

Vinalu

Luxemburgs erstes Internet-Magazin für Wein und Genuss

Ausgabe Nr 39
Februar 2018

*Original Sacher-Torte
Gibt es etwas Besseres?*



AKTE VIP
Ein Besuch im Hotel Sacher in Wien

Volvo XC60
Fahrbericht

VINALU - Spezialreportagen
China Weinreise

"aus dem Herzen Europas in die Welt des Weins" ©

"from the heart of Europe to the World of Wine" ©

"du coeur de l'Europe dans le monde du vin" ©



*„Ich warte nicht bis alles grün;
wenn meine Zeit ist, muß ich blühen“.*

Hugo von Hofmannsthal

- 01 Editorial + Inhaltsangabe
- 02 Ticker I Nachrichten aus dem Deutschen Weininstitut DWI
- 03 Ticker II Weinforum Mosel in Trier
- 04 Akte VIP Hotel Sacher in Wien + Volvo XC60
- 12 Ticker III Verkostung von Kallfelz Weinen
- 13 Der Abstecher Eurener Hof in Trier + Renault Koleos
- 21 Werbung Hotel „Le Royal“
- 22 Ticker IV Food Summit in Luxemburg
- 24 Werbung Hotel „Kikuoka“
- 25 VINALU-Spezialreportagen China Weinreise/Teil 3
- 29 Ticker V Neues aus Ishikawa
- 30 VINALU-Spezialreportagen Oesterreich Weinreise/Teil 3
- 35 Ticker VI Villa Hügel
- 37 Luxemburg tischt auf - Kulinarisches zum Chinesischen Neujahr
- 39 Ticker VII Wineamerica Perspectives
- 40 Impressum + Vinalu in eigener Sache



Geschäftsführung/Redaktion/
Sponsoring/Reiseorganisation

Liliane Turmes



Gründungsmitglied mit prägender,
nachhaltiger Wirkung auf Vinalu

Wilfried Moselt



Chefredaktion/Bildredaktion/
Autovorstellung

Romain Batya



Gestaltung/Layout/
Internet-Umsetzung

Philippe Jentgen

Autoren dieser Ausgabe

Romain Batya (rb), Helene Latour (hl),
Harry Montagnola (hm), Rischu Grandorf (rg),
Jim Trezise , Liliane Turmes (lt).



Vorschau: Die Jungweine 2017 ab April im Blickpunkt

Nachrichten aus dem Deutschen Weininstitut DWI

(Foto Romain Batya)



Im April, wenn Leben in die Weinstöcke zurückkehrt, das ein halbes Jahr später in Form von Trauben die nächste Weinernte liefern wird, herrscht emsiges Treiben in den Weinbergen. Vielerorts sind die Winzer und ihre Helfer beim Biegen und Anbinden der Triebe oder auch bei der Neuanlage eines Weinbergs zu beobachten. Schon locken die ersten Veranstaltungen wieder in die Weinberge. Zudem bietet der Monat für Weinfreunde reichlich Gelegenheiten, die bereits grösstenteils auf die Flasche gefüllten Weine des neuen Jahrgangs zu verkosten, etwa bei „Wein am Dom“ in Speyer oder beim „Bergsträßer Weintreff“ in Bensheim. Zur Weinprobe und zum Feiern laden unter anderem „Ellwangers Künste 2018“, die „First Bottle-Party“ oder das „Bernkasteler WineLive“ ein.

Empfehlenswert ist auch das Vinocamp Rheinhessen am 7. Und 8. April 2018. Die dritte Ausgabe steht unter dem Motto „Wein. Erlebnis. Region“. Dieses Jahr schlagen die Veranstalter ihr Basiccamp in Stackeden-Elsheim und in Essenheim auf. Die Winzer vor Ort stellen ihre Weingüter als Camp-Locations zur Verfügung. Eingeladen zum Barcamp mit Sessions und Rahmenprogramm sind Weininteressierte und Weinprofis.

