

## Missgriffe

*Von Wilfried Moselt*

Da sprach ein Gerichtsvollzieher in einem Fernsehinterview mit Blick auf die Gefahren in seinem Beruf nach einem Blutbad verzweifelter Menschen, die in einer mittlerweile über die Maßen sozialkalten Gesellschaft von einer Zwangsräumung bedroht wurden, von Mietschuldnerinnen und Mietschuldnern und schien sich an den Begriffen geradezu zu berauschen, wiederholte er sie doch in jedem weiteren Satz und schlug so in die Kerbe, die die Politiker tausendfach vorgeben und die unsere Sprache so furchtbar verschandeln.

*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 06.

## Easy Wines

Top Choice for  
Young People.  
Siehe Seite 25.



Picture by Steve Eastwood

- 02 - KOMMENTAR
- 02 - VINCE BUDAPEST
- 06 - AKTE VIP (FOLGE 7)
- 11 - DER ABSTECHE (FOLGE 5)
- 16 - LES CITADELLES DU VIN
- 20 - VERKOSTUNGS-MARATHON
- 25 - EASY WINES VI
- 29 - VINALU-SPEZIALREPORTAGEN  
(VILLA KELLER, WEINGUT SCHUMACHER,  
WEINGUT KALLFELZ, WEINGUT DR. WAGNER)
- 38 - THE RENAISSANCE OF  
RUSSIAN WINERIES (TEIL 2)
- 42 - WEIN & SCHOKOLADE
- 45 - KORSISCHE WEINE
- 47 - WENN WEIN ZUR BERUFUNG WIRD
- 49 - VINALU-TICKER
- 55 - DAS PFLANZRECHT IN DER DISKUSSION
- 56 - PROFILIERUNG DER HERKÜNFTE
- 57 - WAHLEN BEIM DEUTSCHEN WEINFONDS
- 58 - BUCHVORSTELLUNG

### Autoren dieser Ausgabe

Hans Albers (ha), Romain Batya (rb), Ernst Büscher,  
Steffen Christmann, Wilfried Moselt (wm), Dr. Dieter Simon (ds),  
Liliane Turmes (lt), Frieder Zimmermann (fz)

*Fortsetzung von Seite 1...*

Um beim Wählervolk nicht anzuecken, decken sie uns mit Mitbürgerinnen und Mitbürgern, Wählerinnen und Wählern, Straßenverkehrsteilnehmerinnen und Straßenverkehrsteilnehmern, Heimatmuseumsbesucherinnen und Heimatmuseumsbesuchern, Fremdsprachenspezialkursteilnehmerinnen und Fremdsprachenspezialkursteilnehmern, Leutheusser-Schnarrenberger-Partei Anhängerinnen und Leutheusser-Schnarrenberger-Partei Anhängern zu und glauben, der Gleichstellungsgerechtigkeit damit Genüge getan zu haben. Das Ende der peinlichen Fahnenstange ist nicht in Sicht. So etwas gibt es in keiner anderen Sprache der Welt. Wenn sich dann einer dieser Redner verirrt und seine Zuhörer mit „liebe Freunde und Freundinnen“ betitelt, kann man sich eines Schmunzels nicht erwehren. Man ist geneigt, seinen Nebenmann (nicht seine Nebenfrau, denn das gehört nicht hierher) anzustupsen und wissend zu lächeln ob der privaten Verflechtungen, über die gemunkelt wird. Es geht hier keinesfalls um die Benachteiligung einer Gesellschaftsgruppe und um ihre Minderberücksichtigung bei der sprachlichen Darstellung. Es geht um das Pars pro Toto, um die Redefigur, die einen Teil für das Ganze setzt und dazu beiträgt, sprachlichen Unsinn zu vermeiden. Ich hoffe, dass es mir niemals widerfahren möge, bei einer Veranstaltung mit Freunden in einer der herrlichen Weinstuben der Welt mit „Liebe Gästinnen und liebe Gäste“ begrüßt zu werden. Zum Wohl, meine Weinfreunde!

# VinCE Budapest

## Villány, die Vorzeigeregion für reinsortigen Cabernet Franc

*Von Wilfried Moselt*

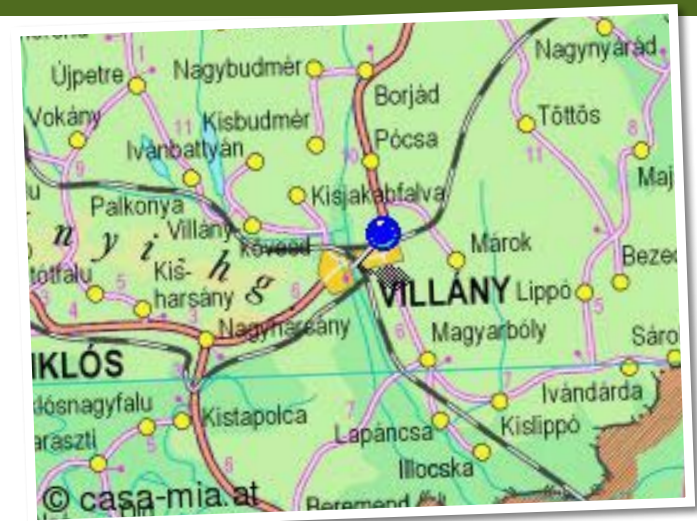
*„Wenn es Villány ist, dann ist es Cabernet Franc.“ So heißt es in Ungarn, und es gibt wohl weltweit keine Region, die so konzentriert auf den reinsortigen Ausbau des Cabernet Franc setzt. Im Bordelais verschneidet man bekanntlich den „kleinen Bruder“ des großen Cabernet Sauvignon in aller Regel mit eben diesem und zumeist noch mit Anteilen von Merlot zu den großartigen Bordeaux-Weinen, die die Welt kennt. Dass ein Cabernet Franc auch eigenständig höchste Beachtung verdient, mögen die nachstehend vorgestellten Weine belegen.*



*Das Grand Hotel Royal in Budapest  
(Foto Romain Batya)*



Die Weinregion mit knapp 2000 Hektar Rebfläche im äußersten Süden Ungarns, wo das Klima submediterran ist mit heißen, trockenen Sommern und zumeist milden, sonnenreichen Wintern, verdankt ihren Namen dem Städtchen Villány, das auch dem nahen Gebirge bei der Namensgebung Pátele stand. Villány (auf Deutsch Wieland) soll sich von einer Familie dieses Namens herleiten. In der Vergangenheit haben sich Schwaben aus deutschen Landen hier angesiedelt, die neue Rebsorten nach Ungarn mitbrachten. Villány und andere Orte da und dort weisen denn auch heute noch zweisprachige Ortsschilder auf. Der Wein aus dem Anbaugebiet Villány, dem „Bordeaux des Ostens“ entlang der ersten ungarischen Weinstraße zwischen Villány und Siklós mit vielen Spitzenweingütern, ist mittlerweile auch außerhalb Ungarns bekannt.



## Verkostungsnotizen vom VinCE-Festival 2012 in Budapest

### **2007 Cabernet Franc Fekete-hegy Selection**

Bock Pince Panzió, Villány, [bock@bock.hu](mailto:bock@bock.hu), [www.bock.hu](http://www.bock.hu)

Sauberes Fruchtbukett mit Anklängen an Brombeeren und gebrannte Mandeln, am Gaumen feingliedrig und ausgewogen bei dezentem Barrique-Einfluss, markanter Nachhall im Abgang. ++

### **2008 Chateau Teleki Villányi Cabernet Franc**

Csányi Pincészet, Villány, [villany@csanyipince.hu](mailto:villany@csanyipince.hu), [www.csanyipincszet.hu](http://www.csanyipincszet.hu)

Im Bukett Anklänge an eingelegte Pflaumen und Brombeeren, am Gaumen filigran mit dezenter Holznote und Aromen von Pflaumenkompott und Kirschen, nachhaltig. +

### **2008 Cabernet Franc Selection**

Gere Attila Pincészete, Villány, [pincszet@gere.hu](mailto:pincszet@gere.hu), [www.gere.hu](http://www.gere.hu)

Im Bukett merklich vom neuen Holz geprägt, verhaltene Fruchtnoten im Bukett und am Gaumen, filigran strukturiert, reintoniger Nachhall. +



*Die Ortschaft Villány*



*Weinberge bei Villány*



*Die Verkostung fand auf der  
Innen-Terrasse des Grand  
Hotel statt*  
(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

#### 2007, 2009 Cabernet Franc Selection

Gere Tamás és Zsolt Pincészete, Villány, [info@geretamas.hu](mailto:info@geretamas.hu), [www.geretamas.hu](http://www.geretamas.hu)  
Im Bukett vom neuen Holz geprägt, nichtsdestoweniger durchaus fruchtig und mineralisch, am Gaumen nachhaltig mit Holznoten. Der 2009er ist besser im Gleichgewicht. 2007: + / 2009: +

#### 2008 Villányi Cabernet Franc

Heumann Pincészet, Siklós, [heumann.hu@swissonline.ch](mailto:heumann.hu@swissonline.ch), [www.heumannwines.com](http://www.heumannwines.com)  
Feine Fruchtausprägung im Bukett mit Noten Brombeeren und Kirschen, sehr gut strukturiert mit würzigen Aromen am Gaumen, feiner Nachhall. ++

#### 2009 Code Cabernet Franc

Kiss Gábor Szőlőbirtoka és pincészete, Villány, [www.kissgabor.eu](http://www.kissgabor.eu)  
Reiche Frucht im Bukett mit Anklängen an Brombeeren und Mandelkuchen (auf neues Holz wird hier verzichtet!!!), am Gaumen geschmeidig mit markanter Frucht, fein strukturiert mit reintönigem Nachhall. ++

#### 2006, 2007, 2008, 2009 Cabernet Franc

MalatinszkyKúria Organikus Szőlőbirtok, Villány, [wine@malatinszky.hu](mailto:wine@malatinszky.hu), [www.malatinszky.hu](http://www.malatinszky.hu)  
Feines Fruchtbukett, sauber am Gaumen mit dezenter Barrique-Prägung, schmelzende Restsüße im Nachhall. Am besten gefiel der Jahrgang 2007. +(+)

#### 2008 Maul Lator Cabernet Franc

Maul Pincészet, Villány, [maul@maul.hu](mailto:maul@maul.hu), [www.maul.hu](http://www.maul.hu)  
Feine Fruchtnoten im Bukett, am Gaumen filigran strukturiert, sehr gut im Gleichgewicht, was den Holzeinfluss betrifft. ++

#### 2006, 2007 Cabernet Franc

Polgár Pincészet, Villány, [info@polgarpince.hu](mailto:info@polgarpince.hu), [www.polgarpince.hu](http://www.polgarpince.hu)  
2006 Dezente Holznote, gute Frucht am Gaumen, feingliedrig, ordentlich. +  
2007 Komplexes Fruchtbukett mit reintöniger Ausprägung, Anklänge an Pflaumen und Schokolade am Gaumen, sehr gute Struktur. ++

#### 2008 Cabernet Franc Válogatás

Tiffán Ede és Zsolt Pincészet, Villány, [iroda@tiffans.hu](mailto:iroda@tiffans.hu), [www.tiffans.hu](http://www.tiffans.hu)  
Im Bukett deutlich vom neuen Holz geprägt, am Gaumen eine breite Fruchtpalette mit Noten von Pflaumen und Kirschen, ordentlich im Geschmack. +

#### 2007 Mandolás Cabernet Franc dűlőválogatás (1)

#### 2007 Vylyan Cabernet Franc (2)

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet, Kisharsány, [vylyan@vylyan.hu](mailto:vylyan@vylyan.hu), [www.vylyan.hu](http://www.vylyan.hu)  
(1) Gute Fruchtausprägung im Bukett mit Aromen von Brombeeren und Kirschen, am Gaumen dezente Holznoten mit komplexer Frucht, nachhaltig. +  
(2) Im Bukett eher verhalten in der Frucht mit leichten Pilztönen, am Gaumen recht markant. +



# L'appellation Crémant de Luxembourg fête ses 20 ans

*C'était en 1991 que suite aux exigences des producteurs, au développement des marchés et à la prévoyance des services de l'IVV que l'appellation Crémant de Luxembourg est née. Comparé aux mousseux classiques, le Crémant peut être considéré comme le sommet qualitatif des vins effervescents grâce à l'utilisation de raisins spécifiques, d'un pressurage des raisins entiers, d'une prise de mousse en bouteille lors de la seconde et importante fermentation alcoolique et de son temps de maturation sur lie qui est de neuf mois minimum. Afin de simplifier le degré de reconnaissance auprès du public amateur ou averti d'un tel Crémant, la mention « Méthode Traditionnelle » est reprise sur chaque bouteille, elle regroupe toutes ces étapes – justes mentionnées – de l'élaboration.*

Chaque vigneron fait son propre Crémant, gage d'un produit spécifique et de sa signature personnelle, qui se décline sous maints aspects et en font le succès de l'Appellation depuis ses débuts. D'ailleurs les ventes de Crémant de Luxembourg progressent toujours, ce qui va de paire avec la progression de la part des parcelles de vignobles spécialement plantés et uniquement utilisés pour ce type de vin.

Le Crémant de Luxembourg est un vin de convivialité et de fête qui incite et invite au partage. Mousseux à la jeune histoire, au goût du jour et aux saveurs rafraîchissantes, il répond aux envies du monde moderne. Sa finesse et son élégance en font l'ambassadeur de premier ordre de toute la Moselle Luxembourgeoise, non seulement au Grand-Duché même, mais notamment à l'étranger et de plus en plus à l'échelle intercontinentale.

Chaque année le Grand-Duché participe en tant que 8ème région officiellement reconnu au Concours National des Crémants de France et du Luxembourg. Créé en 1990, ce prix porte sur les sept régions productrices en France, à savoir l'Alsace, Bordeaux, la Bourgogne, Die, le Jura, Limoux, la Loire, ainsi que sur le Luxembourg. L'idée, émanant de l'Alsace, qui se vante – avouons-le – d'être infailliblement la région française la plus connue en matière de Crémants avait ensemble avec la Bourgogne et la Loire initiée le premier concours sous la présidence de Pierre Dopff, du domaine viticole éponyme à Riquewihr.

Ceci dit, la 22ème édition du concours qui s'est tenu en se qui concerne les dégustations finales le 1er juin de cette année à Scherviller en Alsace avait rassemblé pas moins de 240 dégustateurs pour un total de 680 échantillons de Crémants.

Notons que les quarante tables regroupant les jury de six dégustateurs chacun se composent selon les recommandations de l'OIV (Organisation internationale de la vigne et du vin) de deux vignerons, deux techniciens et de deux prescripteurs qui eux, peuvent être des sommeliers, des cavistes ou des journalistes. Sous l'égide de leur président de table, se sont eux qui distribuent selon la qualité des Crémants toujours dégustés à l'aveugle les médailles en or, en argent ou en bronze.

Etant donné qu'à tour de rôle chaque région productrice se réserve le droit de l'organisation du Concours des Crémants, le Luxembourg, qui s'était vu dans ce rôle pour la dernière fois il y a huit années (en 2005), sera le lieu du prochain concours. La manifestation prestigieuse autour des vins effervescents de haute qualité se tiendra chez nous du 6 au 8 juin 2013.

**Informations complémentaires sur [www.vins-cremants.lu/fr](http://www.vins-cremants.lu/fr)**



# Akte **VIP**

Mit der Nobel-Karosse zum Genuss-Tempel (Folge 7)

## Aus Ruinen auferstanden

Château d'Urspelt, ein Luxemburger Monument



*Das perfekt beleuchtete Schloss*

(Foto: Romain Batya)



*Der Festsaal in der ehemaligen  
Schloss-Scheune*

(Foto: Romain Batya)

*Von Wilfried Moselt*

*Es war über fünfzig Jahre dem Verfall preisgegeben, als der Bauunternehmer und Industrielle Freddy Lodomez aus Malméd, Vater der heutigen Eigentümer das Schloss aus dem 18. Jahrhundert erwarb, das am Rande des beschaulichen Dorfes Urspelt inmitten des Naturparks Our im Norden des Großherzogtums Luxemburg nahe dem historischen und kulturellen Zentrum der berühmten mittelalterlichen Stadt Clerf gelegen ist. Was schließlich nach langen Jahren harter Arbeit und stilvoller Renovierung unter Berücksichtigung der ursprünglichen Gegebenheiten des kulturellen Erbes aus der Ruine geworden ist, kann als „nationales luxemburgisches Monument“ gewürdigt werden.*



Das Château, das die Einwohner von Urspelt seit je d'Schlass nennen, ist ein Hafen der Ruhe, wie er romantischer kaum sein könnte. 29 Zimmer und eine Suite, die allen Komfort eines Vier-Sterne-Hotels und den Charme eines geschichtsträchtigen Anwesens bieten, dazu zwei hervorragend ausgestattete Wellnessbereiche und ein gemütliches Brasserie-Restaurant mit Sonnenterrasse sorgen für das Ambiente, das der verwöhnte Gast zu schätzen weiß. Dank der großen Empfangshalle, in der bis zu 500 Personen Platz finden, und mit dem eleganten, sehr geräumigen Innenhof und dem herrlichen Garten ist Schloss Urspelt der geeignete Ort für die Ausrichtung einer Hochzeit oder einer jeden anderen anspruchsvollen Veranstaltung. Um solche Feierlichkeiten maßgeschneidert abzurunden, steht zudem ein komplettes Programm mit Themenabenden und verschiedenen Unterhaltungsvarianten zur Verfügung.

Schließlich eignet sich Schloss Urspelt auch für Seminare und Incentive-Veranstaltungen für Unternehmen. Mehrere vollständig eingerichtete Mehrzweckräume beherbergen die Gäste anlässlich von Geschäftstagen und Teambuilding-Aktivitäten in einem Umfeld, in dem neue Kraft getankt werden kann.

Nicht unterschlagen werden soll, dass das mehrsprachige Personal (luxemburgisch, deutsch, niederländisch, französisch und englisch) ausnehmend freundlich und verbindlich ist und darauf zu warten scheint, den Gästen die Wünsche von den Lippen abzulesen. Alle öffentlichen und privaten Bereiche sind Nichtraucherzonen.

Kostenloser WLAN-Internetzugang.  
Satelliten-TV, Schuhputzservice, Zeitung,  
Telefon, Fax- und Fotokopiereinrichtungen etc.  
Kostenfreies Parken (was in manchen Häusern  
leider nicht selbstverständlich ist).  
24-Stunden-Rezeption.

Check-in ab 15:00 Uhr, Check-out bis 11:00 Uhr;  
Late Check-out. Haustiere erlaubt.  
Und eine Flasche Wasser gratis gibt es auf dem Zimmer  
(was nach einem ausgiebigen Genuss der guten Weine  
gerne angenommen wird).

**Weitere Infos unter [info@chateau-urspelt.lu](mailto:info@chateau-urspelt.lu)  
und [www.chateau-urspelt.lu](http://www.chateau-urspelt.lu).**



***Gemütliches Kaminzimmer***  
(Foto: Romain Batya)



***Maître d'O Alexandre  
Cran in Aktion***  
(Foto: Romain Batya)

# Ein kreativer Koch regiert in der Schlossküche

*Von Liliane Turmes*

*Kurz nach der Eröffnung des eleganten Hotels im Mai 2009 wurde die Inbetriebnahme des Brasserie-Restaurants „Victoria“ mit der Verpflichtung des Küchenchefs Gérard Heischling in die Wege geleitet. Der gebürtige Lothringer lebte als Kind in der Bretagne, bevor er den Norden Luxemburgs für sich entdeckte. Etappen seines beruflichen „Parcours“ waren das Hotel Hatz in Kautenbach, das Restaurant Lamy in Troisvierges und das Moulin d'Asselborn in Asselborn (alles Gastronomiebetriebe in Luxemburg).*

„Als Koch ist mir der menschliche Aspekt in meinem Beruf immer wichtig gewesen. Madame Klein (die frühere Besitzerin des Hotel Hatz in Kautenbach, Anm. der Redaktion) sowie Guy Molitor, der Inhaber des Hotel Lamy in Uffingen, sind Meilensteine in meinem Werdegang. Ich habe mich dort damals richtig wohl gefühlt“, sagt der 48-jährige Chefkoch von Château d'Urselt, der in der Gastronomie-Szene im Norden des Landes vielen Gourmets ein Begriff ist. Seit März wird er durch seinen neuen Second, den 42-jährigen Franck Declercq, etwas entlastet, der zuvor im Moulin d'Asselborn gearbeitet hat.

Wann immer es möglich ist, versucht Gérard Heischling, Produkte aus der Region als Rohstoffe in seine Küche einfließen zu lassen. Mit dem Hofgut Norbert Eilenbecker aus Kalborn nennen wir hier einen Zulieferer, der jegliche Kartoffelsorten im Programm hat, die im Schloss verarbeitet werden. Aus Kalborn stammen auch kalt gepresste Öle, frisches Gemüse, Gewürze und Kräutertees. „Mit fünfzehn Jahren habe ich in Kautenbach als Küchenhilfe angefangen, ich kenne das Oesling wie meine Westentasche. Hier in Urselt ist mein Einsatz nun erneut gefragt, und wir haben die Küche des Schlosshotels aus dem Nichts geschaffen“, sagt der an allem interessierte Koch.

Zur klassischen französischen Küche mit ausgesuchten luxemburgischen Ingredienzien passen natürlich auch Weine von der Mosel. Alexandre Cran, der aus Paris stammende Maître d'Hôtel, kann im Moment auf den Crémant Brut von Alice Hartmann, auf den Pinot Gris von Madame Aly Duhr & Fils und auf den Pinot Noir von Mathis Bastian aus Remich zurückgreifen. Die Richtung stimmt, die Weichen für einen Ausbau der Weinkarte in Richtung Moselweine aus Luxemburg und Deutschland sind gestellt. (Verkostungsnotiz



**Gérald Heischling bei der Arbeit**  
(Foto: Romain Batya)

**Trio von Amuses-Bouche**  
(Foto: Romain Batya)



**Rippenstück vom irländischen Rind mit gegrillter Schinkenschnitte**  
(Foto: Romain Batya)



für den Crémant Alice Hartmann: Das Bukett von reifen Zitrusfrüchten, Rhabarber-Gelee und Honig spricht an, der Crémant eignet sich vorzüglich zum Essen. Am Gaumen besticht die ausgewogene Struktur mit Aromen von Honigmelone und Limetten nebst den dezenten mineralischen Nuancen, die besonders im langen Abgang nachvollziehbar sind.)

