants*



*Der Mazda 3 vor dem
Wein- und Tafelhaus in
Trittenheim*



Gastgeberin Daniela Oos



*Freundliche, moderne
Gästezimmer*



Alexander Oos in Aktion

Gästehaus und Vinothek

Von Liliane Turmes

Neben der jetzt bereits geöffneten Terrasse mit Blick auf die Steillagen am anderen Moselufer, bieten Daniela und Alexander Oos ihren Gästen nun auch die Möglichkeit, länger vor Ort zu verweilen.

Das neu eröffnete Gästehaus verfügt über vier moderne, ganz individuell gestaltete Zimmer mit allem Komfort. Es ist angezeigt anzumerken, dass die Ausstattungsqualität des Schlafzimmers und der Nasszelle sehr hoch ist. Das Gastronomen-Ehepaar Oos hat keine Kosten gescheut, damit sich der Gast in seinem Zimmer (teilweise auch mit Blick auf die Trittenheimer Apotheke) wohlfühlt.

Der Zimmerpreis schließt auch ein beachtliches Frühstücksbuffet ein, bei dem hauseigene Spezialitäten und regionale kulinarische Leckerbissen einfach dazu gehören.

Obwohl die Zimmerpreise nicht niedrig sind, kann angeführt werden, dass hohe Qualität, gediegene Ausstattung und die besondere Lage eben handfeste Kriterien sind, die Schnäppchen für das Portemonnaie der Kunden nicht möglich machen.

>> Details mit Fotos von den Zimmern sowie die Kontaktformulare zwecks Reservation finden sich auf der unten angegebenen Internetseite des Hauses.

Die Kochschule Alexander Oos

Von Romain Batya

Der aus dem Saarland stammende Koch hatte sich bereits als Teenager dazu entschieden, Koch zu werden. Er steht auch nach dreißig Jahren gerne in der Küche, und seit kurzem hat sich Alexander Oos – der eher im Hintergrund stehen möchte, um ungestört seiner kulinarischen Berufung nachzugehen – dazu durchgerungen, Kochkurse für interessierte Privatpersonen anzubieten. Die beste Saison dafür zieht sich von Allerheiligen bis kurz vor Ostern, und die Termine für 2012 stehen teilweise schon fest (auf der Internetseite des Hauses einsehbar).

Das beliebte Thema „Menüs kochen“ wird im Spätherbst weitergeführt, die an den Wochenenden stattfindenden Kochkurse beginnen jeweils um 10:00 Uhr und dauern bis ca. 16:00 Uhr. Danach wird das Menü von den Teilnehmern, zu denen nachmittags Partner oder Freunde zum Verzehr der selbst zubereiteten Speisen gerne hinzukommen dürfen, in trauter Runde eingenommen, was im Schnitt bis 22:30 Uhr dauern kann.

Der Ablauf des Kochkurses, zu dem sich mindestens sechs und maximal acht Personen anmelden müssen, sieht wie folgt aus: Nach der Begrüßung erhält jeder Teilnehmer eine Rezeptmappe, dann erfolgt die kleine Warenkunde und die Vorbereitung der Ingredienzien in der Küche. Zusammen mit den anderen Teilnehmern wird alsdann ein 4-Gang-Menü nach einem bestimmten Thema auf dem Molteni-Herd vorbereitet. Der ist natürlich etwas größer als die Induktionsplatten in der Küche eines Privathaushalts und gilt als Juwel unter den Profi-Kochmaschinen. Im Anschluss an das Anrichten der Speisen findet das Essen mit den zu jedem Gang passenden Weinen im „Tafelzimmer“ statt. Der Preis des Kochkurses liegt bei 150,- Euro pro Person und beinhaltet die Einladung zum Essen für den Partner oder den Freund.

Das Kochrezept

Alexander Oos: Gebratener Lammrücken „orientalisch“ mit Mangold, Korinthen und Couscous

Zutaten für 4 Personen:

800 g Lammrücken, 1 Teelöffel Ras el-Hanout (marokkanische Gewürzmischung), 400 g blanchierter Mangold, etwas Butter, 50 g Korinthen, 20 g geröstete Cashewnüsse, 100 ml fertige Lammsoße (Knorr oder Maggi), wenn nicht anders vorrätig 1 Messerspitze Harissa (scharfe Chili- & Gewürzpaste)

Zubereitung:

Den Lammrücken salzen und pfeffern. In Öl anbraten und danach etwas Ras el-Hanout zugeben. Im Ofen bei ca. 150° je nach Größe ungefähr 5 bis 10 Minuten braten, dann bei 50° langsam ziehen lassen. Währenddessen den Mangold in Butter anschwitzen, die klein gehackten Cashewnüsse hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer und etwas Ras el-Hanout abschmecken. Das Lamm nun tranchieren, die Bratensoße abschmecken und je nach Vorliebe mit Harissa verfeinern.