Eines der Highlights wird auch dieses Jahr wieder das „Speed-Dating mit dem Rheinhessen Winzer“ am Samstag sein. Kurz und knackig gibt es dabei Infos und leckere Weine. Los geht es am Freitagabend mit dem Warm-up zum ersten Kennenlernen in den Weinbergen mit anschließender Weinprobe. Für Sonntag hält die Rheinhessen-Touristik eine Überraschung bereit... Tickets ab 25 €.

<http://rheinhessen.vinocamp-deutschland.net/>

26. Auflage des Weinforum Mosel in Trier

Beliebtes Stelldichein für Weinfreunde

(Alle Fotos von Romain Batya)

Im Januar findet traditionsgemäss das Weinforum Mosel in Trier statt. Die jährliche Veranstaltung im Stadtkern ist ein beliebter Treffpunkt für Freunde des Moselweins.

„Seit dem ersten Forum im Jahr 1992 hat diese Leistungsschau von Spitzengewächsen ihren Ruf als das Mekka der Weine von Mosel, Saar und Ruwer gefestigt und ausgebaut“, sagt Ansgar Schmitz, Leiter der Moselwein e.V. Zusammen mit der Landwirtschaftskammer des Landes Rheinland-Pfalz organisiert der Moselwein e.V. das Weinforum Mosel.

An der diesjährigen Ausgabe beteiligten sich mehr als siebzig Winzerbetriebe. Und die hatten knapp 230 Weine im Gepäck, die an den Ständen probiert werden konnten. Die Veranstaltung hatte den gewünschten Erfolg, die Qualität der Weine war gut. Zum dreizehnten Mal in Folge wurden die Produkte der neuesten Staats- und Ehrenpreisbetriebe präsentiert. Mit von der Partie in Trier sind seit vielen Jahren auch die „Staatsehrenpreisträger am Fluss“. Das sind Spitzenbetriebe in unmittelbarer Nähe der Mosel, die ihre Rieslinge jährlich während des Forums vorstellen. Was das Weinhappening insgesamt angeht, muss gesagt werden, dass der Riesling – typisch für die Mosel – um die 90 % aller Probeweine ausmachte.

Auf die Frage hin, warum in Trier auch Winzerbetriebe vom Mittelrhein, von der Nahe und der Ahr mit ihren Weinen vertreten waren, gab uns Ansgar Schmitz eine Antwort: „neben den drei grossen Anbaugebieten Mosel, Pfalz und Rheinhessen, die ihre eigenen Weinmessen haben, gibt es in Rheinland-Pfalz mit der Ahr, der Nahe und dem Mittelrhein drei kleine Anbaugebiete, die kein jährliches Weinforum mehr organisieren. Denen geben wir die Gelegenheit die Produkte ihrer Ehrenpreisträger-Betriebe den Interessenten auf unserem Forum in Trier näher zu bringen“.

Dieses Jahr war erneut ein Stand von „Cervim“, dem Forschungs- und Studienzentrums zur Wertschätzung des Weinbaus in Steillagen und Bergregionen, in Trier mit dabei.

lt / rb



Clara Scheidt, Weingut Kallfelz

Riesling von Amlinger & Sohn



Steillagenwinzer Otto Melchior

AKTE VIP

Mit der Nobel-Karosse zum Genuss-Tempel (Folge 34)

Wien, Wien nur du allein !

Zeitlose Eleganz und gestandenes Savoir- Faire im „Sacher“

Von Liliane Turmes, Romain Batya und Rischu Grandorf

(Alle Fotos, wenn nicht anders vermerkt, von Romain Batya)



Wien, die ehemalige Zentrale des einstigen Habsburgerreiches hat von seiner Grandeur nichts eingebüsst. Dank den Wienern selbst sowie einiger historischer, gastrokultureller Institutionen wie dem Hotel Sacher umgibt die Hauptstadt Österreichs sich mit einer Aura, die man in vielen anderen Großstädten Mitteleuropas vergebens sucht.