Wenn das Hotel mit seinen dreißig Zimmern voll belegt ist, können hundert Gäste in Urspelt beköstigt werden. Der Speisesaal bietet Platz für 55 Gäste, im Rittersaal und dem kleinen, angrenzenden Séparée können sich insgesamt 45 Gourmets kulinarisch verwöhnen lassen.

**Restaurant Brasserie Victoria, L-9774 Urspelt bei Clervaux. Wochentags täglich abends geöffnet, sonntags auch zur Mittagsstunde. Weitere Infos unter der Tel. 00352-26905610 und auf [www.chateau-urspelt.lu](http://www.chateau-urspelt.lu)**



**Chefoch Gérald Heischling (links) und Second Franck Declercq**  
(Foto: Romain Batya)



**Eleganter Crémant Brut Vom Weingut Alice Hartmann**  
(Foto: Romain Batya)



**Der Riesling 2010 Les Terrasses von Alice Hartmann passt perfekt zu Fisch**  
(Foto: Romain Batya)

# Die Nobel-Karosserie: Lexus 450h Hybrid

*Von Romain Batya*

*Auch die vierte Generation des Lexus GS 450h ist mehr denn je ein direkter Konkurrent zur – mittlerweile auch als Soft-Hybride lieferbaren – E-Klasse.*

Ihre Markteinführung hat die noble Stufenhecklimousine letzten Monat ohne viel Aufsehen gefeiert. Mittlerweile ist sicherlich bekannt, dass der GS 450h eher Kunden anspricht, denen Komfort und Qualität wichtig sind, die aber auch eine gewisse Portion Understatement zu schätzen wissen.

Lexus gibt den Verbrauch mit legeren 5,9 Litern auf 100 Kilometer an, dabei wurde jedoch der enorm sportliche Aspekt des großen Fünfsitzers außer Acht gelassen und die damit einhergehende Versuchung des Fahrers praktisch nicht berücksichtigt. Denn wer solch ein Auto kauft, will die Kraft der zwei Herzen nutzen, und hat der Mann oder die Frau hinterm Lenkrad erst einmal er-fahren, wie linear und lückenlos die Limousine ihre 343 PS auf die Hinterräder wuchtet, sieht man das Hybrid-System mit ganz anderen Augen.

Obwohl der Wagen über einen Eco-Schaltknopf Benzin zu sparen imstande ist, finden wir seine Fahrdynamik einfach passender, wenn der genannte Schalter nicht gedrückt wird. Der Lexus 450h ist als Dynamik-Hybrid zu verstehen, sein Credo heißt Energie. Mit einem Drehmoment von 345 Newtonmeter, einem Spurt von null auf hundert in 5,9 Sekunden und einem Verbrauch von acht Litern Super lässt es sich schlicht souveräner vorankommen. Dafür sorgen das Motoren-Duett aus einem 147 kW starken E-Motor und der 3,5-Liter-V6-Benziner. Der Basispreis für den eleganten Exoten aus der japanischen Edelschmiede Lexus, die zum Imperium von Toyota gehört, liegt bei 53000,- Euro. Dafür ist die Ausstattung aber bereits serienmäßig sehr vollständig und die Liste der Optionen verständlicherweise eher kurz.



*Runde Kurven betonen das Heck*  
(Foto: Romain Batya)



*Kraftvoller und edler Auftritt*  
(Foto: Romain Batya)



*Eine elegante Seitenlinie*  
(Foto: Romain Batya)



*Gesamtleistung 343 PS*  
(Foto: Romain Batya)



Der Abstecher (Folge 5)

# Die Sektstuuf St. Laurentius

## Prickelnd-moselländische Versuchung an der Uferpromenade

*Von Romain Batya*

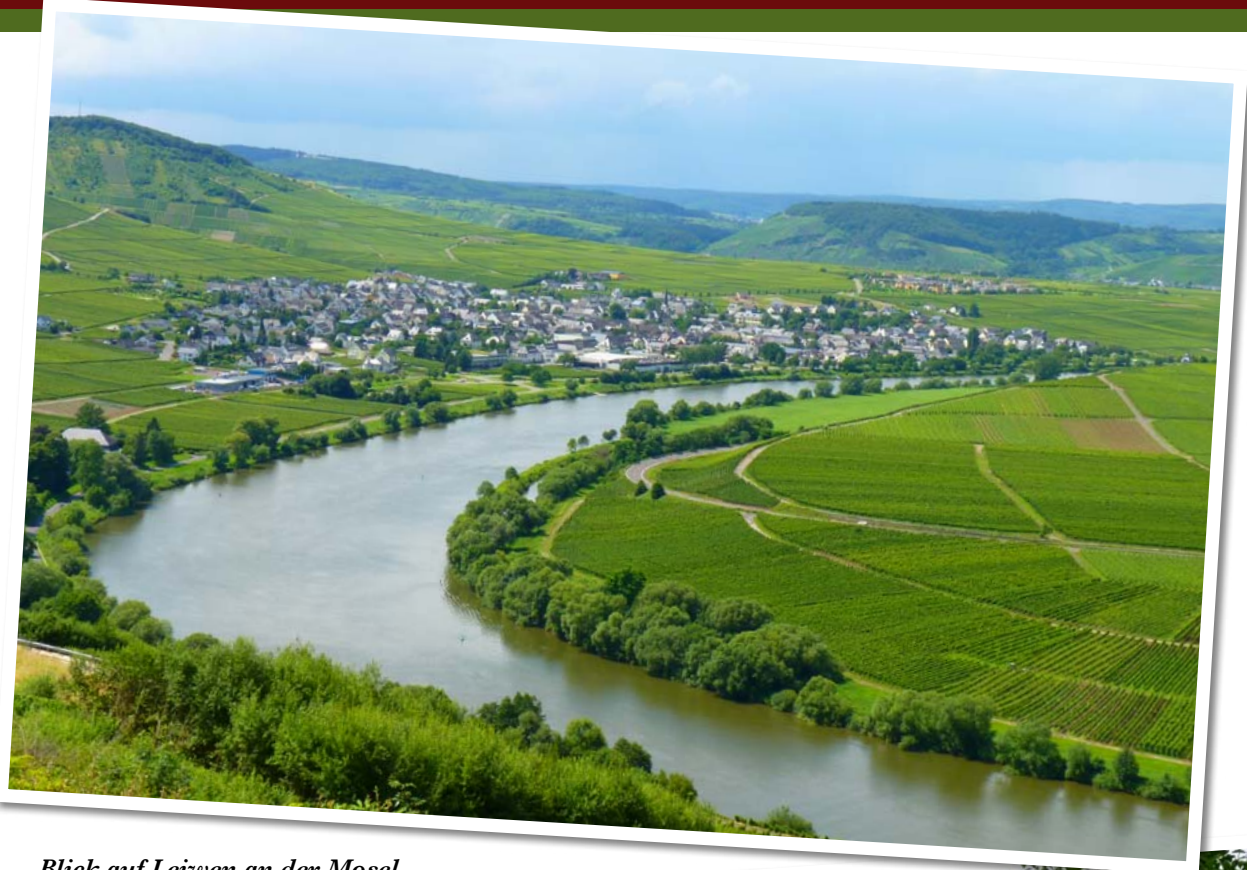
*Kennern der Mittelmosel ist das Sektgut St. Laurentius in Leiwen ein Begriff, denn seit dreißig Jahren baut Winzermeister Klaus Herres hier in meisterlicher Kleinarbeit handwerklich hergestellten Sekt der Sonderklasse aus. Zusammen mit seiner Frau Gisela und Tochter Nadine, die seit 2004 im Betrieb mitarbeitet, hat Klaus Herres es bis ganz nach oben an die Spitze der Besten gebracht.*

Erfolgsereignisse sind der Nährboden für Kreativität und Dynamik, und sicherlich auch einer der vielen Gründe, warum die Familie Herres vor knapp vier Jahren ein großes, an ihren Betrieb angrenzendes Winzerhaus mit freiem Blick auf die Mosel, die beliebte Leiwener Uferpromenade und die Steillagen der Laurentius-Lay linksseitig des Flusses erwarb und zu einer oenophil-kulinarischen Sensation umgestaltete.

In achtzehn Monaten hat Klaus Herres, der immer davon träumte, Architekt zu werden, in Eigenregie die ehemalige Gastwirtschaft zu einem reinen Sektlokal mit feinem Restaurant, einer bemerkenswert reich ausgestatteten Vinothek und schmunke Appartements umgebaut.

Nach dem Motto „Die Qualität muss stimmen“, was auch als seine Lebensphilosophie verstanden werden soll, hat der talentierte Bauherr die „Sektstuuf St. Laurentius“ mit ausgesuchten Materialien wie massivem Holz, echtem Flechtwerk und passenden Bodenfliesen vom Einheitsbrei vieler Gaststätten im Land abgehoben. Dabei sorgen dezente Pastellfarben an Wänden und Decke für ein unauffälliges und zugleich gediegenes Ambiente.

Die Vorgabe setzt sich in den nach Flaschengrößen benannten fünf Appartements und zwei Gästezimmern im ersten und zweiten Stock des Hauses fort. Jeder Raum ist anders gestaltet,



**Blick auf Leiwen an der Mosel**  
(alle Fotos: Romain Batya)



**Die Sektstuuf St.  
Laurentius in Leiwen**



jedes Wohnzimmer strahlt Entspannung und Gemütlichkeit mit all dem heutzutage erwarteten Komfort aus.

Knapp drei Jahre gibt es das beschauliche Restaurant „Sektstuf“ mit seinen beliebten und gerne wahrgenommenen Übernachtungsmöglichkeiten. Wegen des ganz individuellen Konzeptes bevorzugt es die Familie Herres, den Begriff Hotel bewusst nicht zu verwenden, sondern von Sektquartier zu sprechen.

„Da sich bei uns alles um den Wein in prickelnder Form und überschäumender Gestalt dreht, ist der Name Sektquartier viel aussagekräftiger. Alle Appartements und die Gästezimmer sind individuell gestaltet und mit natürlichen Materialien ausgestattet“, sagt Klaus Herres.

***Die Küche ist dezent überregional und herzlich bodenständig***

Seit Februar 2011 steht in der „Sektstuf“ in Leiwien ein dynamischer Koch am modernen Herd. Der aus Trier stammende Patrick Liehr hatte ein Architekturstudium absolviert, bevor er sich als Quereinsteiger für den Beruf des Kochs entschied. 2004 ging er bei der Industrie- und Handelskammer Trier (IHK) als einer der besten Absolventen mit der wärmstens gewollten Berufsabschlussprüfung hervor und bewarb sich sogleich bei Harald Rüssel (Landhaus St. Urban in Neurath-Wald, Hunsrück – siehe Vinalu Ausgabe 4), wo er vier Jahre blieb, um dann nach Sylt zu Johannes King (Dorint Söl'ring Hof), dem schreibenden Küchenherold, zu wechseln. Vor achtzehn Monaten fand Patrick Liehr dann erneut zurück in heimatische Gefilde.

„Unsere Küche setzt auf klassische Rezepte der gutbürgerlichen Küche, die wir auf unsere eigene Weise verfeinern und auf die Teller bringen. Es versteht sich von alleine, dass wir regelmäßig auch Wein und Sekt in der Küche verarbeiten“, sagt der junge Koch.

Interessant zu wissen ist auch, dass 70 % der umgesetzten Weine in der „Sektstuf“ in der Flasche verkauft werden, obwohl die Auswahl an



*Statt wie üblich mit Nummern sind die Zimmer mit Namen von Flaschengrößen für Sekt und Champagner gekennzeichnet.*



*Sekt ist Trumpf bei Klaus Herres*



*Der Koch Patrick Liehr mit Sektpapst Klaus Herres*



„offenen“ Weinen ziemlich groß ist. Neben den Drei- oder Fünfgangmenüs werden auch die Tagesempfehlungen von Patrick Liehr immer wieder mit Neugier angenommen.

Außer samstags und sonntags ist das Restaurant in der Euchariusstraße 15 in Leiwen über die Woche nur abends geöffnet. Mittwochs ist Ruhetag. Im Zuge der Feierlichkeiten zu „30 Jahre St. Laurentius Sekt“ finden etliche Sonderveranstaltungen statt.

Die „Sektstuf“ – ein Begriff, der im Dialekt so viel bedeutet wie „die Sonntagsstube, wo man Sekt genießt“ – ist saisonabhängig geöffnet und bietet Platz für 55 Personen, die sonnige Moselterrasse (25 Personen) nicht inbegriffen.

**Weitere Infos und Näheres zu Sonderveranstaltungen auf [www.st-laurentius-sekt.de](http://www.st-laurentius-sekt.de) und unter Telefon 0049 (0)-6507- 939055.**



*Blick ins Restaurant ...*



*...und auf ein Nachtisch-Trio*

## Die gut bestückte Vinothek

### *Von Liliane Turmes*

*Neben der gesamten Palette von St. Laurentius- Winzersekten gibt es in der Vinothek eine beachtliche Auswahl an Moselweinen von den französischen Côtes de Moselle über Luxemburger Erzeugnisse bis hinunter nach Koblenz, wo einige sehr gute Winzer zu Hause sind. Dutzende Moselweine und natürlich auch einige französische Champagner – denn die Partnergemeinde von Leiwen ist Mesnil- sur-Oger, ein größeres Dorf in der Champagne inmitten der Grands-Crus-Lagen der berühmten Côte des Blancs die als die Wiege des Chardonnay schlechthin gilt – lassen die Herzen der Weißweinliebhaber höher schlagen.*

Eigentlich ist es den Winzerkollegen aus der Champagne zu verdanken, dass Klaus Herres heute ein Meister in der Herstellung hochwertiger Schaumweine geworden ist. Immerhin wollte er in jungen Jahren ja Architekt werden, gleichzeitig aber auch etwas von der Welt sehen...

„Gediegenes Ambiente und eine hochkarätige Einrichtung müssen sich nicht gleich auf die Weinpreise niederschlagen“, meint der Sektpapst aus Leiwen, und so – das vorweg – kostet jede Flasche Wein oder Sekt aus der Vinothek seiner „Sektstuf“ nur zehn Euro mehr als beim jeweiligen Winzer selbst. Ein erfreuliches Detail, das zu einer gewissen Rotation beiträgt und dem Kunden die Gewähr bietet, bei Herres immer wieder etwas Neues zu entdecken.



***Eine Sektauswahl vom Feinsten***

(alle Fotos: Romain Batya)





*Die frei zugängliche Vinothek*

## Verkostungsnotizen

Cuvée Crémant Extra Brut 2009 Deutscher Sekt B.A. Mosel

(Alkohol 12,5°, traditionelle Flaschengärung)

Die zwölf Monate auf der Hefe gelagerte Cuvée stellt sich mit einem Bukett von SpätburgunderBlanc de Noir vor, in dem Anklänge an kleine Beerenfrüchte und frische Himbeeren dominieren. Am Gaumen sind eher die Chardonnay-Töne nachvollziehbar. Der klare und saubere Nachhall ist mittellang.

Riesling Cuvée 2009 Brut trocken

Die Cuvée gibt sich frisch und mineralisch, die Balance zwischen der belebenden Säure (6,7 g/l) und der dezenten Restsüße (8 g/l) ist optimal. Der Sekt hat einen angenehmen Abgang, der Nachhall ist lang.

St. Laurent 2008 Blanc de Noir Brut

Der St. Laurent präsentiert sich sehr fruchtig mit Akzenten von reifen Birnen und gelbem Steinobst. Auch am Gaumen sind deutliche Aromen von Williamsbirne neben gut eingebundener Säure und einer satten Frucht ansprechend.

Cuvée Prestige Chardonnay 2005 Brut

Der Wein lag 60 Monate auf der Hefe und ist eher vineux als spritzig-frisch. Dennoch ist diese Cuvée gefragt, weil sie zum Essen getrunken wird.

Riesling Grande Cuvée 2009

(11,8° Alkohol, 7,5 g/l Säure, 12 g/l Restzucker)

Den zu 100 % aus Riesling ausgebauten Wein von alten Reben hat Herres durch Spontanvergärung gewonnen. Er ist sauber gemacht und zeigt eine außergewöhnliche Länge mit sekundärer Aromenfülle.



*Der Extra Brut 2009 von St. Laurentius*



# Das Auto: Der Volvo V 60 drivE

*Von Romain Batya*

*Im Bereich der Mittelklasse-Kombis punktet Volvo seit kurzem mit der frugalen Variante V60 drivE. Das Auto mit dem 115 PS-Diesel könnte zum Liebling von Dagobert Duck avancieren, denn laut Werksangaben liegt der Verbrauch bei überaus günstigen 4,5 Litern Kraftstoff auf 100 Kilometer...*

Alle bisherigen Sparmodelle von Volvo waren am Heck mit dem silbern-hellgrün schimmernden eco- Kürzel ausgestattet, doch im Gegensatz zu den anderen Modellen verzichten der S60 und der hier vorgestellte Kombi V 60 überwiegend auf Modifikationen an der Karosserie. Von außen besteht da also fast kein Unterschied. Auch der Innenraum ist größtenteils identisch mit dem Interieur anderer V 60-Varianten, und die Ausstattungsstufe Momentum ist auch nicht üppiger in einem T3 oder D3. Die Differenz sitzt unter der Motorhaube, wo ein überarbeiteter 1,6-Liter-Turbodiesel seinen Dienst tut. Auf Antrieb scheinen 270 Nm Drehmoment und 115 PS maximale Leistung dem knauserigen Schweden vollends zu genügen, nur wenn das Fahrzeug mit fünf Personen nebst Gepäck am Berg anrollen soll, muss sich der Selbstzünder doch mächtig ins Zeug legen. Die Ladeluke mit einem Volumen zwischen 431 und 1241 Liter kann als guter Durchschnitt bezeichnet werden, für das Gepäck einer jungen Familie mit zwei Kindern reicht der Kofferraum auf alle Fälle. Wer allein oder zu zweit unterwegs ist, kann dank umgeklappter Rückenlehnen überdies locker mehr als zwanzig Kisten Wein im Laderaum verstauen, ohne dass dabei die wertvolle Ladung von außen besonders ins Auge sticht. Understatement ist eine Tugend, die man nicht an die große Glocke hängt, deshalb würden wir den V 60 drivE auch nicht als „Sportkombi“, sondern eher als alternativen Lifestyle versprühenden „Sparkombi“ bezeichnen.

***Der Basispreis für den Volvo V60 drivE, Ausführung MOMENTUM mit 115 PS lag in Luxemburg im Juli 2012 bei 28.267,- Euro. Das von uns getestete Fahrzeug mit etlichen Sonderausstattungen kostet 31.300,- Euro***



# Les Citadelles du Vin

## Un concours d'attribution de récompenses fiable

*Par Wilfried Moselt*

*Elle a ses racines en 2000/2001, cette compétition d'excellence qui est arrivée de nos jours à un niveau remarquable dû au professionnalisme des dégustations et à l'internationalité des échantillons (75 % de vins étrangers) et avant tout grâce aux règles sévères assurant une transparence du système d'attribution des récompenses fiable. La 12ème édition du concours a eu lieu le 19, 20 et 21 mai 2012 à Bourg en Gironde (Bordeaux-France).*

Depuis l'origine sous le patronage de l'O.I.V. (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) Les Citadelles du Vin appliquent rigoureusement les normes de dégustation dictées par cette organisation:

- Respect des quotas dans les jurys (5 personnes par jury avec un maximum de 2 dégustateurs français par jury).
- Les jurés sont installés à des tables individuelles (ce qui est généralement coutume).
- Les vins sont rendus anonymes et les bouteilles sont transvasées aux conditionnements particuliers dans des contenants au design neutre (dégustation à l'aveugle, film cache-étiquette, bouchon neutre, flacons particuliers transvasés dans des bouteilles standard (ce qui est généralement coutume) et affectés à un jury regroupant 15 vins maximum de même nature.
- Seulement 30 % des vins sont récompensés.
- En 2012, près de 50 dégustateurs dont plus de 30 venus du monde entier (oenologues, ingénieurs et techniciens vitivinicoles, sommeliers, directeurs ou présidents d'institutions vitivinicoles, journalistes internationalement reconnus) ont été conviés sur une période de 3 jours (provenant de l'Allemagne, de l'Argentine, de l'Australie, du Brésil, du Canada, du Chili, de la Chine, de la Colombie, de la Croatie, de l'Espagne, des Etats-Unis, de la France, de la Grande Bretagne, de la Grèce, de Hongkong, de la Hongrie, de l'Israël, de l'Italie, du Japon, du Luxembourg, de la Macédoine, des Pays-Bas, du Portugal et de la Serbie).



**Le concours peut commencer**  
(Photo: Romain Batya)







*L'équipe derrière les coulisses  
avec la directrice*

(Photo: Romain Batya)



*Une partie des dégustateurs internationaux qui  
ont participé au concours Les Citadelles Du Vin à  
Bourg dans le Bordelais en 2012 lors d'une visite  
au Château Cheval Blanc à Saint-Emilion (avec le  
rédacteur en chef de Vinalu Wilfried Moselt X)*

(Photo: Les Citadelles)

Quel que soit leur pays d'origine, tous les vins du monde (vins tranquilles, vins effervescents, vins doux naturels, vins de liqueurs, eaux-de-vie de vin et de marc) nonobstant leur millésime sont acceptés à concourir à condition que le vin soit mis en bouteille et qu'il dispose d'un numéro de lot et d'agrément (sauf cas dérogatoire). Tous les profils de producteurs peuvent s'inscrire: viticulteurs, négociants, caves, coopératives etc. En 2012, les vins en compétition provenaient de 32 pays. Le nombre d'échantillons de 1045 signifie une augmentation d'env. 17 % par rapport à 2011. L'organisation a enregistré en 2012 l'inscription de 678 vins rouges, 188 vins blancs secs, 88 vins effervescents, 39 vins blancs doux, 35 vins rosés, 10 VDN./VDL et 9 eaux-de-vie.

Le dépouillement des résultats se déroule de sorte que les fiches de dégustation sont lues par un système de lecteur optique informatisé qui permet d'obtenir les résultats de manière instantanée et objective. Tous les vins en lice sont analysés en laboratoire avant la dégustation pour vérifier la conformité du produit (les informations oenologiques mentionnées sur la fiche d'inscription et la réglementation en vigueur) et le faire concourir dans sa catégorie (Contrôle Amont). Après la dégustation et la remise des récompenses, des produits primés sont

choisis de façon aléatoire dans les lieux de distribution afin de subir un nouveau contrôle analytique en laboratoire. Ce second contrôle permet de vérifier que les caractéristiques de vin présenté au concours correspondent à l'ensemble du lot commercialisé (Contrôle Aval). Cette démarche volontaire offre une crédibilité supplémentaire à l'authenticité des médailles décernées par Les Citadelles du Vin.