Couscous

Zutaten für 4 Personen:

2 Schalotten, 1 Lorbeerblatt, 300 g Couscous, ca. 300 ml Gemüsebrühe, 2 Esslöffel Korinthen, etwas Ras el-Hanout und eine Prise Salz

Zubereitung:

Die Schalotten schälen und vierteln. Gemüsebrühe mit etwas Salz, Schalotten und Lorbeerblatt aufkochen. Couscous in eine Schüssel geben. Die Brühe durchsieben und heiß über den Couscous gießen. Ungefähr 10 Minuten ziehen und aufquellen lassen, dann den Couscous mit einer Gabel auflockern. Die Korinthen mit Butter in einem Topf erhitzen, die Hirsemischung hinzugeben und mit Ras el-Hanout abschmecken. Gemüse und Couscous auf den Tellern anrichten, Tranchen vom Lamm auflegen, mit der Soße umgießen und sofort servieren.

Wir wünschen Guten Appetit und würden einen Spätburgunder Bürgstadter Centgrafenberg vom Weingut Rudolf Fürst aus Franken oder einen Pinot Noir vom Weingut Henri Ruppert aus Schengen an der Luxemburger Mosel zu dem herzhaften Gericht empfehlen.

Das „Wein- & Tafelhaus“ von Alexander und Daniela Oos ist von Mittwoch bis Sonntag geöffnet. Außer an Feiertagen ist montags und dienstags geschlossen. Weitere Informationen auf www.wein-tafelhaus.de, Tischreservierungen unter der Telefonnummer 0049-(0) 6507-702803



*Bio-Rindertafelspitz
mit Apfelkren &
Kartoffelschmarrn*



*Kabeljau, gebratener Kaisergranat
und Isländische Bio-Miesmuscheln*

Qualitätstest an der Mosel ohne Grenzen

„Bester Schoppen 2012“ – Ausschankweine in der Gastronomie

Von der Vinalu-Redaktion

Bei einem Pressegespräch in Leiwen gaben die Träger des Wettbewerbs „Bester Schoppen 2012“ das Startsignal für alle konzessionierten Gastronomiebetriebe, die Weine von Mosel, Saar und/oder Ruwer im offenen Ausschank haben, ihre Schoppenweine zum Qualitätstest einzureichen. Und sie konnten mit einer Überraschung aufwarten: In diesem Jahr sind mit Moselweinen nicht nur die Gewächse aus dem deutschen Weinbaugebiet gemeint. Erstmals bezieht nun der seit 1999 mit Erfolg durchgeführte Wettbewerb auch die Weine der Luxemburger Mosel und der französischen Moselle nach dem Motto „Von der Quelle bis zur Mündung“ mit ein.

Zudem können sich Gastronomiebetriebe in der gesamten Großregion, die Weine aus mindestens zwei Mosel-Anrainerstaaten auf ihrer Getränkekarte haben, im Wettbewerb „Bester Schoppen“ um den neuen Sonderpreis „Terroir Moselle“ bewerben. Weinbau-Organisationen, Kammern und Behörden aus Rheinland-Pfalz, dem Saarland, Luxemburg und Lothringen arbeiten im Projekt „Terroir Moselle“ zusammen, um die Vielfalt von Weinbau und Kultur aus drei Ländern von Toul bis Koblenz darzustellen. Auch Lokale in Luxemburg und Lothringen, die deutsche Moselweine im Angebot haben, können sich daran beteiligen.

Die Wettbewerbsträger erwarten, dass mehr als 240 Gastronomiebetriebe und Hotels rund 1.300 Weine von 300 Weinerzeugern einreichen werden. Die Weine müssen bis Anfang Mai bei den Trägern des Wettbewerbs eingegangen sein.

Anfang Juni beginnen die sensorischen Prüfungen, die in Klotten (Terrassen-Mosel/Untermosel), Trier (Raum Trier/Saar/Ruwer/Obermosel) und Bernkastel-Kues (Mittelmosel) stattfinden werden. Dazu sind die teilnehmenden Gastronomen und ihre Weinlieferanten eingeladen. Die Weine werden in den folgenden acht Kategorien verkostet und ausgezeichnet: Elbling trocken, Rivaner trocken, Riesling trocken, Riesling halbtrocken (feinherb) und Riesling lieblich, Weißburgunder trocken, Rosé/Blanc de Noir trocken und Rotwein trocken.