Das Augenmerk unserer Kolumne gilt in ihrer 34. Folge dem Hotel Sacher. Im inneren Bezirk, mitten im Herzen der Stadt und vis à vis der Staatsoper gelegen. Gleichzeitig beleuchtet die Reportage auch die hauseigene Konditorei sowie das neu gestaltete Sacher Eck, das sich an der Ecke Kärntnerstrasse – Philharmonikerstrasse befindet. Ohne die „Original Sacher-Torte“ wäre das privat geführte Grand Hotel wohl weniger bekannt.

Schokolade, das A und O des Familienbetriebs

Die Geschichte des Grandhotel Sacher hat – wie könnte es anders sein – mit Schokolade zu tun. Und die musste vom Feinsten sein, als Fürst Metternich Anno 1832 seinen Chefkoch darum bat, auf die Schnelle ein neues Dessert für seine anspruchsvollen, impromptu angereisten Gäste zu kreieren. Der beauftragte kurzerhand seinen beflissenen Kocheleven Franz Sacher mit der heiklen Anfrage, die dann mit Bravour gelöst wurde. Für Franz Sacher hatte die Stunde Null, was seinen steilen Aufstieg zum weltbekannten Zuckerbäcker anging, geschlagen.

Die Sacher-Torte, heute in ihren Grundwerten als „Original Sacher-Torte“ gefestigt und dies seit 1962 auch mit Brief und Siegel, wurde zum Publikumserfolg. Zuerst in Wien, danach im ganzen Land und weit über die Grenzen Österreichs hinaus.

Auch 186 Jahre später ist die Nachfrage nach der süßen Verführung ungebrochen. Pro Jahr verlassen rund 360.000 Torten die Wiener Manufaktur, in der ein Grossteil der insgesamt 34 Arbeitsschritte immer noch manuell erledigt wird. Bestes Beispiel sind die frischen Landeier, die in der Original Sacher-Torten Werkstätte verarbeitet werden, indem angehende Jungkonditoren per Hand das benötigte Eigelb vom später zu Schaum geschlagenen Eiklar trennen.

Für die Mutter aller Schokoladentorten braucht es jede Menge Schokolade, Butter, Mehl,

Kakao, die bereits erwähnten Eier sowie Marillenmarmelade. Marille ist die heimische Bezeichnung für Aprikose, vorzugsweise aus der Wachau. Die Torte wird in verschiedenen Etappen hergestellt. Ist der Rohling nach knapp einer Stunde gebacken, wird er in der Mitte längst durchgeschnitten, mit warmer Marillenmarmelade bestrichen und wieder zusammengesetzt. Auch die obere und die äussere Seite werden ordentlich mit Marmelade bestrichen und etwas ausgebacken, dann abgekühlt, bevor die feine Schokoladenglasur aufgetragen wird. Nachdem das Süßwerk Zimmertemperatur erreicht hat, wird es mit dem „Sacher Taler“, dem offiziellen Güte- und Herkunftssiegel versehen. Ohne Rundsiegel kein Original. Natürlich weichen die obigen Angaben etwas vom Geheimrezept des Herrn Sacher ab. Berufsgeheimnisse werden auch nach fast 200 Jahren nicht verraten.

Einen süßen Weltrekord und den verdienten Eintrag ins Guinnessbuch der Rekorde gab es letztes Jahr während der „Wien Tage“ in der slowenischen Hauptstadt Ljubljana, wo die grösste Original Sacher-Torte der Welt in strenger Handarbeit gebacken wurde. Genau wie für die handlicheren Modelle wurde auch diese Riesentorte mit einem Durchmesser von 3,5 Metern in 34 Arbeitsschritten von den Meisterkonditoren aus dem Sacher in Wien gebacken.