Lorsqu'un candidat obtient une médaille aux Citadelles du Vin, la récompense se fait sous trois formes.

- **Le trophée Citadelles.** Cette statuette est remise à tous les lauréats d'un Prix Spécial. Cet objet design est l'emblème idéal pour promouvoir un produit récompensé dans un chai, un bureau ou sur un stand.
- **Le diplôme.** Support de promotion unique et officiel, il atteste l'authenticité de la récompense.
- **Les médailles auto-collantes.** Collées sur les bouteilles primées, les adhésifs servent de repères qualitatifs pour le consommateur final.

Les **objectives** de communication du concours sont:

- d'identifier les meilleurs vins du monde
- de valoriser la diversité et la qualité des vins du monde entier
- de faire connaître les meilleurs vins au plus grand nombre d'acheteurs et de consommateurs internationaux
- de véhiculer une image positive et professionnelle du concours au sein de la filière vin
- de donner de la valeur et de crédibilité aux médailles décernées par le jury.

Les Citadelles du Vin accompagnent ces récompenses d'un plan de communication en direction des consommateurs internationaux par la publication du palmarès des trophées adressé par courrier aux acheteurs de la grande distribution française, importateurs, principaux opérateurs commerciaux internationaux, cavistes et journalistes. En outre, les résultats sont publiés sur la site web des Citadelles du Vin [www.citadellesduvin.com](http://www.citadellesduvin.com), sur le site des partenaires, dans des revues spécialisées et comme actuellement dans Vinalu ([www.vinalu.lu](http://www.vinalu.lu)), le Premier Magazine Internet de Luxembourg pour Vinophiles et Gourmets.

## Les médailles

D'un total de 1045 échantillons 145 médailles d'or et 161 médailles d'argent ont été conférées aux vins provenant de 30 pays (voir [www.challengeduvin.com](http://www.challengeduvin.com), [www.citadellesduvin.com](http://www.citadellesduvin.com) et [www.malbe-competition.com](http://www.malbe-competition.com)). Les médailles ont été remises à Vinexpo Asia-Pacific à Hongkong, le 29 mai 2012.

Vu le grand nombre de récompenses, Vinalu a dû se restreindre dans ce contexte à des Prix Spéciaux par pays, tels que:

- **Prix Spécial Argentine:** 2008 Gran Medalla Malbec (rouge), **Grupo Penaflores S. A.**, Mendoza, Argentine ([enikitiuk@trapiche.com.ar](mailto:enikitiuk@trapiche.com.ar), [www.trapiche.com.ar](http://www.trapiche.com.ar))

- **Prix Spécial Brésil:** Ponto Nero Brut (effervescent blanc), **Domno do Brasil Industria E**, Garibaldi/RS, Brésil ([mktdomno@domno.com.br](mailto:mktdomno@domno.com.br), [www.domno.com.br](http://www.domno.com.br))

- **Prix Spécial Canada:** 2008 Riesling Icewine (blanc doux), **Pillittery Estates Winery**, Niagara-on-the-Lake, Canada ([jeff@pillitteri.com](mailto:jeff@pillitteri.com))

## Prix Spécial FIJEV

Cette année, Les Citadelles du Vin ont choisi de mettre l'Australie à l'honneur à travers le Prix Spécial FIJEV. Un membre de la FIJEV est présent en tant que dégustateur au sein de chaque jury durant le trois matinées.

Un jury spécial est composé le dernier jour. Avec ces membres les vins les mieux notés de la région choisie sont dégustés à nouveau. Le „coup de coeur“ de ce jury deviendra le Prix Spécial FIJEV de l'année.

Le prix FIJEV en 2012 a été remporté par le producteur: Gatt Wines, 5235 Springton, Australie avec un 2009 Gatt High Eden Shiraz, Eden Valley ([info@gattwines.com](mailto:info@gattwines.com), [www.gattwines.com](http://www.gattwines.com))

Les membres de la FIJEV qui ont participé à la dégustation pour le Prix Spécial FIJEV avec les rédacteurs de Vinalu Romain Batya (à droite) et Wilfried Moselt (à gauche). (Photo: Les Citadelles)





- **Prix Spécial Chili:** 2010 Cono Sur Late Riesling Cosecha Noble (blanc doux), **Vina Cono Sur S. A.**, Santiago, Chili, (maria.benavides@conosurwinery.cl, [www.conosur.com](http://www.conosur.com))

- **Prix Spécial Espagne:** 2011 Condesa de Leganza - Verdejo (blanc), **Bodegas Leganza**, Quintamar de la Orden, Espagne (clarrea@bodegasfaustino.es, [www.bodegasleganza.com](http://www.bodegasleganza.com))

- **Prix Spécial Etats-Unis d’Amérique:** 2010 Gallo Family Vineyards Zinfandel (rouge, demi-sec), **E. & J. Gallo Winery**, Wimbledon, Etats-Unis d’Amérique (abbi@cubecom.co.uk)

- **Prix Spécial France:** 2011 Château Bélingard Cuvée blanche de Bosredon (blanc), **SCEA Comte de Bosredon**, Pomport, France (laurent.debosredon@wanadoo.fr, [www.chateaubelingard.com](http://www.chateaubelingard.com))

- **Prix Spécial Grèce:** 2006 Estate Papaioannou Microclima (rouge), **A & G Papaioannou**, Ancient Nemea, Grèce (info@papaioannouwines.gr)

- **Prix Spécial Hongrie:** 2008 Borpalota Friz – Harslevelu (blanc, demi-sec), **Borpalota KFT**, Gyongyos, Hongrie, postmaster@borpalota.axclero.net, [www.borpalota.hu](http://www.borpalota.hu))

- **Prix Spécial Israël:** 2010 Recanati Petite Sirah Zinfandel Reserve (rouge), **Recanati Winery**, Emek-Hefer, Israël (idol@recanati-winery.com)

- **Prix Spécial Italie:** 2008 Fabio Contato (rouge), **Agricola Provenza Walter Contato SS**, Monza, Italie (info@provenza.net, [www.provenzacantine.it](http://www.provenzacantine.it))

- **Prix Spécial Japon:** 1992 Tomi Noble d’Or (blanc doux), **Suntory Wine International Ltd.**, Tokyo, Japon (shizuko-fujimoto@suntory.co.jp, [www.suntory.co.jp/wine/nihon](http://www.suntory.co.jp/wine/nihon))

- **Prix Spécial Portugal:** 2011 Ageda de Palmela (blanc), **Ageda Cooperativa de Palmela**, Palmela, Portugal (comercial@acpalmela.pt, [www.acpalmela.pt](http://www.acpalmela.pt))

- **Prix Spécial Roumanie:** Lacrima Lui Ovidiu – 1 (VDN/VDL blanc), **Murfatlar Romania SA**, Murfatlar, Roumanie (dan.domnaru@murfaltar.com, [www.murfatlar.com](http://www.murfatlar.com))

N. B.: Le vigneron allemand Anselmann de Edesheim dans le Palatinat (info@weingut-anselmann.de) a gagné une médaille d’or avec son vin blanc noble 2011 Anselmann Huxelrebe Trockenbeerenauslese.

(Dans la prochaine édition de Vinalu nous allons publier un article en anglais sur l’événement qui a eu lieu à l’occasion de cette compétition dans le Casino Barrière de Bordeaux concernant les vins de l’Australie. Titre prévu: **Australia Special, The Wines from Downunder**)



**Bordeaux vaut un détour**  
(Photo: Romain Batya)

# Verkostungs- Marathon an der Luxem- burger Mosel (Folge 2)

*Von der Vinalu-Redaktion  
(alle Fotos Romain Batya)*

## ***Riesling Charta 2009 (Wormeldange Elterberg) GPC***

(Restzucker 8 g/l, Säure 8 g/l, Alkohol 13°, 92° Öchsle)  
In der Nase leichter Firneton und Noten von getrockneten gelben Birnen und Aprikosen. Am Gaumen vollfruchtig mit cremigen Aromen von frischer Aprikosen-Marmelade. Gute Struktur und lang im Abgang. Nachhall mit gut eingebundener Säure. ++

## ***Chardonnay Remich Fels 2010 GPC***

(Restzucker 1 g/l, Säure 5 g/l, Alkohol 13°, 88° Öchsle)  
Kurzes Lager in neuem Holz. In der Nase filigran mit ausgeprägtem Vanille-Ton. Am Gaumen feine Balance mit Aromen von Mirabelle und Williamsbirne. Cremig von der Struktur her und lang im Abgang. Angenehm im mittellangen Nachhall. ++

## ***Gewürztraminer Bech-Kleinmacher Ensberg 2011 GPC***

(Restzucker 17,5 g/l, Säure 6 g/l, Alkohol 12,5°, 92° Öchsle)  
In der Nase ausgeprägte Moschus- und Heckenrosentöne, sehr kristallin. Am Gaumen vollfruchtig und sehr aromatisch. Aromen von reifen Aprikosen und Rosen. Schöne Frische im Abgang, im mittellangen Nachhall zeigt sich die betonte Fruchtigkeit. Ein junger Wein mit Potenzial. +

## ***Pinot Noir Rosé, Côtes de Remich 2011 MN***

### ***Rosé d'une Nuit***

(Restzucker 3 g/l, Säure 5 g/l, Alkohol 13°, 90° Öchsle, eine Nacht auf der Maische, Vin de Saignée)  
Lachsfarben im Glas. In der Nase elegant, etwas verhaltene Noten von roter Johannisbeere und Agrumen nebst pfeffrigen Akzenten. Elegant und kristallin am Gaumen mit schöner Frucht und ausgeglichenen Aromen von Agrumen. Im Abgang sehr fruchtig, im Nachhall ausgesprochen lang und mit feiner Frische. ++



*Zufriedene Gesichter bei  
Desom in Remich*



***Pinot Noir Rouge, Côtes de Remich 2010 MN***

(Restzucker 4 g/l, Säure 5 g/l, Alkohol 13°, 90° Öchsle,  
das neue Holz macht 15 bis 20 % aus)

Ausgesprochen pfeffrige Noten von reifer Mandel, Schattenmorellen und schwarzer Schokolade. Am Gaumen Aromen von Mon Chérie und Bittermandel. Abgang angenehm und nicht zu kernig, im mittellangen Nachhall ausgereifte Aromenfülle. Ein frischer Spätburgunder von mittlerer Struktur mit viel Frucht +(+)

***Pinot Noir Bech-Kleinmacher Ensichberg MN 2009***

(Restzucker 1 g/l, Säure 5 g/l, Alkohol 13°, 94° Öchsle)

Lange Lagerung auf der Flasche. Glänzendes Rubinrot im Glas. In der Nase elegant und mit klarer Linie. Noten von Schattenmorellen und reifen Brombeeren, dezente Akzente von frischen Mandeln.

Am Gaumen sehr elegant, feingliedrig und von ausgesprochen ausgewogener Struktur. Leicht rauchig im nicht endenden Nachhall. ++

***Pinot Noir Domaine Desom 2011 (Fassprobe, eben eingefüllt)***

Violett und leichtes Granatrot. In der Nase Töne von Leder, schwarzem Pfeffer und Unterholz. Am Gaumen recht fruchtig mit ausgeprägtem Körper. Anklänge an schwarze Beeren und reife Mandeln. Ein Wein mit Potenzial. O+

***Crémant de Luxembourg Desom Brut Tradition,  
(Hauptanteil vom Stillwein ist Riesling)***

(Restzucker 12,5 g/l, Säure 6 g/l, Alkohol 12,5°)

Hellgolden im Glas, feine Perlage. In der Nase Agrumen, Ringloden und Brotkruste, am Gaumen sehr frisch und leicht mineralisch. Säurebetont im Nachhall mit leichtem Bitterton. Zu Fisch und Krustentieren der perfekte Crémant aus Luxembourg. +

***Crémant de Luxembourg Desom Brut Elégance,  
(Hauptanteil Stillwein aus Pinot-Sorten)***

(Restzucker 11 g/l, Säure 6 g/l, Alkohol 12,5°)

Ausgeprägte Perlage, sehr hell. In der Nase frisch mit Noten von weißen Früchten, Agrumen und Akzenten von frischer Kokosnuss. Am Gaumen feinfruchtig, Aromen von frischer Mandel und Pastorenbirne. Gute Fülle und sehr nussig im langem Nachhall. ++

***Crémant de Luxembourg Desom Brut 2008***

(Restzucker 10 g/l, Säure 6 g/l, Alkohol 12,5°, 30 Monate auf der Hefe,  
kein Riesling in der Assemblage)

In der Nase Töne von Robinienhonig und Mango-Rhabarber-Kompott; leicht harzig-aromatische Akzente. Am Gaumen vegetal zu Beginn mit Aromen von Wiesenkräutern, gefolgt von gelbem Apfel und getrockneten Williamsbirnen im Abgang. Mittellang und etwas alkohollastig im Nachhall. +

***Crémant de Luxembourg Desom Brut Rosé***

(Restzucker 10 g/l, Säure 5 g/l, Alkohol 12,5°)

In der Nase Anklänge an reife Agrumen mit leicht pfeffrigen Noten. Am Gaumen Nuancen von roten Waldfrüchten mit einer feinen Palette von Agrumen. Frisch im Abgang, im mittellangen Nachhall angenehm mit feiner Fruchtsäure. +(+)



***Abschluss-Spektakel nach der  
Verkostung bei Desom***

# Verkostung Vinsmoselle-Weine in Remerschen, Caves du Sud, am 24. April 2012 im Vorfeld des 60. Proufdâg

## ***Grevenmacher Rosenberg Auxerrois 2011***

(Alkohol 12°)

In der Nase schöne Frische. Ausgeprägter Sortentyp, typisches Bukett, saubere Struktur, Aromen von grünem Apfel. Nachhall mittellang. +

## ***Pinot Blanc Schengen Markusberg***

**2011 GPC**

(Alkohol 12°)

In der Nase leicht mentholische Noten zu Beginn, Anklänge an Anis und Süßholz.

Am Gaumen schöne Balance. Gute Fülle und mittellang im Nachhall. +

## ***Pinot Blanc Mohrberg Wormeldange***

**GPC 2011**

In der Nase Agrumen, angenehm frisch. Schöne Frucht am Gaumen, sehr lang im Nachhall. ++(+)

## ***Riesling Grevenmacher Paradäis***

**GPC 2011**

In der Nase rauchig mit Noten von Feuerstein. Am Gaumen Anklänge an Agrumen, gelbe Äpfel und anderes gelbes Kernobst. Gut strukturiert, zartbitter im mittellangen Abgang. +

## ***Art & Vin Riesling Wormeldange Köeppchen 2010 GPC***

(Alkohol 12,5°)

In der Nase Agrumen und grüne Äpfeln, mineralischer Unterton. Gut strukturiert mit Aromen von gelbem Pfirsich am Gaumen. Im Abgang angenehm, im Nachhall mittellang. +

## ***Art & Vin Riesling Wellenstein Kourschels 2010 GPC***

In der Nase ausgeprägte Rieslingfrucht, am Gaumen schöne Aromatik, im Abgang gut eingebundene Fruchtsäure. ++(+)

## ***Château Edmond de la Fontaine Riesling 2010 GPC***

(Alkohol 12,5°)

In der Nase aromatisch mit Anklängen an Aprikosen. Am Gaumen betont fruchtig und mit relativ leichter Struktur. O+

## ***Charta Schengen Prestige Riesling 2010 GPC***

(Alkohol 12,5°)

In der Nase sehr komplex mit Anklängen an Agrumen und exotische Früch-



*Das Team von Domaines  
Vinsmoselle*



*Georges Schaaf,  
Generaldirektor  
der Domaines  
Vinsmoselle*

### **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





*Corinne und ihr Bruder Yves  
Sunnen während der Weinprobe*

te. Eleganz und gut ausgeprägte Fruchtnoten, sehr gut im Gleichgewicht. Am Gaumen kernig und saftig mit kräftiger Struktur und guter Länge. Wein mit viel Potenzial und einem langen Nachhall mit den typischen Fruchtnoten des Rieslings. ++

***Crémant Poll-Fabaire Spirit of Schengen Cuvée Pinot Noir***

In der Nase Anklänge an rote Johannisbeeren und Agrumen, am Gaumen gute Frische mit mittellangem Nachhall. +

***Pinot Blanc Charta Schengen Prestige 2010***  
(Alkohol 12°)

In der Nase ausgeprägt würzig mit Noten von Bapfeffer. Leicht vegetabile Aromen, füllige Struktur und gute Balance. Im Nachhall mittellang. Ein sehr süffiger und gut zu trinkender Wein. ++

***Charta Schengen Prestige Pinot Noir 2010 GPC***

Im Bukett Anklänge an Kirschen und Mandeln, sehr frisch. Am Gaumen etwas adstringent bei recht feiner Struktur mit Akzenten von Vanille. O+

***Pinot Noir 2009***

In der Nase Anklänge an eingelegte Pflaumen, am Gaumen etwas seicht in einer fruchtbetonten Aromatik. O

***Pinot Noir Charta Schengen Prestige 2008 GPC***

In der Nase rauchige Aromen, eingelegte Sauerkirsche und leichte Akzente von Teer. Am Gaumen erneut die rauchige und von der reifen Frucht geprägte Aromatik. O+

## **Verkostung bei Sunnen-Hoffmann in Remerschen am 25. April 2012**

*Der Betrieb hat sich seit seiner Umstellung auf ökologischen Weinbau ab dem Jahr 2000 – was die bearbeitete Fläche anbelangt – von knappen vier Hektar auf 8,7 Hektar im Ertrag stehender Weinberge mehr als verdoppelt. Die*

*Humusschicht der Parzellen, die in der Flurbereinigung liegen, ist mittlerweile angestiegen, was sich in der Qualität der Weine niederschlägt.*

***Pinot Blanc Wintrange Hommelsbiert 2011***  
(Restzucker 7 g/l, Säure 6,2 g/l, 90° Öchsle)

In der Nase von frischer Aromatik geprägt mit Nuancen von exotischer Frucht, gelber Melone und Limonenschale. Am Gaumen fruchtig und mit schöner Balance. Mittlere Struktur und sehr frisch im Abgang. Vom Nachhall her mittellang. ++

***Chardonnay Schwebsange Kolteschbiert 2011***  
(Restzucker 6 g/l, Säure 6,8 g/l, 91° Öchsle)

Florales Bukett mit Noten von Fresia, Margeriten und anderen weißen Blüten und von weißem Pfirsich. Am Gaumen ausgereifte Fruchtaromen mit fein eingebundener Säure. Nachhall lang. ++

***Auxerrois Schwebsange Kolteschbiert 2011***  
(Restzucker 8 g/l, Säure 5,3 g/l, 88° Öchsle)

In der Nase Bonbon Anglais, Noten von süßer Mandel und Weinbergspfirsich. Am Gaumen überwiegt zuerst der mineralische Akzent, dann folgen Aromen von grünem Apfel und eingelegten Limonen. Im Abgang sehr frisch und zugleich komplex. Nachhall lang. ++

***Auxerrois Wintrange Hommelsbiert 2011***  
(Restzucker 9 g/l, Säure 5,1 g/l, 89° Öchsle)

In der Nase Noten von Golden Delicious, gelben Birnen und Robinienhonig. Am Gaumen schön fruchtig, dezent süßliche Akzente, komplex in der Struktur. Leicht vegetabil. Junger Wein mit guter Fülle und Potenzial. ++

***Pinot Gris Côteaux de Schengen 2011***

(Restzucker 8 g/l, Säure 6 g/l, 90° Öchsle)  
In der Nase recht verhalten, vegetabile Noten von Spargel und Zichorie. Am Gaumen angenehm süßliche Frucht. Mittellanger fruchtiger Nachhall. Leicht mineralische Akzente im Abgang. O+

***Pinot Gris Schwebsange Kolteschbiert 2011***  
(Restzucker 8 g/l, Säure 5,5 g/l, 91° Öchsle)

Leicht rauchiges Bukett mit Noten Toastbrot, Zitrus und weißer Nektarine. Am Gaumen gut strukturiert mit cremigen Nuancen. Im Abgang mineralisch, im Nachhall mittellang. +

***Pinot Gris Wintrange Hommelsbiert 2011, Fass 12***

(Restzucker 11 g/l, Säure 6,2 g/l, 95° Öchsle)  
In der Nase würzig-kräuterwürzige Noten, sehr reife Frucht. Am Gaumen würzig-süßliche Aromenfülle, gut strukturiert. Im langen Nachhall moderate Frische und feinmineralische Noten. ++

***Pinot Gris Wintrange Hommelsbiert 2011, Fass 57***

(Restzucker 10 g/l, Säure 6,1 g/l, 97° Öchsle, stammt aus dem Herzstück der Lage Hommelsbiert)  
In der Nase süßlich-aromatisch, erinnert an reife Ananas und frischen Chutney von Mango. Am Gaumen Aromen von Heu und ausgereifter Frucht. Ein fein ausbalancierter Wein mit markanter Struktur. Im Abgang und Nachhall rund und lang. ++

***Riesling Wintrange Hommelsbiert 2011***

(Restzucker 7 g/l, Säure 7,8 g/l, 90° Öchsle, teilweise Spontanvergärung)  
Florales Bukett zu Beginn, dann Noten von reifen Wiesenäpfeln und getrockneten Gartenkräutern. In der Nase leicht nussig mit Anklängen an süße Mandeln. Am Gaumen elegante Aromatik mit deutlicher Rieslingsäure. Ein Wein mit angenehmer Fülle und guter Länge. Im Nachhall zeigt sich der mineralische Aspekt. ++

***Riesling Remerschen Hüschbiert 2011***

(Restzucker 9 g/l, Säure 8 g/l, 90° Öchsle)  
In der Nase etwas verhalten mit Akzenten von gelbem Kernobst, Rhabarber-Kompott und Mirabellen.  
Am Gaumen ausgeprägt frisch, Aromen von Bonbon Anglais und sauren Kamellen. Die mineralischen Akzente folgen dann. Im Abgang recht frisch, im Nachhall mittellang mit kerniger Frucht. ++