Die besten Weine der Regionalproben schaffen den Sprung in die Endrunde. Die Siegerweine werden bei der Finalveranstaltung am 24. Juli in Kröv präsentiert. Alle positiv bewerteten Weine erhalten das Siegel „Ausgezeichnet – Der Beste Schoppen“, die Siegerweine das Siegel „Siegerwein – Der Beste Schoppen“. Betriebe, die seit mindestens drei Jahren im Wettbewerb kontinuierlich die hohe Qualität ihrer Schoppenweine unter Beweis gestellt haben, erhalten die Auszeichnung „Haus der Besten Schoppen“.



Die Vertreter der Wettbewerbsträger: erste Reihe von links: Dr. Stephan Reuter (Landwirtschaftskammer), Albrecht Ehses (IHK Trier) und Dr. Gerd Scholten (DLR Mosel), dahinter von links Koordinator Dieter Reiss, Ansgar Schmitz (Moselwein e.V.) und Hermann Hau (DEHOGA). (Foto: Moselwein e.V.)

Weitere Infos unter www.weinland-mosel.de oder über as@weinland-mosel.de



Russian Wineries in the upcoming issue...

Notice from the editors

As we already stated out in VINALU 7, within the report about the Russian Wine Fair in Moscow (look at page 46) that there will be a report about three important wineries we visited in the Krasnodar region, Russia's southernmost coastline next to the Black Sea and the Sea of Azov, we have to apologize as we need to postpone this singular travel report – due to technical raisons – to the next issue.

As our readers you will have the privilege to get insight views and detailed information about Kuban-Vino which is without any doubt one of the biggest wineries on earth as to dimensions and volumes.



*New Wine Fashion Show
at Kuban-Vino cellars*



*The cooperage
of Fanagoria*



Kuban-Vino's management with writer R. Batya (right)

You will tour the cellars and the old-fashioned looking cooperage of Fanagoria, where barrels are made by using laser technology with Russian oak coming from the company's own forests. Pottery crafting is also part of the self-sustaining attitudes of Fanagoria who are also distillers of "Anry" Brandy.

An explanation about the environmental management ideas which are of highest priority for Russian winery Lefkadia will also be part of that report.

VINALU 9 will feature the first "Portrait Edition", too. We will introduce winegrowers and decision-makers from the Rhine as well as from the German Mosel and Luxembourg's Moselle.

Finally we want to wish you happy readings and a peaceful Easter with a slightly aligned statement from Joseph Conrad, who wrote "Lord Jim", "The Arrow of Gold" and "Heart of Darkness", to quote only a few of his novels:

"Wine and kisses are the sole remnants from the language of paradise"



Egg-shaped wine tanks at Lefkadia



Direction sign for Fanagoria Winery



Mrs Alla Topolyan & Mr Nikolay Pinchuk from Lefkadia Wines

Belletristik

Das gespaltene Zwerchfell

Die Morde am Nordmoor

Kriminalroman

Von *Wilfried Moselt*

Wilfried Moselt ist Journalist/Chefredakteur, Diplomübersetzer und DLG-Weinprüfer, Verfasser mehrerer Sachbücher (u. a. „Toskana“, „Wien und das Weinviertel“) und einiger Novellen (u. a. „Die Schrift auf der Scheibe“, „Das Diner“ und „Der Mann mit dem Pumaauge“) und Autor des historischen Romans „Geständnisse“.

Der Kriminalroman „Das gespaltene Zwerchfell“ spielt in Nordfriesland. Am Nordmoor kommen innerhalb weniger Stunden zwei Menschen gewaltsam zu Tode. Einen Zusammenhang zwischen den Morden gibt es offensichtlich nicht. Merkwürdigerweise stammen die Geschosse aber aus einer Waffe, wie ballistische Untersuchungen ergeben. Außerdem kommt die bei den Tötungsdelikten verwendete Pistole am späten Nachmittag desselben Tages bei einem perfekt abgewickelten Überfall auf eine Bank zum Einsatz. Die Kugel, die dabei abgefeuert wird und in einem Türrahmen stecken bleibt, lässt sich eindeutig der Mordwaffe zuordnen...

Verlag Shaker Media,
ISBN 978-3-86858-086-0, 432 Seiten, 22,80 EUR,
Deutsch, Paperback, 14,8 x 21 cm
Für dieses Buch ist ein Online-Dokument
verfügbar:
Als PDF: Preis: 5,70 EUR
Sie benötigen den Adobe Reader, um diese
Dateien ansehen zu können.