Benötigt wurden 2000 Freilandeier, 45 Kilo Schokolade, 80 Kilo Marillenmarmelade sowie 200 Kilo Schokoladenglasur (unter anderem). Die 600 Kilo schwere Torte sorgte für aufgeregten Frohsinn

Der Empfangsraum, dahinter geht es zum Hoteleingang



Blick in die Fotogalerie



Die Blaue Bar



In der blauen Bar gibt es die passenden Weine



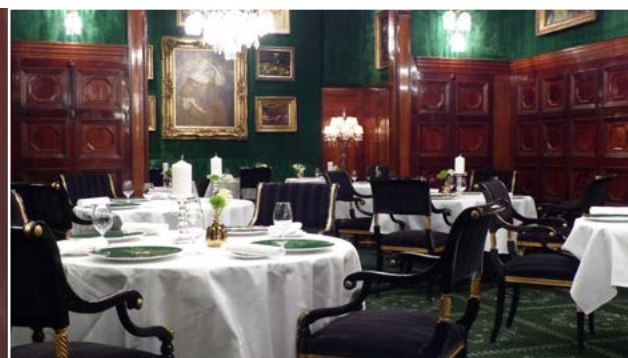
Restaurant Rote Bar mit rechts dem Wintergarten



Detail in der Roten Bar



Chefkoch Dominik Stolzer



Die Grüne Bar, das Gourmetrestaurant

in Ljubljana, wo rund 10000 Menschen sich vom einzigartigen Geschmack des Originals überzeugen konnten.

Zurück nun zum Grandhotel Sacher. An einem regenverhangenen Nachmittag im Januar reisen wir an. Während sich der Voiturier um unser Auto kümmert, heisst uns Concierge Thomas Knappe freundlich willkommen. Wir betreten die Lobby (die eigentliche Rezeption liegt diskret in einem unauffälligen Nebengang), verharren kurz vor der prächtigen Kulisse und versinken in weich gepolsterten Sitzflächen. Es ist 18:30 Uhr, die Sonne geht auf, wir sind im „Sacher“ angekommen.

Das Haus ist eine lebende Legende, wurde 1876 von Eduard Sacher, dem Sohn des Erfinders der „Sacher Torte“ eröffnet. 1892 übernimmt die 33jährige Anna Sacher, nach dem unerwarteten Tod ihres Mannes, das prunkvolle Hotel. Die Zigarren rauchende, exzentrisch und immer in Begleitung ihrer possierlichen, französischen Bulldoggen auftretende Hoteldirektorin macht das perfekt gelegene Haus zu einem Treffpunkt der mondänen Gesellschaft. Fast 40 Jahre lang leitet Anna Sacher den Familienbetrieb. Sie verstirbt im Winter 1930, vier Jahre später übernimmt die Familie Gürtler das „Sacher“. Familiäre Werte sind den Besitzern wichtig, auch heute leiten die Nachkommen der Familien Gürtler und Winkler die Geschicke von einem der besten klassischen Hotels der Welt.

Dieser Tage umfasst das Hotel 150 Zimmer und Suiten in acht Ausstattungskategorien. Als Mitglied der „Leading Hotels of the World“ lassen Zimmerausstattung und Gästeservice nichts zu wünschen übrig. Neben den historischen Banketträumen gibt es im Hotel zwei Restaurants sowie die „Blaue Bar“, wo kleinere Gerichte serviert werden. Direkt am Hotel liegt das Café „Sacher Eck“ mit dem neuen Mezzanin, das Café Sacher und die Sacher Stube. Etwas Wiener Humor muss schon sein und deshalb spricht man im Sacher von der „Grünen Bar“ oder der „Roten Bar“ wenn man die Gourmetrestaurants des Hauses meint. Wobei die „Grüne Bar“ eigentlich den Mittelpunkt der hauseigenen Gourmetküche darstellt.