***Riesling Wintrange Felsberg 2011 Vieilles Vignes.***

(Restzucker 10 g/l, Säure 8 g/l, 90° Öchsle)  
In der Nase verhalten mit nussig-fruchtigen Akzenten. Am Gaumen überwiegt die süßliche

Apfelfrucht. Der Wein wirkt sehr jung und birgt viel Potenzial. Auch am Gaumen momentan noch nicht ausgeprägt. Das Süße-Säure-Spiel gefällt. ++

***Chardonnay Barrique Schwebsange Kolteschbiert***

(Restzucker 2 g/l, Säure 5,7 g/l, 93° Öchsle, 2/3 Barrique vom zweiten Jahr, 1/3 neues Holz, sieben Monate gelagert)  
In der Nase recht frische Noten von Bourbon-Vanille und frischer Brotrinde. Am Gaumen zu Beginn ein leichter Bitterton, dann folgt die frische Traubenfrucht. Im mittellangen Nachhall überwiegt der säurebetonte Aspekt. O+

***Rivaner Schengen Markusbiert 2011***

(Restzucker 8 g/l, Säure 6,2 g/l, 84° Öchsle)  
In der Nase aromatisch-frisch mit floralen Akzenten. Am Gaumen sehr süffig mit Aromen von gelben Äpfeln. +

***Muskat-Ottonel 2011***

(Restzucker 12 g/l, Säure 6 g/l, 85° Öchsle, Junganlage, erster Ertrag)  
In der Nase ausgesprochen aromatisch und filigran. Am Gaumen recht frisch und zugleich eher kurz im Nachhall. Interessanter Sommerwein. O+

***72 Crémant Cuvée L. Et F.***

(Restzucker 11 g/l, Säure 5,9 g/l)  
Der Crémant ist aus Basisweinen des Jahres 2010 zusammengestellt, er zeigt sich in der Nase leicht rauchig und ausgesprochen nussig. Klare Frucht und Aromen von Röstmandeln sind am Gaumen nachvollziehbar, der Nachhall ist mittellang. O+

***Crémant Etoile Filante***

(Restzucker 10 g/l, Säure 6,5 g/l, die Spitzen-Cuvée der Bio-Crémants von Sunnen, die Basisweine stammen aus dem Jahr 2009)  
In der Nase ausgesprochen fruchtig mit Noten von kandierten Äpfeln, am Gaumen von einer süßlich-würzigen Aromatik geprägt. Eine lebendige Perlage, eine ausgeprägte Säure und ein mittlerer, sehr weiniger Körper zeichnen den Schaumwein aus. +



***Bei Sunnen-Hoffmann wird seit Generationen Wein gemacht***



# Easy Wines VI

## Top Choice for Young People

*Von Hans Albers*

*Nach den ausführlichen Berichten über den Weinbau, die Weinbaugeschichte, die Weinbauorte und Weinbaugebiete in Luxemburg und Deutschland in den Ausgaben 5 bis 8 und nach den Empfehlungen zum Verkostungsablauf in Ausgabe 9 soll es in den kommenden Folgen von Vinalu zum Thema „Easy Wines“ neben der gewohnten Präsentation zweier Top Choice Weine um die weitere Vorstellung der Begriffe aus der Weinsprache gehen.*

## Die Top Choice Weine

In unserer Rubrik handelt es sich (wie in Folge 1 dargestellt) um Weine, die Einsteigern in die Welt des Weins den Weg ebnen sollen. Die beiden hier vorgestellten Weine sind unkompliziert, leicht zugänglich und eher moderat im Alkohol 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 von der Vinalu-Redaktion geprüften und empfohlenen Weine kommen von der Mosel vom Weingut Erny Schumacher in Luxemburg und vom Weingut Albert Kallfelz in Deutschland.

### Top Choice No. 1

**2011 Pinot Noir Marque Nationale Wormeldange Pietert**  
Weingut Erny Schumacher (Informationen zum Weingut siehe unter „Spezialreportagen“ in dieser Ausgabe)  
(12,8 ° Alkohol, Preis 8,20 €)

Ausgeprägte Fruchtaromen im Bukett mit Anklängen an Mandelkuchen und Brombeeren mit einem Hauch von Vanille, am Gaumen üppige Fruchtnuancen mit Noten von



1

Brombeeren, Schattenmorellen und Zartbittermandeln, feingliedrige Struktur mit viel Frucht im Nachhall. +(+)  
(Anmerkung für unsere jungen Weinfreunde: Bei Rotweinen ist ein höherer Alkoholgehalt als bei Weißweinen als absolut vertretbar einzustufen und bei einer adäquaten Struktur durchaus wünschenswert.)

### Top Choice No. 2

**2011 Merler Adler Riesling Kabinett feinherb SELECTION**

Weingut Albert Kallfelz (Informationen zum Weingut siehe unter „Spezialreportagen“ in dieser Ausgabe)  
(11,5 ° Alkohol, Preis 7,15 €)

Reintöniges Fruchtbukett mit Anklängen an Limetten und ausgeprägter Mineralik vom Grauschiefer, am Gaumen feine Aromen von Aprikosen und Agrumen mit einem Hauch von Bonbon anglais, filigran strukturiert mit gut eingebundener Restsüße, harmonisch und süffig. +(+)



2

# Begriffe aus der Weinsprache

(Folge VI mit dem Buchstaben E, Fortsetzung in der nächsten Ausgabe)

## Buchstabe E

**Edelfäule** Als Edelfäule bezeichnet man den Befall der reifen (!) Weintrauben durch den Schimmelpilz *Botrytis cinerea*, der die Schalen der Beeren perforiert, so dass Flüssigkeit verdunstet, wodurch der Zuckergehalt (das Mostgewicht) in den Beeren erheblich ansteigt, ohne dass sich der Säuregehalt stark verändert, da der Pilz die Säure teilweise abbaut. Die Trauben schrumpfen ein und liefern hochkonzentrierte natursüße Weine (edelsüße Weine wie Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen). Befällt der Grauschimmel indes Trauben, die noch nicht reif sind, führt das bei feuchtem Wetter zur gefürchteten Rohfäule. Übrigens: Botrytistöne bei trocken ausgebauten Weinen selbst aus reifem Lesegut sind weniger wünschenswert und haben nicht selten erhebliche Qualitätseinbußen im Bukett und am Gaumen zur Folge.



***Botrytis cinerea als Edelfäule auf Riesling-Weinbeeren***  
(Bildquelle: Wikipedia)

**Ehrenfelser** Die weiße Rebsorte, die dem Riesling ähnelt und sich durch ein feinduftiges Fruchtbukett auszeichnet, ist eine Neuzüchtung aus Riesling × Silvaner von Heinrich Birk aus dem Jahr 1929. Sie stammt aus Geisenheim und ist vor allem in den deutschen Anbaugebieten Rheinhessen und Pfalz verbreitet. Im Rahmen einer Partnerschaft mit dem Rheingau stehen auch 100 Rebstöcke in Berlin (auf dem Rüdesheimer Platz).

**Einzellage** Eine Einzellage im Weinbau ist eine geografisch umgrenzte Rebfläche, die in der Regel eine Mindestgröße von 5 Hektar haben muss (es gibt auch Ausnahmen) und von Amts wegen mit einem Lagennamen versehen wird. Es gibt in Deutschland über 2500 Einzellagen.

**Eiswein** Eiswein ist ein hochwertiger, natursüßer Wein aus vollreifen Trauben in gefrorenem Zustand, die bei Minusgraden von  $-7^{\circ}\text{C}$  und weniger gelesen und ungemaischt gekeltert werden, bevor das Eis auftaut. Das natürliche Gefrierkonzentrat führt zu Most, bei dem die Konzentration von Zucker, Extraktstoffen und Säure hoch ist, was dem Eiswein die fruchtige Frische verleiht. Traditionelle Erzeugerländer für Eiswein sind neben Deutschland und Österreich auch Luxemburg und zudem in jüngerer Zeit Kanada, USA und Neuseeland (mit Icewine).



***Gefrorene Trauben auf der Niagara-Halbinsel in Kanada vor der Ernte. Im Hintergrund sind die Netze zu erkennen, mit denen die Trauben vor Vogelfraß geschützt werden.***

(Bildquelle: Wikipedia)

**Elbling** Der Elbling (von lat. albus = weiß) gilt als die älteste Rebsorte Europas, die bereits vor etwa 2000 Jahren von den Römern im Moselgebiet angebaut wurde. Die weiße Rebsorte ist in Deutschland fast ausschließlich an der Obermosel und darüber hinaus am linksseitigen Ufer der Mosel in Luxemburg zu Hause und ergibt unkomplizierte fruchtig-spritzige Weine mit einem ausgeprägten Säurekorsett. Eine Mutation ist der

seltene Rote Elbling, der hellrote bis lachsfarbene Weine erbringt, die allerdings als Weißweine klassifiziert werden (der Schwarz-Elbling und der Blau-Elbling sind übrigens keine Mutationen des Elbling, sondern Spielarten der roten Rebsorte Trollinger).



***Elbling***  
(Bildquelle: Deutsches Weininstitut DWI)

**Entrappen** Als Entrappen (Abbeeren, Rebeln) bezeichnet man das mittlerweile maschinelle Abtrennen der Beeren von den Rappen (Stielen, Kämme) vor dem Keltern, um zu verhindern, dass die im Traubenstiel enthaltenen Bitterstoffe bei hohem Pressdruck an den Most abgegeben werden. Moderne Lesemaschinen ernten nur die Trauben, was ein Entrappen entbehrlich macht.





***Entrappen von roten Trauben in der Bourgogne***  
(Bildquelle: Wikipedia)

**Erzeugerabfüllung** Erzeugerabfüllung im Weinbau bedeutet, dass alle verarbeiteten Trauben im selben Betrieb angebaut, gekeltert und zu Wein ausgebaut wurden, der dann auch im Weingut abgefüllt wurde. Die Bezeichnung ist weiterhin für Weine zugelassen, die von Winzergenossenschaften produziert worden sind, sofern es sich dabei ausschließlich um das Lesegut der Mitglieder handelt.

**Erziehung** Unter Erziehung im Weinbau versteht man die verschiedenen Systeme der Kletterhilfe zur Unterstützung der Pflanze bei ihrem Wachstum. Beispiele: Drahtrahmen- bzw. Cordon-Erziehung (die heute häufigste Form), die Stockkultur oder Einzelpfahlerziehung (in extremen Steillagen die einzig mögliche Form), die Guyot-Erziehung, die Gobelet-Erziehung, die Spaliererziehung, die Lyra-Erziehung, die Pergola-Erziehung u. a. und schließlich die einfachste Form, nämlich die Buscherziehung (kriechende Erziehung), bei der der Weinstock ohne Unterstützung als einzeln stehender Busch auskommen muss. Für die Auswahl des Erziehungssystems ist unter anderem auch entscheidend, ob Kelter- oder Tafeltrauben produziert werden und welches Ernteverfahren angewendet wird.



***Lyra-Erziehung – Blick in das Doppelspalier***  
(Bildquelle: Wikipedia)



***Spaliererziehung in Südtirol***  
(Bildquelle: Wikipedia)



***Einzelpfahlerziehung an der Mosel***  
(Bildquelle: Wikipedia)



***Stockkultur -Demonstrationsanlage in Weißenkirchen in der Wachau***  
(Bildquelle: Wikipedia)





***Baumerziehung in Alberate in der Toskana***  
(Bildquelle: Wikipedia)



***Busch-Erziehung in Syrien***  
(Bildquelle: Wikipedia)



***Y-Erziehung in der Türkei im Winter***  
(Bildquelle: Wikipedia)



***Trierer Rebenrad in einem Weinberg an der Mosel***  
(Bildquelle: Wikipedia)



***Dachlaubenerziehung mit Tafeltrauben in Südafrika***  
(Bildquelle: Wikipedia)



***Schrägdacherziehung in Südafrika***  
(Bildquelle: Wikipedia)



***Guyot-Erziehung in der Bourgogne***  
(Bildquelle: Wikipedia)



***Einfache Südtiroler Pergl am Hang (Pergola-Erziehung)***  
(Bildquelle: Wikipedia)

***Essigstich*** (siehe Flüchtige Säure)

***Etikett*** Das Weinetikett stellt für den Verbraucher in der Regel eine Informationsgrundlage dar. Die verbindlich vorgeschriebenen Angaben sind von Land zu Land jedoch unterschiedlich und zumal derzeit im Rahmen der EU-Richtlinien in einem dauernden Wandlungsprozess begriffen. Einzig die Angabe des Alkoholgehalts kann in der jetzigen Phase wohl als gesichertes Element angesehen werden.



# Vinalu-Spezialreportagen

## Lukull an der Saar

### Die Villa Keller im Schatten der Burg

*Von Romain Batya und Liliane Turmes*

*Das Hotel Villa Keller – ein architektonisches Juwel und ein Kulturdenkmal der Stadt Saarburg – liegt, von sattem Grün umringt, direkt an den Ufern der Saar. Zusammen mit der ruhigen Lage genießt der Gast einen ungetrübten Blick auf die malerische Altstadt und die imposante Saarburg, gebaut aus dem Grauschiefer der Region, dem Gestein, das die Grundlage für die mineralisch geprägten Rieslinge an der Saar bildet.*

Das historische Herrenhaus, zu dem im 19. Jahrhundert auch eine große Lohgerberei gehörte, die bis 1955 in Funktion war, wurde vor fünfzehn Jahren komplett renoviert und umgebaut. Im Sommer 1998 eröffneten Wolfgang und Jutta Müntnich dann ihren Gastronomiebetrieb, der auf Anhieb viel Zuspruch fand. Während Wolfgang das Zepter in der Küche des Hauses mit gewohnter Erfahrung schwingt und seine Küchenbrigade auf Trapp hält, ist die freundlich-energische Jutta Müntnich mit ihrem Team für den Saal-Service und das Hotel verantwortlich.

Das von Jutta und Wolfgang mit viel Können und Enthusiasmus geführte Hotel besitzt nicht nur ein gehobenes Restaurant. Auch der Biergarten und das „Keller's Wirthaus“ gegenüber dem Hoteleingang zur Villa Keller sind Anlaufstellen für Wanderer und Touristen, vor allem aber für gestandene Gourmets. Die Weinkarte des Hauses beinhaltet mehr VDP-Weine als so manches hoch dekorierte Sterne-Restaurant.

Als ein Lob an die gehobene regionale Küche mit klassischem französischem Einschlag kann man die Speisekarte in der Villa Keller bezeichnen, während es im zugehörigen Wirtshaus eher deftigere Kost gibt. „Zum hohen Anspruch unseres Hauses gehört eine exquisite Küche, die durch ihre Frische und die gute Qualität überzeugt. Das gilt für die Villa und für das Wirtshaus, da alles aus einer – optimal gelegenen – Küche stammt“ sagt Wolfgang Müntnich, der zusammen mit seiner Frau Jutta seit 25 Jahren in der Branche ist.

Ein Blick auf die bereits erwähnte Weinkarte gibt Aufschluss darüber, dass die Auswahl der Weine und die Auflistung der einzelnen Seiten mit den genauen Angaben der Weinregionen, der Sorten und der einzelnen Hersteller von einem Weinkenner bewerkstelligt wurde. Deutschland und vor allem die Saar kommen an erster Stelle, so wie wir es auch gehofft hatten.

Der Riesling ist der König auf der Karte und über von Othegraven (Besitzer Günther Jauch), das Weingut Dr. Wagner (nur 200 Meter von der Villa Keller entfernt) und den



**Abendstimmung  
an der Saar**  
(Foto: Romain Batya)



**Die historische Villa**  
(Foto: Romain Batya)

# Vinalu-Spezialreportagen

St. Urbanshof in Leiwen (Mittelmosel) bis hin zu Schloss Saarstein in Serrig findet der weinkundige Gourmet beste VDP- Weißweine aus Deutschlands Anbaugebieten. Eine ganze Seite der vinophilen Bibel ist ausschließlich den „Großen Gewächsen“ – den weißen Spitzenweinen – von Mosel und Saar gewidmet. Liebhaber nuancierter Weine kommen auch auf ihre Kosten, und warum sollte es nicht ein fruchtsüßer Ockfener Bockstein 2011 Auslese von Dr. Wagner zur exotisch gewürzten Nachspeise sein?

Beim Rotwein geht es über Pinot Noir vom Weingut Dr. Siemens an der Saar oder dem Cabernet Sauvignon Mandelberg von Philipp Kuhn aus der Pfalz bis hin zum „Tradition“- Spätburgunder trocken vom Weingut Künstler aus dem Rheingau. Kleine „halbe“ Flaschen und eine Auswahl an offenen Weinen im Glas runden das Angebot des Saarburger Botschafters der hochwertigen, deutschen Weine ab.

Die Villa Keller in Nummer 1 in der Brückenstraße in Saarburg mit ihrem stilvollen Restaurant, dem angrenzenden Wirtshaus mit Biergarten im schattigen Innenhof, ist auch ein 3-Sterne-Hotel mit 11 Doppelzimmern. Das Hotel ist durchgehend, das Restaurant von mittwochs bis sonntags geöffnet. Der Ruhetag in Kellers Wirtshaus ist montags. Weitere Infos unter der Telefonnummer 0049-(0)-6581-9291-0 und auf [www.villa-keller.de](http://www.villa-keller.de)



*Entspannte Atmosphäre beim Dinieren in den Räumlichkeiten der Villa Keller*  
(Foto: Romain Batya)

*Wolfgang Müntnich in seiner Küche...*  
(Foto: Romain Batya)

*...und feine Weinkaraffen im Restaurant*  
(Foto: Romain Batya)





# Vinalu-Spezialreportagen

## Zu Besuch beim Präsidenten der Luxemburger Privatwinzer

**Das Weingut Schumacher-Lethal  
& Fils an der Lëtzebuerger Mousel**

*Von Liliane Turmes*

*Das Weingut Schumacher-Lethal & Fils in Wormeldingen an der Luxemburger Mosel besteht seit acht Generationen. Erny Schumacher, der heute zusammen mit seinem Sohn Tom das Weingut leitet, hatte ab 1975 zwar regelmässig auf dem Familienbetrieb mitgeholfen, doch erst 1984, als die vorherige Generation mit der Weinherstellung aufhören wollte, übernahm er das Weingut und hängte den Job bei seinem damaligen Arbeitgeber an den Nagel hängte.*

Der Großvater Peter (Pierre) Schumacher-Kohl, der eigentlich Bauer war und sich mit den Jahren einen Mischbetrieb aus Landwirtschaft und Weinbau erarbeitet hatte, forcierte den Flaschenweinverkauf, und als dann 1934 noch eine Bäckerei zum Betrieb hinzukam, hatte er den Bauern, den Bäcker und den Winzer unter einem Dach. Die Landwirtschaft wurde in der Folge nach und nach eingestellt. 1974 verließ die letzte Kuh den Stall. Man konzentrierte sich fortan nur noch auf die Weinproduktion und den Weinverkauf.

Mit weniger als zwei Hektar Rebfläche begann schließlich Erny Schumacher und baute den Betrieb stetig aus. Heute umfasst das Winzerhaus Weinberge in den bekannten Lagen in und um Wormeldingen. Die im Ertrag stehende Rebfläche beträgt heute annähernd zehn Hektar, und auch der neue Keller „Am Wäibuer“ an der Route du Vin mit der beachtlichen Vinothek, einer schönen Terrasse und einem 60 Sitzplätze bietenden Verkostungsraum zeugt von der Dynamik der Familie Schumacher („... einer Familie der erfolgreichen Kompromisse“, wie Tom sie charakterisiert).. ►



**Der Seniorchef mit  
Sohn Tom**

(Foto: Romain Batya)



**Das neue Kellereigebäude**

(Foto: Romain Batya)

# Vinalu-Spezialreportagen

Seit der Jahrtausendwende heißt der neue Kellermeister Tom Schumacher. Er ist einer der beiden Söhne von Erny und Monika Schumacher, sein Bruder Steve hilft während der Lese und wenn Not am Mann ist. „Ich kläre alles mit meinem Vater ab, der mir größtenteils freie Hand lässt, da er ja als Präsident der Privatwinzer, als Kommandant der ortseigenen Feuerwehr und als Vizepräsident des Landesverbandes der Luxemburger Feuerwehren jede Menge Öffentlichkeitsarbeit am Hut hat“, sagt Tom, der mittlerweile und zur Freude seiner Eltern zweifacher Vater ist (Sohn Glenn, 3 Jahre alt, Tochter Yana, 2 Jahre alt).

Den Posten als Präsident der Privatwinzer Luxemburgs hat Erny Schumacher, dem ein Hang zu Ironie und hintergründigem Humor nicht abzusprechen ist, seit 1996 inne. Er übt sein Amt gewissenhaft aus und trägt es mit dem berechtigten Stolz und der Würde eines Mannes, der am ruhigen Grenzfluss vieles hat kommen und gehen sehen.

Was die Palette an Stillweinen und Crémants des Hauses betrifft, hat der Kunde bei Schumacher-Lethal die große Auswahl. Von Elbling und Rivaner über Auxerrois, Pinot Blanc und Pinot Gris bis zu Riesling und Gewürztraminer reicht das Angebot, Spezialweine wie der Gris de Gris, der Pinot Noir als Rosé- oder als Rotwein, auf der Frucht imahltank ausgebaut oder in der Barrique gereift sowie neuerdings auch ein im Holz aromatisierter Chardonnay sind die aktuellen Verkaufsschlager. Seit 19 Jahren stellt Schumacher-Lethal auch Crémant her und zu Ehren seines Vaters hat Erny Schumacher den hochwertigen Schaumwein „Cuvée Pierre“ genannt.

Anzumerken bleibt noch, dass die Terrasse der Vinothek für alle Ausflügler und Liebhaber des Luxemburger Moselsweins geöffnet ist, und dass es nach der Sommerpause mit dem Pinot Noir Précoce 2011, einem Frühburgunder aus dem letzten Jahrgang, eine weitere Neuigkeit von Erny und Tom Schumacher geben wird.

## Verkostungsnotizen

### *Pinot Blanc 2011 GPC (Grand Premier Cru) Heiligenhäuschen*

Im fruchtigen Bukett Noten von Akazienblüte und schwarzem Pfeffer, am Gaumen Anklänge an grüne Mandeln und Grapefruit, gut strukturierter Wein, mineralisch im Abgang und mit nachhaltiger Aromenfülle. + (+)

### *Pinot Gris 2011 GPC Wormeldange Elterberg*

In der Nase Akzente von exotischen Früchten (Ananas und Limetten) und gelbem Steinobst (Mirabellen). Frisch und filigran am Gaumen mit Anklängen an Zitrusfrüchte und reife Mirabellen. Leicht rauchige Nuancen im mittellangen, kraftvollen Abgang. +

### *Rosé du Domaine 2011, Coteaux de Wormeldange*

Im Bukett deutliche Spätburgunderprägung mit Noten von Erdbeeren, roten Johannisbeeren und weißem Pfeffer. Rassig strukturiert, mit Aromen von grüner Stachelbeere und Sternfrucht. Säuregeprägter Körper, sauber und klar im Abgang, der Nachhall ist saftig-frisch. +(+)

### *Chardonnay 2011 Weinbour GPC, Elevé en Fût de Chêne*

In der Nase rauchig-aromatisch mit Nuancen von frischer Butter, etwas Zimt und Vanille. Es folgen Röstaromen und Anklänge an gelbes Obst. Ausdrucksvoll und kräftig, am Gaumen sind Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und weißen Johannisbeeren deutlich wahrnehmbar. Der Nachhall ist mittellang. +

### *Riesling 2011 GPC Weinbour*

Im pfeffrigen Fruchtbukett Anklänge an weiße Nektarinen, Aprikosen und Ananas, am Gaumen besticht eine rassige Säure gepaart mit cremigen und dezent erdigen Nuancen. Markante Aromen von Citrus-Zesten und Zuckermelonen runden den insgesamt angenehmen Eindruck ab. +

### *Riesling 2011 GPC Heiligenhäuschen*

Aromatisch-nussiges Fruchtbukett mit Anklängen an Aprikosen und Limetten. Am Gaumen gefällt die Aromenfülle mit Anklängen an grüne Äpfel, Rhabarbermus und Tangerinen. Im Abgang auch Noten von Grapefruit. Ein Wein mit markanter Struktur und straffem Säurekorsett, sehr lebendig. ++

Weitere Informationen unter [contact@schumacher-lethal.lu](mailto:contact@schumacher-lethal.lu) und [www.schumacher-lethal.lu](http://www.schumacher-lethal.lu)



*Top-Rieslinge des Betriebs*  
(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



# Vinalu-Spezialreportagen

## Der Rebell auf der vinophilen Bühne

### Das Weingut Albert Kallfelz an der deutschen Mosel

*Von Wilfried Moselt*

*Kritisch, kreativ, konsequent – das ist er, der Rebell von der Mosel mit dem Hang zur Poesie und dem Credo „Vom Idealisten für den Individualisten“. Ein Michael Kohlhaas, der den Clinch mit der Obrigkeit nicht scheut und seinen Weg aus dem Beinahe-Nichts durch Ausdauer, Beharrlichkeit und Zielstrebigkeit mit Glorie gemeistert hat.*

Angefangen hat Albert Kallfelz in Zell-Merl mit 1,7 Hektar Rebfläche und einem Kopf voller Ideen, die verwirklicht werden wollten, als er 1959 seinen ersten Wein „gelegt“ hat, wie man es an der Mosel auszudrücken pflegt. Heute verarbeitet sein Betrieb Traubenmaterial aus 70 Hektar Weinbergen (25 ha Eigenbesitz, 30 ha gepachtet und darüber hinaus Traubenzukäufe aus 15 ha). Das Weingut, dessen Geschichte zwar bis zum Jahr 1450 beurkundet ist, dessen Aktivitätsrahmen aber noch zu Zeiten des Großvaters und Vaters sehr eng gesteckt war, musste sich zunächst über den Verkauf von Weinen an einige Privatkunden und wenige einheimische Gastronomen über Wasser halten, bis sich herumgesprochen hatte, dass hier „nur eine Qualität akzeptiert wurde, nämlich die bestmögliche“, so Kallfelz, wenn er von der Initialzündung bis zum heutigen Umfang des Guts spricht. Die Weine zeichnen sich mittlerweile durch einen hohen Wiedererkennungswert aus. Da stimmen die Fruchtausprägung, die Struktur, die Mineralik – nicht zuletzt dank einer strikten Kontrolle, die im Weinberg bei der selektiven Lese des Traubenmaterials beginnt und im Keller mit einem verantwortungsbewussten, akribischen Ausbau fortgesetzt wird.

Die Voraussetzungen für das Erzielen von Qualität und Bekömmlichkeit der Weine sind für ihn die Lage, die geologischen Bedingungen, das Kleinklima, der Umgang mit dem Rebstock und dem Lesegut, das richtige Menge-Güte-Gesetz und der solide persönliche Einsatz aller 20 festangestellten Mitarbeiter, darunter Kellermeister Dennis Lehmen. Hinzu kommt der Dienst am Kunden mit Zuverlässigkeit und „Freundlichkeit, die vom Herzen kommt. Und weil wir wissen, wie wichtig selbst Kleinigkeiten sind, achten wir auch auf die feinen Töne und behandeln unsere Kunden wie unsere Trauben: mit viel Respekt“ (Kallfelz).



**Blick auf Zell-Merl**  
(Foto: Romain Batya)



**Albert Kallfelz, Ehefrau  
Andrea und Kellermeister  
Dennis Lehmen**  
(Foto: Romain Batya)

# Vinalu-Spezialreportagen

An der Mosel sind rund 55 % der Rebfläche mit Rieslingreben bestockt, womit die Region das größte geschlossene Riesling-Anbaugebiet der Welt ist. Im Weingut Kallfelz spielt der Riesling mit einem Anteil von 85 % naturgemäß die Hauptrolle. Hinzu gesellen sich in kleineren Anteilen Rivaner (Müller-Thurgau) und Weißburgunder. Der Weinbergsbesitz setzt sich aus 90 % Steil- und Hanglagen zusammen, weniger als 1 Hektar ist in der Ebene gelegen.

„Den Moselschiefer, der unserem Wein seinen Charakter und seine Kraft gibt, müssen wir auf Händen tragen“, sagt der dichtende Winzer, der seine philosophischen Ansichten über das Leben und die Liebe zum Wein auch in einem Büchlein zusammengefasst hat (Wein, Mensch, Natur – Ansichten eines Moselwinzers, zu beziehen über [www.kallfelz.de](http://www.kallfelz.de) oder unter Tel. 0049(0)6542-9388-0). „Den Boden zu kultivieren und zu schützen, die Weinberge zu pflegen, die weltberühmten Steillagen der Mosel zu bewahren und bei all diesem Bemühen die Freude am Leben nicht zu vergessen und das Glück mit dem Wein zu genießen, das ist unser Anliegen. Kein Wein der Welt hat so viele Vitamine und Mineralstoffe mit belebender Wirkung wie der Mosel-Riesling aus Schiefersteillagen.“

An dieser Stelle mögen Zitate aus dem Buch des Winzer-Poeten die philosophischen Denkansätze des Albert Kallfelz beleuchten, als da sind: „In vielen Fällen braucht der Mensch den Wein. Er stärkt den schwachen Magen, erfrischt die ermatteten Kräfte, heilt die Wunden an Leib und Seele, bringt Freude und entfacht unter Freunden die Lust am Gespräch.“ „Qualitätsorientierter Weinbau ist immer auch ein Stück Idealismus.“ „Arbeite mit der Natur, nie gegen sie.“ „Die Subventionsgeneration lässt grüßen, der Wohlstand macht sie blind, die Politik nutzt es aus.“ „Marketing und Politik – oft nur einfach heiße Luft wie ein Gauner im Frack. Das macht unsere Gesellschaft krank, und Reformen werden meist zu Reförmchen.“ „Hochwertige reife Auslesen sind selten, ebenso selten wie verantwortungsvolle und weitsichtige Politiker.“ „Ehrliche Weine sind wie ehrliche Menschen. Aber wird das immer erkannt?“ „Vertrauen aufzubauen dauert Jahre, es zu verlieren gelingt an einem Tag.“ „Brachliegende Riesling-Steillagen sind wie Facharbeiter ohne Arbeit – eine unverantwortliche Vergeudung und ein tragischer Fehler im System.“ „Ein alter (und nach wie vor zutreffender) Spruch zum Rieslingwein lautet: Wer ihn mäßig braucht durchaus, hat den Doktor in seinem Haus.“ „Man kann aus

einem Wein wie aus einem Menschen nicht mehr machen, als in ihm steckt, es sei denn, man täuscht. Ein Wein, der als Traube nicht richtig ernährt und im Keller falsch behandelt wurde, kann sich auch nicht ideal entwickeln – die Chance ist vertan.“ „Ein guter Wein wird nie enttäuschen, eine echte Freundschaft hat immer Bestand.“

Abschließend noch eine Kallfelz-Faustregel für Jahrgangsvoraussagen: Ist der Sommer gut und der Herbst schlecht gibt es einen einfachen Jahrgang. Ist der Sommer schlecht und der Herbst gut, gibt es einen guten Jahrgang. Ist der Sommer gut und der Herbst gut, könnte es ein Spitzenjahrgang werden.

Im Testament von Albert Kallfelz heißt es übrigens: Das Weingut ist unverkäuflich.

## Verkostungsnotizen

### **2011er Riesling Hochgewächs trocken (Gutswein)**

Im mineralischen Bukett Anklänge an Agrumen und Mandeln, am Gaumen Aromen von Aprikosen und Zitrus, nachhaltig mit Zartbitternoten, ein sehr verbraucherfreundliches Preis-Leistungs-Verhältnis. +

### **2011er Merler Stephansberg Kabinett trocken (Gutswein)**

Von Mineralik geprägtes Bukett, am Gaumen frisch und lebendig mit deutlichen Anklängen an Limetten, feingliedrig mit nachhaltiger Grapefruit im Abgang. +

### **2011er Merler Königslay-Terrassen Riesling Spätlese trocken (Selection)**

Verhaltene Mandelnoten sind im Bukett nachvollziehbar. Am Gaumen zeigt der Wein eine filigrane Struktur mit einem Hauch von Restsüße und Anklängen an Aprikosen und Agrumen, lang im Nachhall. ++(+)

### **2011er Merler Königslay-Terrassen Riesling Spätlese feinherb (Selection)**

Feinfruchtiges Bukett mit verhalten mineralischen Noten, am Gaumen von einer harmonisch eingebundenen Restsüße unterfüttert, mit Noten von weißen Johannisbeeren, süffig (ein typischer „Kallfelz“). ++(+)

### **2011er Merler Königslay-Terrassen Riesling Spätlese (Selection)**

Von üppiger Fruchtsüße im Bukett und am Gaumen getragen, mit Mineralik und viel Körper, ein „Maul voll Wein“ der leichten Art mit feiner Statur, überaus süffig zum Nachfassen ohne Reue. ++

### **2011er Merler Fettgarten Riesling Urgestein (Selection)**

Elegante Mineralik im Bukett mit Anklängen an Aprikosen und Zitrusfrüchte, am Gaumen von dichter Fruchtsüße geprägt, filigran strukturiert, ein feiner Riesling mit Persönlichkeit und einem faszinierenden Nachhall, der nicht enden will. ++(+)

Weitere Informationen unter [info@kallfelz.de](mailto:info@kallfelz.de) und [www.kallfelz.de](http://www.kallfelz.de)



Albert Kallfelz im Gespräch mit den Vinalu-Redakteuren Liliane Turmes und Wilfried Moselt (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



# Vinalu-Spezialreportagen

## Alles Riesling oder was

### Das Weingut Dr. Wagner an der Saar

*Von Wilfried Moselt*

*Alles Riesling, alles Steillagen, alles alte Reben, alles Schieferböden, alles Einzelpfahlerziehung, alles Handarbeit, alles eigenes Lesegut, alles im Holzfass ausgebaut – das sind in Kurzfassung die Kriterien, die das Weingut Dr. Wagner in Saarburg am Ufer der Saar kennzeichnen.*

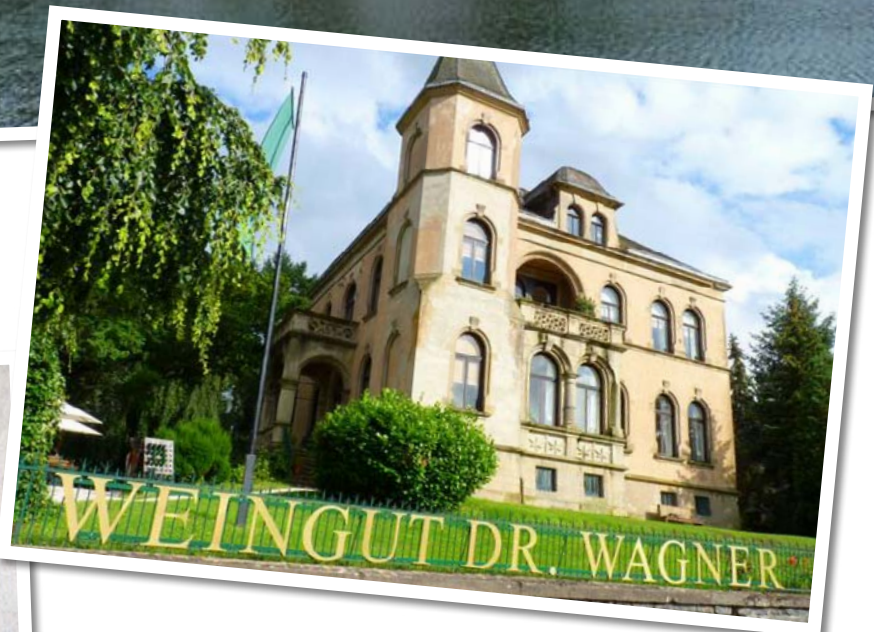
Und mit dem Jahrgang 2011 hat hier Spitzenqualität Einzug gehalten. Das lässt sich nicht leugnen. Da hatte nämlich das Schicksal die Karten ausgesprochen freundlich gemischt und nicht nur im zwischenmenschlichen Bereich für ein Tête-à-tête gesorgt, sondern mit Kellermeister Manuel Strupp zugleich einen Mann mit einem besonders feinen Händchen für die Weinbereitung in das Gut eingebracht, der seitdem zusammen mit der fünften Generation in Gestalt der jungen Eigentümerin Christiane Wagner die Richtlinien des Weinmachens im Betrieb bestimmt.

1880 von Josef Heinrich Wagner als Wein- und Sektkellerei gegründet, wird das Saarburger Familienunternehmen, das mittlerweile 9 Hektar Rebfläche umfasst, seit Juli 2009 in der 5. Generation von Christiane Wagner mit tatkräftiger Unterstützung ihrer Eltern gemanagt. Sie ist auf dem Weingut großgeworden, und es ist für sie „eine Ehre und Pflicht, die Tradition unseres alteingesessenen Weinguts fortzuführen“, sagt sie, „und den Doktor vor dem Namen verdanken wir meinem promovierten Großvater Heinrich.“

Die Familie besitzt in Saarburg und Ockfen beste Parzellen in den Lagen Rausch, Kupp und Bockstein. Das Traubenmaterial stammt ausschließlich von Rebstöcken aus Einzelpfahlerziehung. Das Lesegut wird nach selektiver Handlese schonend



**Blick auf Saarburg**  
(Foto: Romain Batya)



**Das Weingut Dr. Wagner ist seit vielen Jahren VDP-Mitglied.**  
(Fotos: Romain Batya)



# Vinalu-Spezialreportagen

gekeltert und reduktiv in alten Fuderfässern im größten zwischen 1898 und 1900 errichteten Gewölbekeller der Saar ausgebaut. Nichtsdestoweniger muss festgehalten werden, dass ältere Jahrgänge zumal im trockenen Bereich nicht durchgängig die Erwartungen erfüllen, die kritische Verkoster an die Wagner-Weine stellen. Mit dem Jahrgang 2011 ist indes ein gewisser Quantensprung in der Qualität zu verzeichnen. Das, was das VDP-Weingut Dr. Wagner mit dem 2011er aufzubieten hat, darf man getrost zur Extraklasse zählen. Das lässt für die Zukunft das Beste erwarten.

Wie an Mosel und Ruwer, so sind auch an der Saar die Böden in den besten Lagen vom Schiefergestein geprägt. Geologen klassifizieren diesen grauen Schiefertyp einheitlich als Hunsrückschiefer aus dem Zeitalter des Devon.

Der Weinbau an der Saar wird fast ausschließlich an deren Unterlauf betrieben, und zwar zwischen Serrig, 5 km südlich von Saarburg gelegen, bis nach Konz 27 Kilometer flussab und in einigen abzweigenden Seitentälern. Das Weinbaugebiet „Saar“ liegt im Bundesland Rheinland-Pfalz und nicht im Saarland. Die bekanntesten Weinbaugemeinden sind Serrig, Saarburg, Irsch, Ockfen, Ayl, Schoden, Wiltingen, Kanzem, Wawern und dazu Konz mit seinen im abzweigenden Seitental, dem „Konzer Tälchen“, mit den Orten Niedermennig, Obermennig, Krettnach und Oberemmel.

## Verkostungsnotizen

### **2011er Dr. Wagner Saar-Riesling QbA trocken**

Der aus Lesegut von mehreren Lagen berei-

tete Riesling weist ausgeprägte Fruchtnoten im Bukett mit Anklängen an Agrumen und Aprikosen auf, ist mineralisch am Gaumen mit deutlichen Zitrusnoten und filigraner Struktur und zeigt sich reintonig im langen Abgang. +(+)

### **2011er Saarburger Rausch Kabinett trocken**

Verhaltene Frucht im Bukett mit floralen Noten und zarten Anklängen an Agrumen, am Gaumen Aromen von Zitrus, Aprikosen und weißen Johannisbeeren, feingliedrig, nachhaltig mit Minzearomen, süffig. +

### **2011er Saarburger Kupp Spätlese Alte Reben trocken**

Elegantes Fruchtbukett mit Noten von frischem Brot und Weinbergspfirsich, am Gaumen ausgeprägte Anklänge an Weinbeeren, mineralisch mit filigraner Struktur, nobel mit feinen Hefenuancen und zartesten Mandelaromen im Nachhall. ++

### **2011er V. Generation feinherb**

Im Bukett eher verhalten mit Noten von Limetten und Bonbon Anglais, am Gaumen rassig in der Struktur, feingliedrig mit dienender Restsüße und Agrumen im Nachhall. +

### **2011er Saarburger Kupp Kabinett feinherb**

Im fruchtigen Bukett Noten von Rauch und etwas Schwefel, am Gaumen Holztöne, ordentliche Struktur mit feinfruchtiger Säure, nachhaltig und gut (für den Genuss ohne Katerfolgen). +

### **2011er Saarburger Rausch Spätlese Josef Heinrich feinherb**

Dichte Frucht im Bukett und am Gaumen mit Noten von weißen Johannisbeeren, Nektarinen und Zitrus, perfekt im Gleichgewicht mit sehr gut integrierter Restsüße. +(+)



**Die Jungunternehmerin Christiane Wagner mit Mutter Ulrike und ... Kellermeister Manuel Strupp**

(Fotos: Romain Batya)





# Vinalu-Spezialreportagen



**Einzelpfahlerziehung im steilen Wagner-Weinberg mit 50 Jahre alten Riesling-Rebstöcken**

(Foto: Romain Batya)



## **2011er Ockfener Bockstein Kabinett fruchtsüß**

Harmonisches Süße-Säure-Spiel, feingliedrig, elegant mit Noten von Weinbergspfirisch, süffig, nachhaltig, sauber ausgearbeitet. ++(+)

## **2011er Ockfener Bockstein Spätlese fruchtsüß**

Dichte Frucht im floralen Bukett mit Anklängen an Aprikosen, Rubinienhonig und Agrumen, nussig, filigran strukturiert, harmonisch, gut ausbalanciert, nachhaltig. ++(+)

## **2011er Ockfener Bockstein Auslese fruchtsüß**

Reiche Fruchtnoten im Bukett, die an Pfirsiche und Aprikosen denken lassen, am Gaumen üppig und überaus fruchtig mit ausgeprägten Anklängen an Limetten, reife Beeren und Grapefruit, mineralisch und nachhaltig. ++

## **2009er Ockfener Bockstein Auslese fruchtsüß**

Im Bukett und am Gaumen durchgängig nicht wirklich überzeugend. O

## **Dr. Wagner Saar-Riesling-Sekt brut**

(Traditionelle Flaschengärung)

Zartbitternoten im Bukett und am Gaumen mit Anklängen an Agrumen und Mandeln, recht rustikal und einfach mit Bitteraromen im Abgang. O+

**Weitere Informationen unter [info@weingutdrwagner.de](mailto:info@weingutdrwagner.de) und unter [www.weingutdrwagner.de](http://www.weingutdrwagner.de).**

## Ein Verkostungs- wochenende der Sonderklasse

Im Rahmen der Premiere vom „SaarRieslingSommer“, der am 25. und 26. August jeweils von 12:00 bis 18:00 Uhr in neun Weingütern zwischen Serrig und Könen an der Saar stattfindet, lädt das Weingut Dr. Wagner zur Verkostung und Besichtigung auf die Domäne in der Bahnhofstraße 3 in D-54439 Saarburg ein. Während der zwei außergewöhnlichen Verkostungstage haben alle Riesling-Freunde die Gelegenheit, einen Großteil der neuen Weine von Christiane Wagner und Manuel Strupp zu probieren.

Als „Special Guest“ wird der Moselwinzer Marc Desom aus Luxemburg (Domaine Desom in der rue Dicks 9 in L-5521 Remich) mit allen seinen derzeit im Handel erhältlichen „Domaine Desom“-Gutswinen in Saarburg mit dabei sein.

### Vinalu-Symbole für Weinbewertungen

— —	unzumutbar - undrinkable - inbuvable
—	schlecht - bad - mauvais
O	brauchbar - acceptable - acceptable
O+	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

# The Renaissance of Russian Wineries in Krasnodar (Teil 2)

*By Liliane Turmes & Romain Batya*

## **Pinot Noir Cru Lermont 2008**

*Notes de cerises et de paprika vert. En bouche des arômes de cerises, mais également des arômes assez verts. Un léger manque d'harmonie due au passage pendant une année dans des barriques à la chauffe trop intense. O*

## **Merlot Cru Lermont 2008**

*Au nez une minéralité prononcée rappelant le fer. Des fruits rouges entremêlés avec des tons salés. En bouche des tannins fondus avec des arômes de fruits rouges doux et d'épices de la garrigue. Bonne acidité et agréable longueur. ++*

## **Cabernet Sauvignon 2009 Cru Lermont**

*Couleur grenat foncé. Au nez des tons de violettes, un beau côté floral (hyacinthes).*

*En bouche des arômes amples, des tannins bien présents et une structure assez impressionnante. Bonne longueur, potentiel appréciable. ++*

## **Claret Cabernet-Merlot 2008 Cru Lermont**

*Notes minérales et de malt entremêlés de fruits rouges macérés. En bouche, des arômes de fruits très murs et une acidité assez soyeuse. Bonne structure, mais assez court au retour. O+*

## **Author's Wine 2010, Cabernet Sauvignon & Tzimlyanskiy Cherniy (Black)**

*Au nez des notes d'amandes vertes et de prunes macérées. Côté épicé agréable. Tons de trèfle séché. En bouche bel équilibre entre le fruité et l'acidité. Tannins bien intégrés et belle longueur. Au retour arômes de pruneaux et de violettes. Un vin de garde. ++*

## **Mousseux Rosé demi sec**

*Vin à base de Cabernet Sauvignon. Couleur de vieille rose. Au nez des tons de pommes vertes et de poires pas mûres. En bouche, des tons très murs et des tannins asséchants prononcés. O*



*Fanagoria has its own cooperage*  
(Photo: Romain Batya)



***Mousseux Rouge, millésime 2009***

*100 % Cabernet Sauvignon avec au nez des tons de fraises et de mûres. Au palais arômes de groseilles rouges et de marmelade de mûres. Un vin qui va bien avec du vieux parmesan. O+*

Last stage during our journey through the most singular Russian wineries in the Krasnodar region was Kuban-Vino, which can be considered as the biggest winery in the Caucasian region and in the South of Russia. Also founded as a kolkhoz in 1956, Kuban-Vino is exploiting actually 8000 hectares of vineyards, all situated in the Temruk region. During the harvest all the grapes are crushed at the Yougenaya farm. Then the fresh mash is brought to the cellars in Starotitorovskaya, where the corporate headquarters of Kuban-Vino are situated.

In 2001, the “Ariante Holding”, a 100 % Russian investors company, bought the former kolkhoz with all its vineyards and started the production of quality wines in 2003, primarily sold on the national scale.

During the 2005 season a vine nursery has been built up, and with the vintage 2006 and the help of Epernay-based specialist Jérôme Barret, the production of sparkling Méthode Champenoise wines has been triggered.

With the year 2009, Victoria Ivanovna Yémelyanovitch has become the CEO of Kuban-Vino. Together with Vanda Ivanovna Botnari, managing director, and Albert Taboulov Magométoitch, alternate CEO, Kuban-Vino is steadily working on the quality of its products and the international recognition of its wines is growing. Except of Russia, the main target countries are Kasachstan, China and Vietnam. Château Tamagne Madère de Kuban 1991, which is described in the following tasting notes, is considered as one of the five best wines from all over Russia. ►



***The huge cellars at Kuban-Vino***  
(Photo: Romain Batya)



***Victoria Ivanovna,  
CEO of Kuban-Vino***  
(Photo: Romain Batya)



**Château Tamagne Traminer  
Collection 16**  
(Photo: 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

#### Les notes de dégustation de vins Kuban-Vino sélectionnés

##### Chardonnay 2010

Bouquet de fleurs blanches et de fruits jaunes, tons de pêche blanche et de mirabelle. En bouche des arômes de fruits jaunes. Structure assez ronde et acidité légère. Longueur moyenne. O+

##### Chardonnay 2007 Château Tamagne Réserve.

Nez de vanille et de compote de rhubarbe, fraîcheur agréable. En bouche, une acidité assez légère avec des arômes de fruits jaunes (pêche et abricot sec). Côté un peu astringent du bois qui suit, mais un vin d'une assez bonne harmonie. Au retour un peu court avec des accents basés sur l'acidité. O+

##### Château Tamagne Premier Blanc 2007

70 % Chardonnay et 30 % Sauvignon  
Passage en barriques de 2ème année pendant six mois. Au nez des tons de fruits jaunes et de rhubarbe cuite. Assez élégant avec des nuances de noix de Grenoble. En bouche une structure moyenne avec une acidité soyeuse. Retour moyen avec des aspects plus fruités et plus frais. Assez long au retour. +

##### Château Tamagne « Russian Nouveau » 2011

100 % cépage Saperavi. Au nez des tons épicés et fruités de prunes bleues et de baies de sureau. En bouche des accents fruités entremêlés de tannins qui donnent de la structure. Arômes de fruits bleus et noirs (quetsches et sureau). Vin assez court mais qui laisse une impression fraîche en bouche. Vin de soif qui se boit agréablement. +

##### Saperavi 2008

Vin à base de 100 % Saperavi avec un passage dans des barriques de 2ème année.  
Au nez des tons expressifs de fumé et des accents floraux (la violette), légers tons de café.  
Bonne acidité avec des côtés floraux et un fruité qui plaît.  
Longueur en bouche moyenne, retour sur une acidité présente, mais qui ne gêne pas. Belle harmonie. + (+)

##### Saperavi 2009

Vin à 60 % de coupage mis en barrique et 40 % sans barrique. Passage dans des bois de 5ème année. Au nez des tons de fruits rouges et de prunes macérées. Également des tons fumés. En bouche une acidité bien présente et des tons de fumé. Bon fruité au milieu, tannins légers et une acidité qui revient en fin de bouche. Vin à servir avec le repas. (Viande, volailles à chair rouge) O+

##### Cabernet Sauvignon Château Tamagne Réserve 2008

Au nez des tons typiques de Cabernet, la prune macérée, le chocolat et les fruits rouges comme la groseille. En bouche des tons de fruité bien mûrs et sur le côté sucré du fruit. Tannins fondus et structure moyenne. Vin avec une bonne balance et un retour assez long. + (+)

##### Cabernet Sauvignon Château Tamagne Réserve 2009

Au nez assez fermé avec des tons de fruits rouges et de vanille. En bouche, c'est l'acidité qui prend le devant. Bonne fraîcheur, mais des tannins assez marqués par l'amertume, pas vraiment beaucoup de balance. O

##### Traminer 2011 Château Tamagne demi-sec

D'un vignoble de 17 ans. Pas de barriques, mais macération à froid et fermentation arrêtée par le froid.  
Au nez des tons de levure et de malt, le fruité se manifeste en deuxième place. En bouche le vin est dominé par le côté de levure de bière. La structure est assez légère, le vin peut se boire en apéritif. Il manque de corps. Assez court. O

##### Rosé, La Rose de Tamagne 2011

Coupage 90% Traminer et 10% Saperavi d'un jeune vignoble. Couleur rosé, au nez un côté poussiéreux. En bouche des tons de levure. Tannins légers, notes de fraises et de framboises. O

##### Champanske Tamagne Riesling demi-sec

Vin mousseux méthode Charmat. Nez aromatique de fruits jaunes et d'herbes du jardin, côté végétal agréable. En bouche belle fraîcheur avec des arômes d'abricots. Vin facile, à boire à l'apéritif. O +

##### Champanske Tamagne, 100 % Muscat à gros grains

Encore appelé Muscat de Velours, son nez agréable de pain toasté, de prunes fraîches et de pétales de rose sait envoûter. En bouche des tons d'agrumes, un peu la mandarine confite et les fruits confits. Agréable structure, vin assez festif à déguster sur des desserts, à base de fruits, mais pas sur le chocolat. +

##### Méthode traditionnelle, Château Tamagne Réserve.

Passée en bouteille en 2007, la cuvée se compose à 95 % de Chardonnay et 5 % de Traminer.  
Expressif au nez avec des notes d'agrumes et de fruits jaunes macérés. Belle fraîcheur, même en considérant l'âge. En bouche, le côté épicé et végétal prédomine, puis les tons d'agrumes



suivent. Ligne claire, assez frais au retour. Vin particulier avec une harmonie agréable. +

**Rosé Méthode traditionnelle, Millésime 2009 Brut**

2 ans en bouteilles, 40 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot et 20 % de Saperavi pour lui donner de la couleur, d'ailleurs bien présente. Légers reflets pelure d'oignon. Nez de café et de confiture de fruits rouges. Côté végétal intéressant marqué par l'arôme de sarriette. Structure bien réussie, longueur moyenne. O+

**Traminer Château Tamagne, ligne 16/160.**

Vin de dessert avec 16° d'alcool et 160 g/l de sucre résiduel. Nez très fin d'amandes et d'agrumes, on note également des fruits exotiques. En bouche des tons de chocolat et de caramel, des accents fumés-fruillés. Bonne longueur et d'une structure bien réussie. Le fruité de la grappe sait bien envelopper le haut degré alcoolique. + (+)

**Nectar de Tamagne, Château Tamagne, ligne 16/160.**

Cépage Ancelotte, (provenance italienne) avec 16° d'alcool et 160 g/l de sucre résiduel.

Couleur grenat. Nez de chocolat noir, de mûres et de fruits des bois. Légers tons de vanille. En bouche des arômes de confiture de mûres et de baie de sureau. Egalement du chocolat de lait. Longueur moyenne, tannins bien fondus. +

**Château Tamagne Madère de Kuban 1991**

Vin de Collection. Alcool 19°, sucre résiduel 40 g/l. Belle couleur de Cognac blond. Au nez des tons de noix et d'amandes grillées, de massepain, de peau de mandarine confite et de cestes d'oranges macérées. Plus opulent au nez qu'en bouche. Au palais, agréable sensation fraîche rappelant le Sherry Amontillado et le vieux Madère. Le côté chocolat sort le plus. Un vin de méditation à déguster en hiver. +

For more information check [www.wine-fest.ru/drinks/en/press/](http://www.wine-fest.ru/drinks/en/press/), [www.fanagoria.ru](http://www.fanagoria.ru), [www.kuban-vino.ru](http://www.kuban-vino.ru) and [www.kvvostok.ru](http://www.kvvostok.ru)



**Sandy soils near the coast**  
(Photo: Romain Batya)



**Château Tamagne Madère 1991**  
(Photo: Romain Batya)

**Château Tamagne is the top product of Kuban-Vino**  
(Photo: Romain Batya)

# Wein & Schokolade

## Wenn zwei zusammen zur Höchstform auflaufen

*Von Dieter Simon*

*Lange hat es gedauert, bis man entdeckte, wie gut Schokolade und Wein zusammenpassen. Denn eigentlich liegen sie ja nicht weit auseinander. Nur: Wenn sie harmonisieren sollen, muss jeder Teil vom Besten sein. Keiner darf den anderen übertrumpfen wollen.*

Schokolade, die mit viel Zucker und Kokosfett auf billige Masse getrimmt ist, gibt wenig her. Entsprechendes gilt für einfache Weine. Beide Partner sollen geschmacklich kommunizieren. Das braucht Potenzial. Wenn beide „Rücksicht“ nehmen und beim Zusammentreffen zur Höchstform auflaufen, dann erwächst ein faszinierendes Erlebnis auf der Zunge. Für Weißwein gilt: Er sollte eher milder sein, da eine kräftige Säure der Schokolade entgegensteht.

Großartig schmeckt die Kombination von edelsüßen Weinen und Milkschokolade mit niedrigen Kakaoanteilen. Denn weniger Kakao lässt Schokolade weniger bitter schmecken und trägt dazu bei, die Süße des Weines deutlicher hervorzuheben. Besonders interessant sind im Barrique ausgebaute edelsüße Weine, denn hier passt alles zusammen. Die Süße und die zarten, schmelzenden Vanilletöne des Weines in Verbindung mit dem Schmelz einer guten Schokolade ergänzen sich bestens! Ausgesprochen vorteilhaft ist es, wenn die Weine hoch im Öchslebereich gelegen waren und eine Restsüße von mindestens 120 g/l aufweisen, was für Beerenauslesen oder Eisweine in der Regel zutrifft.

Rotweine kombinieren sich eher mit Bitterschokolade. Wenn sie eine hohe Komplexität und Dichte mitbringen und die Gerbstoffe (Tannine) nicht zu kräftig sind, darf die Schokolade merkliche Bittertöne (hoher Kakaoanteil) aufweisen. Dass gute Rotweine mit Schokolade harmonieren, merkt man schon bei der Verkostung, denn hochwertige Rotweine zeigen häufig eine Schokoladen-



(Alle Fotos: Dieter Simon)





note. Wenn sie dann noch einen Hauch Lakritze und eine Pfeffernote erkennen lassen, kann man sicher sein, dass gute Schokolade wunderbar passt. Sehr schön, geradezu klassisch, kombiniert sich Schokolade mit edelsüßen Weinen, insbesondere mit edelsüßem Spätburgunder. Beide verlieren nicht ihre Eigenständigkeit. Im Gegenteil, sie befruchten sich und entpuppen sich als wahrer Gaumenkitzel. Gesellt sich zum Rotwein durch einen Ausbau im Barrique noch ein schöner Vanilleton, ist die Liaison perfekt.

Genauso wie Wein eine große Zahl von Aromen beinhaltet, besitzt auch die Kakaobohne über 1000 Aromastoffe. Die Qualität hängt wie beim Wein von der Sorte und der Herkunft ab, also vom sogenannten Terroir, sowie von der Behandlung und Verarbeitung. Um manchen Schokoladen eine bestimmte Note zu verleihen, präpariert man sie z. B. mit Chili, grünem Pfeffer, Trüffel oder gar Sellerie. Durch diese Zugaben werden raffinierte geschmackliche Brücken zu leicht pfeffrigen Noten eines Rotweins und dessen Tanninen geschlagen.

Beispiele einer passenden Paarung sollen nachstehend vorgestellt werden: Die fein eingebundenen Tannine und eine deutliche Schokoladen- und Kirschnote des 2009er Laufener Altenberg Spätburgunder trocken Barrique „Edition No 5“ vom Winzerkeller Auggener Schäf (1) lassen sich großartig mit zartbitterer Schokolade kombinieren. Ebenso interessant zu Schokolade ist der im Barrique gereifte 2009er Auggener Schäf Spätburgunder trocken von demselben Erzeuger (2), dessen breit gefächerte Aromatik viel Spielraum für einen schokoladigen Partner offenbart. Fruchtnoten wie Cassis, Pflaumen und Kirschen, aber auch zartbittere Nuancen, die an Wachholder, Leder und süßen Pfeifentabak denken lassen, verleihen ihm neben saftiger Frische viel Harmonie und Reife, wozu eine Zartbitterschokolade mit Orangenzesten, Kirsch oder Chili ausgezeichnet passt.

Gefallen hat auch der im Barrique gereifte Spätburgunder Rotwein Ettenheimer Kaiserberg 2009 trocken vom Wein- und Sektgut Weber in Ettenheim (3) mit einem vielschichtigen, dichten Körper, sehr feinen Barrique-Noten und Anklängen an Bitterschokolade im Finish, der dann wunderbar eben Bitterschokolade oder auch eine Mousse au chocolat begleitet. Als Weißwein, der mit Schokolade harmoniert, insbesondere weil er das Barrique „geküsst“ hat, zeigte sich der 2009er Weißburgunder trocken aus der Edellinie „Collection Royale“ der Oberkircher Winzer (4), der sich in seiner gaumenfüllend seidenweichen Art



geschmacklich trefflich mit weißer Schokolade vermählt (sich aber auch – einmal ganz anders – als alternativer Begleiter zu Räucherfisch anbietet).

Wie bereits angesprochen, sind edelsüße Dessertweine und Schokolade in ihrer Verbindung ein Klassiker! Wahrlich festlich mutet die edelsüße 2007er Durbacher Bienengarten Spätburgunder Beerenauslese an, im Barrique ausgebaut, vom Weingut Andreas Männle in Durbach (5). Die Aromen von Kirschen, Cassis, Zimt, Lebkuchen, Wachholder, Nelken und Schokolade explodieren geradezu. Zart eingebunden die Barriquenote! Dieser Wein verlangt einfach nach herrlicher Vollmilchschokolade oder Nougatpralinen. Das gilt auch für die 2010er Ettenheimer Kaiserberg Weißer Burgunder Trockenbeerenauslese vom Wein- und Sektgut Weber (6), einen Wein der höchsten Qualitätsstufe, ausschließlich aus handverlesenen überreifen und rosinenartig eingetrockneten Beeren gekeltert, mit üppigen Noten von exotischen Früchten im Bukett, insbesondere von Mango und kandierter Ananas, mit fülliger Fruchtsüße am Gaumen und einem erneuten Korb exotischer Früchte im Nachhall, verklingend mit Noten von Zuckermandeln. Dazu ist feinste Schokolade schlicht ein Muss!

Auch von Spitzengastronomen oder Sommeliers, die sich mit allem, was am besten schmeckt, gut auskennen, bestätigen die großartige Kombination von Schokolade und Wein, wenn alles stimmt. Dazu Ronny Weber, Sommelier des Michelin-besternten Hotel-Restaurants „Wilder Ritter“ in Durbach: „Vom Grundsatz her gilt, nur beste Schokolade zu hochwertigen Weinen und keine Billigprodukte. Komplexe deutsche Rotweine mit einer dezenten Restsüße und einer schönen Frucht passen zum Beispiel zu einer Schokolade mit hohem Kakaoanteil genauso gut wie edelsüße Weißweine zur weißen Schokolade.“ Und Sommelier Christophe Chipaux, der im bekannten „Sonnenhof“ in Lautenbach wirkt, sagt: „Wenn Schokolade und Wein, dann bevorzuge ich hochwertige Rotweine, möglichst im Barrique ausgebaut, zu Schokolade mit einem Kakaoanteil von 45-90 %. Wenn möglich sollten die Weine etwas älter sein.“



*Das Verkostungsteam mit Thierry Corona, Präsident der ASE (rechts)*  
(Foto: Romain Batya)



# Korsische Weine in einem fragwürdigen Test

*Von Wilfried Moselt*

*Die recht seltsame Darstellung von korsischen Weinen durch den Weinlieferanten im Casino von Mondorf in Luxemburg am 18. Juni 2012, die in einem auffallenden Kontrast zu den gediegenen örtlichen Gegebenheiten im Hause und zur Führung durch die Probe mit dem renommierten Sommelier Thierry Corona stand, lässt sich im Nachhinein nicht wirklich als ernst zu nehmen einstufen. So durfte man mit einer gewissen Verwunderung zur Kenntnis nehmen, dass verschiedene Weine des Jahrgangs 2011 bereits 2010 bei einem mysteriösen Wettbewerb in Paris mit Goldmedaillen ausgezeichnet worden sein sollen, wie in der bei der Veranstaltung vorgelegten, als eher chaotisch zu benennenden Liste nachzulesen war. Eine derartige Verkostung ist ein Paradebeispiel für eine unbefriedigende Probe mit einem eher bescheidenen Aussagewert für den Verbraucher.*



*Steilküste bei Bonifacio im Süden*  
(Foto Carlo Batya)



# Hier nichtsdesto- weniger die Weine im Detail, ungeachtet der problematischen Darstellung:

## 1. 2010 Blanc Pieretti, Coteaux du Cap Corse

Im Bukett eher einfach und rustikal mit kreidig-mineralischen Nuancen, am Gaumen verhalten fruchtig mit Noten von weißem Pfirsich. Mittel-langer Nachhall. O

## 2. 2011 Tradition Blanc Clos Teddi, AOC Patrimoine Blanc

Im Bukett Noten von Vanille und weißem Steinobst, am Gaumen Bitternuancen. Wein mit Schmelz, klar im Abgang und insgesamt ordentlich trinkbar. O+

## 3. 2010 Clos Capitoro, AOC Ajaccio Blanc

In der Nase Noten von Blüten, Zimt und Vanille, pfeffrig und fruchtig am Gaumen mit Anklängen an gelbe Pflaumen, Honigmelone und Agrumen. Würzig im Abgang, etwas erdige Akzente nach Jod und Salz im Nachhall. O+

## 4. 2011 Clos Capitoro, AOC Ajaccio Rosé

Dumpf im Bukett mit Anklängen an Pfeffer, Erdbeere und Zitrus, am Gaumen recht fruchtig mit Noten von Wiesenkräutern und Mandeln. Etwas säuerlich im Nachhall. O

## 5. 2010 Clos Capitoro, AOC Ajaccio Rouge

Cuvée aus 80 % Sciarello und 20 % Grenache Noir. Dichtes Bukett mit Anklängen an rote und schwarze Beeren und Leder, rauchig mit Mandelnoten und Harmonieproblemen am Gaumen, rau und kantig mit Anklängen an Salbei und Schlehen im Abgang. Nachhall mineralisch und mit ausgeprägter Säure. O+

## 6. 2010 Rouge Pieretti, Coteaux du Cap Corse

Ordentliches Fruchtbukett mit BRET-Noten und Anklängen an Leder, Zimt und rote Beeren, am Gaumen Tannineinflüsse und ausgeprägte

Fruchtaromen, die an eingelegte Pflaumen, Schlehenmarmelade und Paprika denken lassen. Komplexer Fruchtgeschmack mit festen Gerbstoffen. +

## 7. 2009 Grande Cuvée Rouge Clos Teddi, AOC Patrimoine

Üppige fruchtig-würzige Nase mit Anklängen an Pflaumen, rote Beeren und Brombeeren, die auch am Gaumen nachvollziehbar sind, gut strukturiert mit Noten von Leder, Unterholz, Salbei und Kirschen sowie Aromen von eingelegten Pflaumen. Ein Wein mit Charakter und erfreulicher Länge. + (+)

## 8. 2011 Clos Culombu Rouge, AOC Corse Calvi

Cuvée aus 80 % Nielluccio und 20 % Grenache Noir. Im fruchtig-würzigen Bukett verhaltene BRET-Noten, die an Bordeaux-Weine denken lassen, am Gaumen zunächst deutlich extraktsüß, dann Anklänge an rote Beeren, Lakritze und Vanille, gut ausbalanciert mit filigraner Struktur und nachhaltig im fruchtigen Abgang. Ein markanter Rotwein, der rundum gefällt. Er begleitet vorzüglich einen zarten Rehbraten. + +

## 9. 2011 Muscat du Cap Corse Domaine Pieretti, Vin doux naturel

Üppiges Muskateller-Bukett mit Anklängen an gelbe Pflaumen, Aprikosen und Weinbergspfirsich, vegetabile Nuancen, die an Spargel erinnern. Dicht am Gaumen mit fein strukturierten Noten von Akazienhonig, Litschi und Lindenblüte. Ein opulentes, süßfruchtiges Geschmackserlebnis. Ein perfekter Begleiter zu Mandelgebäck und Blauschimmelkäse. + (+)

### 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



Das Dorf Nonza am Cap  
Corse, Westküste  
(Foto Carlo Batya)



Clos Culombu Rouge  
2011, der beste Wein in  
der Verkostung  
(Foto Romain Batya)



Gute Wahl, der Muscat  
du Cap Corse-Süßwein  
(Foto Romain Batya)



# Wenn Wein zur Berufung wird

Thierry Corona

*Von Romain Batya*

*Der aus Frankreich stammende Thierry Corona kommt aus einem Elternhaus, wo Wein noch gewissermassen als „denrée alimentaire“ angesehen wurde und konsequenterweise nicht nur sonntags auf den Tisch kam.*

Mit acht Jahren besuchte der kleine Thierry mit seinen Eltern die Abtei Notre-Dame de Lérins, das größte und älteste Zisterzienser-Kloster Südfrankreichs, das sich pittoreskerweise auf Saint-Honorat, einer der Lérins-Inseln direkt vor Cannes an der Côte d'Azur befindet. Er sah die Mönche in den Weinbergen mit Freude arbeiten, der angenehme Geruch von neuem Wein in der Stille der riesigen Keller fesselte ihn, und von dem Moment an stand für ihn fest, dass er entweder Winzer oder Pater werden wollte. Sein Kindertraum ging gewissermassen in Erfüllung, Thierry wurde Sommelier.

Zum Abschluss seiner Ausbildung an der Hotelschule Raymond Mondon in Metz, wo er sich noch bestens an verschiedene Professoren wie Gilles Mayer, Roland Rohn oder René Mignon erinnert, die ihm in Sachen Wein etliches vermittelt haben, absolvierte Corona ein Praktikum im Restaurant „La Réserve“ in Bandol. Der Eigentümer, ein Liebhaber der Lagenbezeichnung Bandol, nahm Thierry auf die besten Weingüter mit, wo der seine Vorliebe erstmals ausleben konnte.

Im Jahr 1985, unmittelbar nach der Abschlussprüfung, begann Corona im Restaurant L'Espadon des Hotel Ritz in Paris als „commis-sommelier“. Chef der vierzehnköpfigen Brigade von Weinkellnern war damals Georges Lepré, ein Meister seines Fachs, der auch einen Lehrstuhl an der Pariser Wein-Akademie innehatte und fast täglich mit seinem Team Weinverkostungen in den Räumlichkeiten des Personals im Ritz absolvierte.



*Der ASE-Präsident Thierry Corona*  
(Foto: Romain Batya)

Zwei Jahre später wechselte Thierry nach Nizza ins Hotel Negresco, wo er im Restaurant „Chantecler“ der zweite Mann neben Chef-Sommelier Jean-Louis Valla war. Zusammen mit diesem Kenner der Materie lernte Corona alle Weinregionen der lieblichen Provence kennen. 1989 kam Thierry Corona als Sommelier zum Casino 2000 nach Mondorf, wo zu der Zeit der Aufbau des gastronomischen Bereichs stattfand und seine Fähigkeiten als Weinkellner gefragt waren. Mittlerweile hat Corona einige Meisterköche im Gastronomie-Restaurant Les Roses kommen und gehen sehen, er jedenfalls findet seine Arbeit auch nach dreiundzwanzig Jahren faszinierend. Vor fünf Jahren wurde er einstimmig zum Präsidenten der Vereinigung der Weinkellner Europas – der ASE (Association des Sommeliers d'Europe) gewählt, und auch in diesem uneigennütigen Job hat er beide Hände voll zu tun.

„Le sommelier est l'ambassadeur des vignerons, il doit bien les représenter tout en restant humble“, sagt der Präsident der ASE zum Abschluss des VINALU-Interviews. Sinngemäß übersetzt soll der Sommelier ein Botschafter und Befürworter der Winzer sein, deren Weine er seinem Publikum ausschenkt. Dass er dabei, was seine eigene Person angeht, Bescheidenheit walten lässt, ist laut Thierry Corona das A und O seiner Berufssinnung.

**Weitere Informationen zur Vereinigung der Europäischen Sommeliers siehe unter [www.sommeliers-europe.com](http://www.sommeliers-europe.com)**



**Thierry Corona mit Winzer und Schauspieler Pierre Richard (re.)**  
(Foto: Romain Batya)



**Es lebe die Traube und der Wein**  
(Foto: Romain Batya)



# Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker

## Schlafen im Weinfass in Sasbachwalden

In Sasbachwalden im Schwarzwald kann man romantisch im Weinfass in den Weinbergen schlafen. Ilona und Erich Wild haben auf ihrem Wein- und Obsthof oberhalb des Kur- und Weindorfs zwei 8.000-Liter-Weinfässer mit kuscheligen Schlafplätzen, einem gemütlichen Essplatz und einer Toilette in den Reben ihres Sechs-Hektar-Weinbaubetriebs aufgestellt mit einem herrlichen Blick bis hinüber nach Straßburg und zu den Vogesen – und zu Füßen der 1.166 m hohen Hornisgrinde führen Wanderwege entlang der Hänge mit alten Mühlen bis hinauf zu den Tannenhöhen des Schwarzwalds. Zum Abendbrot und Frühstück gibt es hier einen Schwarzwälder Vesperkorb mit allem, was dazu gehört. Der Spaß mit Abendbrot, Frühstück und Übernachtung für zwei Personen kostet 156 Euro. Nebenbei betreiben die Wilds übrigens auch einen Hofladen, wo man selbstgebrannte Schwarzwälder „Wässerle“ sowie Sasbachwaldener Wein der Winzergenossenschaft „Alde Gott Winzer“ kaufen kann, bei der der Weinbaubetrieb als Traubenlieferant Mitglied ist. (Info unter [www.schlafen-im-weinfass.de](http://www.schlafen-im-weinfass.de)).

*ds*



**Bewohnbare Weinfässer**  
(Foto: Erich Wild)

**Das Wein- und Blumendorf  
Sasbachwalden**  
(Foto: Dieter Simon)



## VDP-Jahrgangspräsentation 2012

*Ahr, Nahe und Rheinhessen*

Am 1. Juli 2012 fand im Foyer der Rheingoldhalle in Mainz zum 6. Mal die gemeinsame Jahrgangspräsentation der VDP-Betriebe (VDP = Verband Deutscher Prädikatsweingüter) aus den Anbaugebieten Ahr, Nahe und Rheinhessen statt. Die Winzer hatten ihre 2011er angestellt. Bei den Weißweinen standen dazu noch ein 2009er und drei Große Gewächse aus dem Jahr 2010 zur Verkostung an, bei den Rotweinen waren naturgemäß auch ältere Jahrgänge bis zurück zu einem 2008er vertreten.

Der VDP hat es sich zur Aufgabe gemacht, die jahrhundertealte Weinkultur und Weingeschichte in Deutschland zu pflegen, die Weinqualität zu verbessern und den naturgerechten Weinbau zu fördern. Auf der Flaschenkapself der Weine aus den 200 Mitgliedsbetrieben prangt denn auch als Garant für die Güte des Inhalts der Traubenadler. Zudem konnte sich der Weinfreund an einer langen Tafel durch ein Angebot von 21 Ortsweinen „arbeiten“. Diese recht „junge“ Qualitätskategorie bezieht sich auf Weine aus traditionell hochwertigen Weinbergslagen. Es handelt sich um terroirgeprägte trockene und halbtrockene QbA- und Prädikatsweine der Rebsorten Riesling, Silvaner, Weißburgunder, Spätburgunder und Frühburgunder aus vollreifem, selektiv gelesenem Traubenmaterial (Hektarhöchsterttrag 65 hl/ha). Die Weine werden einer organoleptischen Prüfung unterzogen und versprechen mit dem Traubenadler in Verbindung mit der Ortsbezeichnung ebenfalls Genuss ohne Reue.

**Fazit:** Das, was die VDP-Betriebe dem vinophilen Gast geboten haben, war weitestgehend dazu angetan, Freude zu bereiten, und wenn hier ein Wein gewissermaßen als Primus inter Pares eine besondere Erwähnung findet (der glockenreine 2011er Westhofener Riesling trocken vom Weingut Groebe in Westhofen, [weingut.k.f.groebe@t-online.de](mailto:weingut.k.f.groebe@t-online.de)), so möge das als Verbeugung des Autors vor der Qualität des Großteils der Weine bei der VDP-Jahrgangspräsentation 2012 verstanden werden.

*wm*



**Friedrich Groebe aus dem  
rheinheissischen Westhofen**  
(Foto: Romain Batya)

**Andrang beim Nahewein-  
gut Dr. Crusius**  
(Foto: Romain Batya)



# Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker

## „Straußwirtschaft“ des 21. Jahrhunderts in Luxemburg

Kürzlich wurde in Remich, einer Kleinstadt am Fluss und mitten im Weinanbaugebiet Moselle Luxembourggeoise, eine „Straußwirtschaft“ der Superlative eröffnet. Nach dreijähriger Umbauarbeit steht der „Pavillon Desom“ nun in modernem Ambiente und schlichter Eleganz für alle Freunde des Moselweins an altbekannter Stelle, auf Nummer 49 an der Esplanade (route du Vin) bereit.

Der „Pavillon Desom“ entspricht allen Voraussetzungen der Luxemburger Variante einer Straußwirtschaft, angefangen bei der international besser verständlichen Bezeichnung „Wine Bar & Shop“.

Das lichtdurchflutete Gebäude, bei dem gläserne Panorama-Fenster Trumpf sind und eine farblich eher neutrale Einrichtung dafür sorgt, dass außer den Gästen und dem Personal die wirklichen Protagonisten die Weine und Crémants des Hauses sind, ist während der Saison außer montags täglich geöffnet.

Siebzig Sitzplätze im Innern und dieselbe Anzahl auf der großen, der Mosel zugewandten Terrasse garantieren dem Besucher viel Privatsphäre. Neben zwanzig Weinen und vier Crémants aus eigener Produktion, die glasweise oder in der Flasche geordert werden können, bietet die Küche eine Auswahl an „Petite restauration“-Gerichten wie Rinder-Carpaccio, Thunfisch-Tatar oder Sommersalaten mit Hühnchen und knusprigem Gemüse. Auch die bekannte „Hâmeschmier“ – das Bauernbrot mit Schinken und Käse – fehlt nicht.

Schmackhafte Torten, Schokoladenkuchen und Früchte-Desserts runden das Angebot ab, Softdrinks und Espresso gibt es ebenfalls. Alles dreht sich natürlich um den Wein, daher kann das komplette Angebot an Weinen im Ausschank auch flaschen- oder kistenweise direkt vor Ort gekauft werden. Zur Freude der Kundschaft sind die Preise eher zurückhaltend, ein Besuch lohnt sich auf alle Fälle. (Weitere Infos unter [www.desom.lu](http://www.desom.lu) und [info@desom.lu](mailto:info@desom.lu)).

rb



**Der neue Pavillon von Desom**  
(Foto: Romain Batya)

## Jahrgang 2011 bereits zur Hälfte auf dem Markt

### *Weißwein legt zu, Riesling mit Abstand vorn*

Drei Millionen Hektoliter des Weinjahrgangs 2011 in Rheinland-Pfalz waren Ende Mai dieses Jahres bereits amtlich qualitätsgeprüft und damit marktfähig. Nachdem im Erntejahr selbst schon 440.000 hl des jungen Jahrgangs als Qualitätswein in den Verkauf gegangen waren, folgten in den ersten fünf Monaten weitere 2,43 Millionen hl. Damit ist nach Angaben der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz von den in 2011 rd. 6 Millionen hl an geerntetem Qualitätswein bislang mehr als die Hälfte auf dem Markt angekommen. Die Kammer führt die Amtliche Qualitätsweinprüfung durch, die jeder Qualitätswein zwingend durchlaufen und bestehen muss und der dann als solcher mit der Amtlichen Prüfnummer gekennzeichnet wird. Gut 50 % der Weine aus den sechs rheinland-pfälzischen Anbaugebieten wurden von Handelskellereien zur Qualitätsweinprüfung angestellt, 37,5 % von Weingütern und knapp 12 % von Winzergenossenschaften und Erzeugergemeinschaften. Der Trend der letzten Jahre zu einer verstärkten Nachfrage nach Weißwein hält an. Mit 67,6 % lagen die Weißen deutlich vor den Roten mit 23,2 % und sonstigen Weinen (Rosé, Weißherbst, Rotling etc.) mit 9,2 %. Dass landesweit 3,2 % weniger Rotwein angestellt wurden als im gleichen Vorjahreszeitraum, verursachte allerdings allein das Anbaugebiet Rheinhessen. Während in den übrigen Regionen der Rotweinanteil stabil blieb oder sogar zulegte, ging er im größten Anbaugebiet um 13,6 % zurück. Im weiteren Jahresverlauf wird sich nach Einschätzung der Kammer zeigen, ob es sich hier um eine kurzfristige Entwicklung handelte, die durch einen anschließend wieder höheren Rotweinanteil kompensiert werden kann. Keineswegs könne von einem Ende des Rotweinbooms gesprochen werden. Dafür seien die Zunahmen in der Rotweinregion Ahr (+ 32,5 %) oder auch in der Pfalz (+ 5,8 %) Indikatoren. Mit 25.500 hl (+ 19,6 %) bringt die Mosel einen kontinuierlich steigenden Anteil in die Rotweinbilanz ein.

Unter den Rebsorten liegt Ende Mai der Riesling bei der Qualitätsweinvermarktung klar vorn. Mit 623.000 hl hat die Rebsorte in Rheinland-Pfalz derzeit einen Marktanteil von über 25 %. Bei Weinen von Genossenschaften und anderen Gemeinschaften und auch von Weingütern kommt der Riesling sogar auf über 32 % und ist damit bei den Verbrauchern die mit Abstand beliebteste Rebsorte. Platz zwei hält ebenso eindeutig die rote Rebsorte Dornfelder mit fast 400.000 hl und einem Anteil von über 16 % an der bislang geprüften Qualitätsweinmenge des Jahrgangs 2011. Zwar verlor Dornfelder gegenüber dem Vorjahr 5,4 %, aber nur weil das Plus von knapp 20 % bei Weingütern das Minus bei Kellereien (9,7) und Gemeinschaften (12,4) nicht ausgleichen konnte. Das Dornfelder-Minus bei Kellereien ist mit 9,7 % zwar deutlich, liegt allerdings im Bereich des allgemeinen Rückgangs in dieser Betriebsgruppe (minus 8 %). Die Kammer weist darauf hin, dass Dornfelder mit rd. 288.000 hl und einem Anteil von 23,3 % nach wie vor die stärkste Rebsorte im Portfolio der Handelskellereien ist, vor dem Riesling mit weniger als 235.000 hl und 19 %. Immerhin sei Ende Mai bereits 45 % der rheinland-pfälzischen Dornfelderernte auf dem Markt gewesen und damit ein höherer Anteil als etwa beim Riesling (41 %) oder beim Müller-Thurgau (23 %).

fz



# Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker

## Vinissima-Frauen im Bayerischen Hof

*„Diner Oenologique“ mit Gastwinzerinnen aus Italien und Franken*

Über die sympathische Vereinigung „Vinissima – Frauen und Wein e. V.“ zu berichten, ist für Vinalu eine selbstverständliche Verpflichtung, aber musste die Veranstaltung unter dieses unerträgliche Motto aus der Feder der Regionalgruppe München gestellt werden? Mit Verlaub, verehrte Damen! Solche „Treffen“ sind mittlerweile eine Ursache für sprachlichen Schüttelfrost. Irgendwo trifft immer Käse Wein und Riesling Jazz, und anderswo trifft Onkel Herbert Tante Hertha, und schließlich auch noch das: „Franken trifft Italien“.

Davon abgesehen, waren den Mitgliedern des bundesweiten Branchennetzwerkes die „drei großartigen Tage in München“ (wie es heißt) zu gönnen. Im weltbekannten „Bayerischen Hof“ bei Erfolgsunternehmerin Innegrit Volkardt, in deren Fünf-Sterne-Haus unzählige Großereignisse stattfinden, trafen sich 54 Winzerinnen, Gastronominnen, Weinhändlerinnen, PR-Frauen und Journalistinnen. Neben Chiara Boschis (Piemont) und Elena Nicodemi (Abruzzo) konnten die deutschen Weinfrauen auch die italienische Winzerin Elena Walch aus Südtirol begrüßen. Sie überbrachte die Grüße der „Donne del Vino“ und berichtete über die aktuelle Entwicklung der italienischen Vereinigung. Aus Franken fanden sich Stefanie Wirsching und Andrea Ebert-Wirsching aus Iphofen sowie Christine Pröstler vom Staatlichen Hofkeller in Würzburg im neu gestalteten hellen „Garden-Restaurant“ des „Bayerischen Hofes“ ein. Wie die Weinmacherinnen aus Italien hatten auch die Fränkinnen feine Weine nach München mitgebracht.

Zum fünfgängigen Menü, das der Sternekoch des Hauses, Steffen Mezger, kreiert hatte, stellten die Weinmacherinnen ihre Produkte persönlich vor. Die Atmosphäre wird als fantastisch geschildert, und es soll Spaß gemacht haben, gemeinsam auf sensorische Entdeckungsreise zu gehen. „Sehr berührend“ war es, als die ebenfalls anwesende Sommelière Paula Bosch ganz spontan zum Mikrofon griff und einen der Weine kommentierte.

Mit großem Beifall und sinnigen Geschenken zur Erinnerung an diesen Vinissima-Abend bedankte sich die Vinissima-Gruppe München bei den Gastwinzerinnen, beim Haus des Frankenweins in Würzburg und bei Eberhard Spangenberg von „Garibaldi“, die mit ihren so großzügigen Wein- und Sektspenden den „unvergesslichen Abend“ ermöglicht haben. Weitere Infos unter [servicebuero@vinissima-ev.de](mailto:servicebuero@vinissima-ev.de).

*wm*

*Mitglieder aus ganz Deutschland waren zum Vinissima-Ausflug mit Diner oenologique nach München gekommen. Eveline Jenne, die Schatzmeisterin des Vereins aus Baden, überbrachte die Grüße des Vorstands. Im „Bayerischen Hof“ gesellte sie sich zu den Gastwinzerinnen aus Franken und Italien. Außerdem in der Runde: Gründungsmitglied Beate Schindler von der Regionalgruppe München. Von links: Eveline Jenne, Christine Pröstler, Elena Walch, Stefanie Wirsching, Beate Schindler, Chiara Boschis, Andrea Wirsching, Elena Nicodemi.*

(Foto: Vinissima)



## Rheinhessen-Tapas zum Mitmachen

Spielerisch Wein und Genuss verbinden – das zu verwirklichen hat sich Rheinhessenwein e.V. mit der Rheinhessen-Tapas Aktion auf die Agenda geschrieben. Mit der kommunikativen Rezepte-Sammlung soll für Rheinhessen-Tapas eine Tür geöffnet werden, die neue Genusskombinationen zum Wein aufzeigt. Rheinhessen-Tapas sind kleine Häppchen mit gebietstypischen und saisonalen Zutaten. Welcher Wein dazu am besten schmeckt, das entscheiden die Fans auf Facebook. Rheinhessen-Tapas schmecken gut, sind ganz einfach zuzubereiten, sind modern und passen nicht nur zu einer exklusiven Weinpräsentation, sondern auch zu Partys, Hoffesten, Fußballabenden oder zum netten Abend mit Freunden. Der Freude am Ausprobieren sind bei den Rheinhessen-Tapas keine Grenzen gesetzt. Jeden Monat finden sich auf [www.facebook.com/rheinhessenwein](http://www.facebook.com/rheinhessenwein) 2 neue, interessante Tapas-Rezepte aus der Rheinhessen-Küche.

Wer sich an der Aktion beteiligt, kann auch etwas gewinnen. Zur Teilnahme genügen ein Foto von den selbstgemachten Tapas und eine entsprechende Weinempfehlung. Als kleine Zugabe wird auch der dazugehörige Rezeptvorschlag honoriert. Die besten Tapas-Tipps werden monatlich mit einer 3er-Weinkiste aus der aktuellen Kollektion der Selection Rheinhessen belohnt.

Rheinhessen-Tapas zum Mitmachen – das ist die aktuelle Aktion, mit der Rheinhessenwein e.V. die Tapas- und Weinfreunde um interessante Wein-Tipps zu diesen kleinen Häppchen mit ihren gebietstypischen saisonalen Zutaten bittet. Welcher Wein wozu am besten schmeckt, das sollen die Rheinhessen-Fans und diejenigen, die es werden wollen, auf Facebook entscheiden.

Für alle, die sich weiterbilden möchten, bietet Rheinhessenwein e.V. Tapas-Seminare im DLR in Oppenheim an. (Weitere Infos unter [www.rheinhessen.de](http://www.rheinhessen.de)).

*wm*

### Rheinhessen-Tapas

(Foto: Rheinhessenwein e.V./Sven Hasselbach)



# Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker

## Sonderpreis „Terroir Moselle“

Die finale Veranstaltung hatte am 10. Juli 2012 im Steillagenzentrum in Bernkastel-Kues bei der Wahl des Besten Schoppens an der Mosel 2012 ein besonderes Ass im Ärmel. Bei dem seit 1999 jedes Jahr durchgeführten Wettbewerb war diesmal darüber hinaus eine Fachjury ganz im Sinne des europäischen Gemeinschaftsgedankens damit beauftragt, die Kandidaten für den Sonderpreis „Terroir Moselle“ auszuwählen, was bislang in der Weinszene Europas wohl als einmalig anzusehen ist. Dafür konnten Gastronomiebetriebe aus den Mosel-Anrainerstaaten Deutschland, Luxemburg und Frankreich Weine aus ihrem Gastronomiebetrieb zusammen mit einer Kopie der Weinkarte bei den Annahmestellen einreichen. Die Weine wurden von der Fachjury verkostet und zunächst nach dem Ja/Nein-Prinzip und anschließend in einer Rankingprobe bewertet. Alle mit „Ja“ eingestuftten Weine wurden mit einer Urkunde ausgezeichnet. Für den Siegerwein erhielten der Gastronom und der Erzeuger des Weins eine Urkunde mit dem Vermerk „Sieger“. Der Gastronom wurde zudem mit einem Warengutschein in Höhe von 250 Euro bedacht, der beim Winzer oder Vermarkter des Siegerweins eingelöst werden kann.

In der „Sonderkategorie Terroir Moselle“ wurden zwei Weine ex aequo zum Sieger gekürt:

- 2011 Auxerrois Ehnen Wousselt Moselle Luxembourgeoise A. C., Weingut Domaine Viticole Häremillen, Ehnen (Luxemburg). Ausschank: Weinstube Weinhexe, Trier
- 2011 Mosel Auxerrois Qualitätswein trocken, Weingut Carlsfelsen, Palzem. Ausschank: Hotel de l'Ecluse, Stadtbredimus (Luxemburg)

wm



*Die Fachjury für die Sonderkategorie „Terroir Moselle“ (von links nach rechts): Ulrike Denzer (D), Weinfachberaterin in Lieser, Denis Arnicot (F), Gastronom in Kaisersesch, Alfons Hausen (D), Leitender Vermessungsdirektor i. R. der Aufsichts- und Dienstleistungsdirektion des Landes Rheinland-Pfalz in Trier, der dort als Referatsleiter für Weinbau das Projekt Terroir Moselle mit initiiert hat, die Vinalu-Redakteure Liliane Turmes (L), Wilfried Moselt (L/D) und Romain Batya (L), Dr. Gerd Scholten (D), Leiter der Abteilung Weinbau und Önologie des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum (DLR) Mosel in Bernkastel-Kues, und Dr. Stephan Reuter (D), Weinbauamtsleiter in Wittlich*

(Foto: Dieter Reiss)

## Cooler für anhaltenden Champagnergenuss

*Praktische Eleganz aus dem Hause Jacquart*



Jacquart ist eine der jüngeren Champagner-Marken mit Sitz in Reims und gehört zur Groupe Alliance Champagne. Die Trauben für den Champagner von Jacquart stammen von Winzern aus drei regionalen genossenschaftlichen Verbänden mit Rebflächen in zehn der insgesamt sieben Grand-Cru-Lagen der Champagne. Das formschöne Design des technisch ausgereiften Kühlers, der die Frische und die Aromen des Champagners für zwei Stunden sicherstellt, erinnert in seiner Farbgestaltung an das Markenzeichen von Jacquart, den Champagner Brut Mosaïque, die klassische Cuvée aus Chardonnay (mit den grünen und weißen Mosaiken) und den Burgundersorten Pinot Noir und Pinot Meunier (mit dem Braun der Erde).

Den Cooler gibt es beim Kauf einer Flasche Brut Mosaïque von Jacquart für 26 € gratis dazu. Die Aktion läuft ab September im Berliner KaDeWe in der Feinschmeckerabteilung. Weitere Infos unter [www.jacquart-champagne.fr/de](http://www.jacquart-champagne.fr/de)

wm



# Siegerpräsentation „Der Beste Schoppen Mosel“

## Prüfsiegel für 1.200 Weine im offenen Ausschank

*Regionale Weine in Premium-Qualität, die keinen Vergleich scheuen müssen: Dieses Fazit gilt für das Gros der angestellten 1.276 Weine, die von 231 Gastronomen und Hoteliers zum Wettbewerb „Der Beste Schoppen Mosel“ eingereicht wurden.*

443 Juroren aus Weinwirtschaft und Gastronomie testeten und bewerteten die Weine in 27 Proberunden. Zur festlichen Siegerpräsentation hieß Walter Clüsserath, Vorstandsmitglied der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, in der Weinbrunnenhalle in Kröv mehr als 300 Gäste aus Gastronomie und Weinwirtschaft der gesamten Moselregion von Lothringen bis Koblenz willkommen.

1.199 der 1.276 Weine haben das offizielle Prüfsiegel „Der Beste Schoppen - Ausgezeichnet“ erhalten. Die rekordverdächtige Quote von nahezu 94 Prozent ausgezeichneter Weine ist dabei zum einen Indiz für die langjährige gute Zusammenarbeit zwischen Gastronomen und Winzern. Zum anderen dokumentiert sie aber auch, dass sich die Qualität der Schoppenweine im Weinanbaugebiet Mosel seit Einführung des Wettbewerbs vor 14 Jahren kontinuierlich gesteigert hat. Zum Vergleich: 1999 bekamen nur knapp 57 Prozent aller angestellten Weine das Prüfsiegel.

Um die grenzübergreifende Zusammenarbeit von Winzern und Wirten zu würdigen, wurde 2012 erstmals der Sonderpreis „Terroir Moselle“ an Lokale vergeben, die Weine aus mehreren Mosel-Anrainerstaaten anbieten. Das internationale Moselwein-Projekt „Terroir Moselle“ wurde mit dem Wettbewerb „Der Beste Schoppen“ vernetzt, wie Dr. Stephan Reuter von der Landwirtschaftskammer sagte. „Denn wir alle ziehen grenzüberschreitend an einem Strang, wenn es darum geht, den europäischsten aller Weine zu schaffen“, erklärten Rolf Haxel, Vorsitzender des Moselwein e.V., und der luxemburgische Weinbaupräsident Marc Weyer. (Siehe dazu den Redaktionsbeitrag „Terroir Moselle“ mit dem Ergebnis unter der Rubrik „Vinalu-Ticker“ in dieser Ausgabe von Vinalu.)

2012 schafften es 385 der ausgezeichneten Gewächse zudem bis in die Finalrunde des Wettbewerbs, der von den Raiffeisen- und Volksbanken der Region sowie dem Gerolsteiner Brunnen unterstützt wird. In dieser Finalrunde wurden folgende Siegerweine in den acht Kategorien ermittelt:

**Riesling Qualitätswein, Riesling-Hochgewächs und Classic trocken**  
2011 Mosel Riesling Qualitätswein trocken, Weingut Emil Franz, Traben-Trarbach. Ausschank: Hotel Krone, Hotel-Restaurant Vier Löwen und Weinhaus-Hotel Gräffs-Mühle, alle Traben-Trarbach.



**Ausgezeichnete Wirte und Winzer: Die Siegerwein-Betriebe im Wettbewerb „Der Beste Schoppen“ bei der Siegerehrung in Kröv mit Vertretern der Wettbewerbsträger**  
(Foto: Moselwein e.V./Johannes Steinbach)

***Riesling Qualitätswein, Riesling-Hochgewächs und Classic halbtrocken***

2011 Natura Riesling Qualitätswein halbtrocken, Weingut Jörg Trossen, Traben-Trarbach.. Ausschank: Weinhaus-Hotel Gräffs-Mühle, Straußwirtschaft Trossen, Central-Hotel – Restaurant Ernst Ochs, alle Traben-Trarbach.

***Riesling Qualitätswein, Riesling-Hochgewächs und Classic***

2011 Bernkasteler Kurfürstlay Riesling Qualitätswein lieblich, Weingut Norwig-Schreiber, Burgen. Ausschank: Restaurant Station Cues, Bernkastel-Kues.

***Rivaner Qualitätswein und Classic trocken***

2011 Mosel Rivaner Classic halbtrocken, Weingut Hank, Longen. Ausschank: Hotel zum Fährthurm und Gasthaus zur Rebe, beide Mehring.

***Elbling Qualitätswein und Classic trocken***

2010 Mosel Elbling Classic trocken, Weingut Kellerhof Bernhard Boesen, Palzem. Ausschank: Hotel-Restaurant Zur Post, Kell am See.

***Weißer Burgundersorten Qualitätswein und Classic trocken (Auxerrois, , Chardonnay, Grauburgunder)***

2011 Mosel Pinot blanc Qualitätswein trocken, Weingut Leo Fuchs, Pommern. Ausschank: Restaurant Zur Linde, Mülheim-Kärlich; Landgasthaus Schöne Aussicht, Kaisersesch.

***Rotwein Qualitätswein (alle Rebsorten, auch Cuvées) trocken***

2011 Ellenzer Dornfelder Qualitätswein trocken, Weingut Arnold Fuhrmann & Sohn, Ellenz-Poltersdorf. Ausschank: Moselstern Hotel Fuhrmann, Ellenz-Poltersdorf; Moselstern Hotel Brixlade und Moselstern Hotel Triton, beide Cochem; Moselstern Hotel Zum Guten Onkel, Bruttig-Fankel; Hotel Einig-Zenzen, Valwig; Moselstern Parkhotel Krähenneß, Löff/Mosel.

***Weißherbst, Rosé, Blanc de Noirs Qualitätswein (alle Rebsorten, auch Cuvées bis 18 g/l Restzucker)***

2011 Mosel Spätburgunder blanc de noirs Qualitätswein halbtrocken, Weingut Klaus Junk, Leiwien. Ausschank: Das Restaurant – Schepper's, Trier-Eitelsbach.

## Neue „Häuser der Besten Schoppen“:

Folgende 18 Gastronomie-Betriebe erhielten in den Wettbewerben 2010-2012 jeweils eine Auszeichnung für mindestens zwei Drittel ihrer Schoppenweine – weshalb sie ab 2012 zum ersten Mal mit der begehrten Plakette „Haus der Besten Schoppen“ werben dürfen:

**Alken:** Winzerwirtschaft Wegrznowski; **Bernkastel-Kues:** Restaurant-Hotel Alt-Kues; **Boxdorf:** Alter Gasthof Boxdorf; **Bruttig-Fankel:** Rathaus-Café Dören; **Erkelenz-Lövenich:** Zum Lustigen Dreieck; **Ernst:** Hotel Weinhaus Traube; **Irrel:** Hotel Koch Schilt; **Koborn-Gondorf:** Weinhaus Heinrich Haupt; **Mehring:** Landgasthaus-Metzgerei-Vinothek Müller; **Mertesdorf:** Hotel-Weingut Weis; **Minheim:** Hotel zur Brücke; **Mülheim-Kärlich:** Restaurant Zur Linde; **Schalkenmehren:** Landidyll-Hotel Michels; **Traben-Trarbach:** Central-Hotel – Restaurant Ernst Ochs und Straußwirtschaft Trossen; **Ürzig:** Hotel-Restaurant Zur Traube; **Weiskirchen/Saarland:** Metzgerei & Gaststätte Resi Johannes und Mattheiser Bistro

**Die komplette Liste sämtlicher „Häuser der Besten Schoppen“ sowie weitere Informationen zum Wettbewerb gibt es im Internet unter [www.derbesteschoppen.de](http://www.derbesteschoppen.de).**

**Mosel-Weinprinzessin Maria Sailer (zweite von rechts), DEHOGA-Vizepräsident Dirk Melsheimer (rechts) und Albrecht Ehses von der IHK (links) überreichten erfolgreichen Gastronomen die Plakette „Haus der Besten Schoppen“.**

(Foto: Moselwein e.V./Johannes Steinbach)





# Das Pflanzrecht in der Diskussion

Von Frieder Zimmermann

*Keine Annäherung der unterschiedlichen Positionen zu der für 2016 geplanten Abschaffung der Pflanzrechte durch die EU-Weinmarktreform brachte eine Unterredung von Vertretern der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz mit Michael Willkomm, Chef von Deutschlands größter Weinkellerei, der Peter Mertes KG in Bernkastel Kues. Ökonomierat Norbert Schindler MdB, Präsident der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, war an die Mosel gekommen, um einem maßgeblichen Befürworter der Abschaffung die damit verbundenen Befürchtungen vorzutragen.*



**Kammerpräsident Norbert Schindler (li) und Michael Willkomm, Chef der Mertes KG**  
(Foto: LWK)

Die Reform der EU sieht vor, die in allen weinbaureisenden Mitgliedsstaaten geltenden Pflanzrechte, die die Anpflanzung von Reben streng auf die dafür zugelassenen Flächen beschränkt, zu liberalisieren und neue Weinberge, die bislang nur auf Flächen mit gültigem Wiederaufpflanzungsrecht angelegt werden durften, praktisch überall zuzulassen. Die frühere EU-Agrarkommissarin Mariann Fischer-Boel, auf die die Reform zurück geht, wollte damit die europäische Weinwirtschaft befähigen, den Wettbewerb mit immer stärker in den Markt drängenden Überseeweinen zu bestehen.

Michael Willkomm sieht infolgedessen die neue Weinmarktordnung als Chance für die europäische und insbesondere die deutsche Weinwirtschaft, die Anforderungen des Marktes in Zukunft erfüllen zu können. Heute müsse zur Deckung der Nachfrage von knapp 2 Milliarden Litern Wein pro Jahr rd. 1,4 Milliarden Liter importiert werden. Die Menge könne bei Freigabe der Pflanzrechte auch in Deutschland erzeugt werden und dabei Wertschöpfung

und Beschäftigung generieren. In neuen Rebanlagen könnten die auf dem Markt derzeit stark gefragten Rebsorten für aromaintensive Weine wie Sauvignon blanc, Grüner Veltliner oder Chardonnay angepflanzt werden, die aus deutschem Anbau gegenwärtig nur in kleinen Mengen zu erhalten seien. Deshalb könne der deutsche Wein seine Vielfalt und damit seinen Trumpf im internationalen Wettbewerb nicht gewinnbringend ausspielen. Die restriktiven Pflanzrechte seien faktisch der Ausschluss des Weinlands Deutschland aus der Konkurrenz in interessanten Marktbereichen, wo deutsche Weine besser sein könnten als die angebotene Importware. Pflanzrechte hinderten deutsche Winzer bislang daran, den für deutsche Weine günstigen Markttrend zu nutzen und zwingen den Konsumenten, häufig zu ausländischen Weinen zu greifen. Den notwendigen Schutz der Steillagen betrachtet Willkomm nicht als Argument für die Pflanzrechte, die nicht hätten verhindern können, dass in den vergangenen Jahren rd. 2.500 ha Steillagen aufgegeben wurden. Dauerhaft seien Steillagen nur mit öffentlichen Subventionen zu halten.

Dagegen würde die Abschaffung der Pflanzrechte nach Überzeugung von Kammerpräsident Schindler die Schleusen öffnen und die Industrialisierung des Produktes Wein einleiten. Die aktuelle Importquote resultiere aus dem internationalen Charakter des Genussmittels Wein. Weitere 50.000 Hektar Weinbergsfläche würden nichts daran ändern, dass die Deutschen gerne einen Chianti, einen Chablis oder einen Barossa Valley trinken. Die schon bestehende Überproduktion von Wein in den südeuropäischen Ländern würde ohne Pflanzrechte ungeahnte Dimensionen erreichen, wenn Anbaugebiete an der Rhône, in La Rioja oder der Toskana auf ein Mehrfaches ihrer Fläche ausgeweitet würden. Die Folge wäre eine Überschwemmung des europäischen Marktes mit Billigweinen aus Südeuropa, die zwar zum großen Teil die Überseekonkurrenz verdrängen könne, dabei aber auch zahlreiche Weinbaubetriebe in Deutschland in Mitleidenschaft zöge, die in dem dann entstehenden Preiskampf nicht mehr mithalten könnten. Von den Folgen sähe der Kammerpräsident mit Ausnahme einer kleinen Zahl von Spitzenbetrieben alle Weingüter, Genossenschaften und Erzeugergemeinschaften betroffen, die dem Zwang zur Preisanpassung nur durch Qualitätsnivellierung und Qualitätssenkung Folge leisten könnten.

Kammerpräsident Schindler bescheinigte der Peter Mertes KG als der größten deutschen Weinkellerei eine wichtige Rolle für den Weinmarkt. Mit 100 Millionen Litern verarbeitet Mertes 10 bis 15 Prozent der deutschen Ernte und sei damit ein stabilisierendes Element, das die Versorgung des für den Weinabsatz wichtigen Lebensmitteleinzelhandels und hier vor allem des Discountsektors mit deutschem Wein gewährleiste. Schindler betonte die hohen Qualitätsstandards, die von der Kellerei streng eingehalten werden und die daran ablesbar seien, dass den Mertesweinen bei der Amtlichen Qualitätsweinprüfung ein solides Qualitätsniveau bescheinigt werde. Auch bei einem Unternehmen von internationalem Rang mit globalen Geschäftsbeziehungen sei bei allem kaufmännischen Geschick die Produktqualität das Fundament des Erfolgs: „Mit Qualität hat der deutsche Wein den Anschluss an die internationale Spitze geschafft.“

# Profilierung der Herkünfte in Rheinland-Pfalz

*Von Steffen Christmann*

*Die zur Umsetzung anstehende Möglichkeit der Profilierung engerer Herkünfte bietet die Chance für mehr Klarheit im deutschen Weinrecht. Nun muss der Grundsatz – je enger die Herkunft, desto höher die Qualität – auch in Deutschland realisiert werden.*

Das größte weinbautreibende Bundesland Rheinland-Pfalz kann durch die vorgesehene Länderermächtigung zur Umsetzung des Herkunftsprinzips in Verbindung mit hierarchischen Qualitätsanforderungen zum Erhalt der einzigartigen Kulturlandschaft beitragen. Ein zusätzlicher Handlungsbedarf besteht vor dem Hintergrund des Verbraucherschutzes. Der Verbraucher hat ein Recht auf Klarheit und Wahrheit in der Weinbezeichnung, um unterschiedliche Produkte sofort zu erkennen. Unter vielen erfolgreich im Markt tätigen Erzeugern in allen Vermarktungsarten besteht Konsens und eine große Bereitschaft zur Unterstützung der Landesregierung in ihrem Anliegen zur Weiterentwicklung des Bezeichnungsrechts nach dem Herkunftsprinzip. Die gemeinschaftliche Resolution einer großen Anzahl von qualitätsorientierten Erzeugergruppierungen soll das Bewusstsein für diese Einigkeit auf breiter Ebene in der Öffentlichkeit schaffen.

Wir fordern daher die Landesregierung auf, die im Bundesgesetz vorgesehene Länderermächtigung zu nutzen und stringente Ausführungsbestimmungen festzuschreiben, die sich an folgenden Kriterien orientieren sollten:

1. *Die Verwendung der engsten Herkunftsangabe „Einzellage“ muss an deutlich niedrigere Erträge von maximal 80 hl/ha und an eine optimale Reife der Trauben gebunden werden (80° Öchsle bzw. Prädikatswein-Mindestmostgewicht „Spätlese“).*
2. *Es muss eine einfache Möglichkeit zur Untergliederung überdehnter sowie geologisch und topographisch inhomogener Einzellagen geschaffen werden. Dabei müssen auch mehrere Gewanne gemeinsam abgegrenzt werden können.*
3. *Die Großlagen als großräumigere Einheit gegenüber der Einzellage müssen als solche zumindest erkennbar sein. Dabei ist auch offen über die Schaffung einer neuen Kategorie „Region“ als Ersatz für Großlage und Bereich zu diskutieren.*
4. *Die Rebsorten, die im Zusammenhang mit einer engeren Herkunft verwendet werden, sollten regional beschränkt werden, um so auch die Regionen schärfer zu profilieren.*
5. *Natürlich muss für all diese Regelungen eine angemessene (nicht zu lange) Übergangsfrist verbindlich festgeschrieben werden*
6. *In einem nächsten Schritt wäre es wünschenswert, die Ortsangabe mit einem adäquaten Profil zu versehen, das sich an ähnlichen, etwas weniger strengen Parametern im Vergleich zur Einzellage orientieren sollte. Denkbar sind 90 hl/ha und eine höhere physiologische Reife der Trauben (z. B. 70° Öchsle).*

**Fazit:** Eine einheitliche Erzeuger-übergreifende Sortimentshierarchie erleichtert dem Konsumenten die Orientierung. Eine klare Herkunftshierarchie, die Herkunft mit Qualität verbindet, stärkt die handwerkliche Weinerzeugung auch außerhalb unserer Gruppierungen und trägt mittelfristig zugleich zu einer besseren Erlössituation bei. Das ermöglicht zumal im Mittelpreissegment die Erschließung von Märkten. Eine sich lohnende handwerkliche Erzeugung wiederum unterstützt die Zukunftsfähigkeit des Weinbaus gerade auch in traditionellen, schwieriger zu bewirtschaftenden Lagen und stärkt die Bereitschaft zu einer verantwortungsvollen Wirtschaftsweise. (Der Autor ist Präsident des Verbandes Deutscher Prädikatsweingüter VDP)



**Übergabe einer Resolution zur Profilierung der Herkünfte in Rheinland-Pfalz an Staatsministerin Ulrike Höfken durch VDP-Präsident Steffen Christmann**  
(Foto: VDP)





*Aufsichtsrat und Vorstand des Deutschen Weinfonds 2012 von links nach rechts: Dr. Henning Ehlers, Werner Kirchhoff, Edwin Schrank, DWF-Vorstand Monika Reule, Dr. Dirk Richter, Peter Rotthaus, Norbert Weber, Dr. Herbert Rasenberger (nicht auf dem Bild Ingo Steitz und Artur Steinmann)*

(Foto: DWI)

# Norbert Weber als Aufsichtsrats- vorsitzender des Deutschen Weinfonds erneut bestätigt

*Von Ernst Büscher*

*Der Verwaltungsrat des Deutschen Weinfonds (DWF) hat in seiner diesjährigen Sitzung in Mainz Norbert Weber, Präsident des Deutschen Weinbauverbandes, für weitere drei Jahre zum Vorsitzenden gewählt. Weber steht damit auch automatisch dem Aufsichtsrat des DWF vor. Neu in den Aufsichtsrat gewählt wurde Dr. Henning Ehlers, Generalsekretär des Deutschen Raiffeisenverbandes. Er folgt Karl Schmitz vom Deutschen Raiffeisenverband nach, der altersbedingt aus den Gremien des Deutschen Weinfonds ausgeschieden ist. In den Aufsichtsrat wiedergewählt wurden Werner Kirchhoff, Vorstandsvorsitzender der Moselland eG, Dr. Herbert Rasenberger, Präsidiumsmitglied des Bundesverbandes der Deutschen Weinkellereien und des Weinfachhandels sowie Peter Rotthaus, Geschäftsführer des Bundesverbandes der Deutschen Weinkellereien und des Weinfachhandels.*

„Ich bin von der Notwendigkeit eines schlagkräftigen Gemeinschaftsmarketings auf nationaler und internationaler Ebene unverändert überzeugt und freue mich, gemeinsam mit den Kollegen und dem Vorstand die Arbeit des Deutschen Weinfonds, des Deutschen Weininstituts (DWI) und der Deutschen Weinakademie (DWA) weiter aktiv mitgestalten zu können“, sagte Weber nach seiner Wiederwahl.

Dem neunköpfigen Aufsichtsrat des Deutschen Weinfonds gehören weiterhin Dr. Dirk Richter, Geschäftsführer Weingut Max. Ferd. Richter, Edwin Schrank, Weinbaupräsident, Pfalz, Ingo Steitz, Weinbaupräsident Rheinhessen sowie Artur Steinmann, Weinbaupräsident Franken an. (Ernst Büscher ist Leiter der Pressestelle des Deutschen Weininstituts DWI)

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.**