„Noch eine Runde gesunde Nüsse zum Wein?“, fragt Oberkellner Hansi Reim uns in der „Blauen Bar“, dem Raum der die historische und einzige Bar des Hotels beherbergt. Wir finden, dass Cashewnüsse natur eigentlich gut zum Setzberg 2016, einem fruchtigen



Bründlmayer Brut Rosé



Gruss aus der Küche



Schweinshaxen defragmentiert

*Sommelier und
Restaurantleiter
Johannes Mayer*



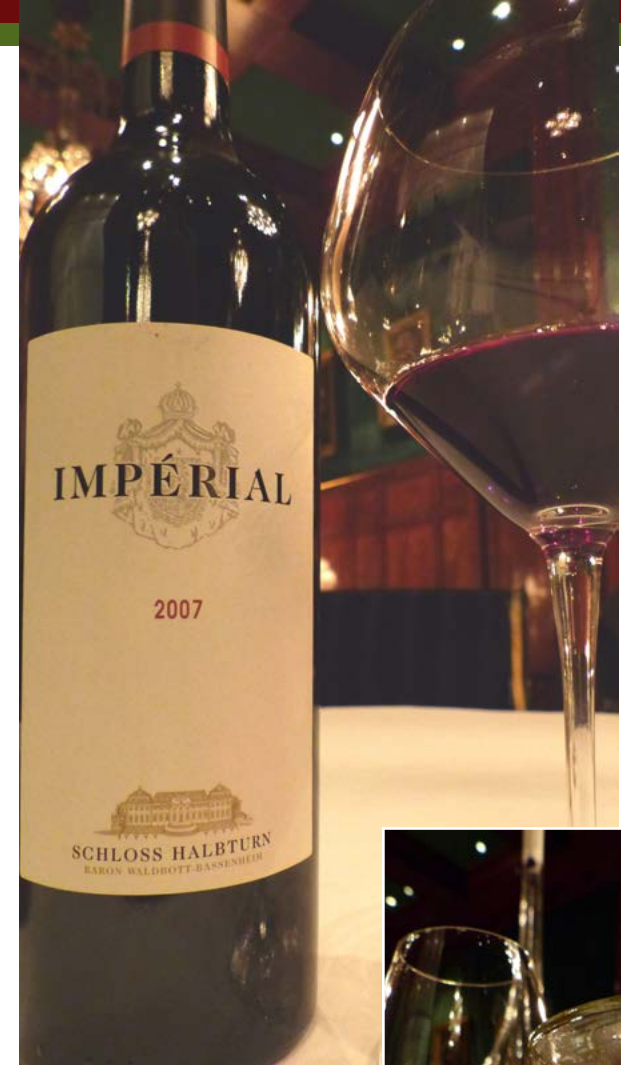
Riesling Smaragd vom Weingut Gritsch aus der Wachau passen. Unser Termin mit dem Küchenchef vom Sacher, naht. Dominik Stolzer stammt aus Mureck in der Steiermark. So will es die Tradition im Sacher. Nach Etappen als Chefkoch im Loisium in der Südsteiermark sowie als Küchendirektor im Hotel Bristol in Wien, wechselte der heute 35jährige Spitzenkoch im Herbst 2015 zu Sacher. Er ist für alle Küchen, inklusive den Banketträumlichkeiten verantwortlich. „Das Sacher ist das Traditionshaus schlechthin. Wir kochen leichter als früher, bauen auf historische Rezepte aus Wien auf, indem wir viel auf die Produkte regionaler Hersteller setzen“, sagt Stolzer, der sich auf eine 45köpfige Mannschaft verlassen kann. „Allein für die „Grüne Bar“ haben wir 16 Köche. Das bringt mehr Leben in die Gerichte“, meint Stolzer. Je nach Wunsch der Gäste gibt es 4-, 5-, oder 6-Gang Menüs, natürlich kann auch à la Carte gespeist werden. Wir setzen auf Vorspiel, Zwischenspiel und Haupttakt, so ist es auf der Speisekarte vermerkt. Der Maitre d’Hôtel Johannes Mayer, gleichsam auch der Sommelier, rät zu einem Brut Rosé von Bründlmayer zum Auftakt. Das Ei, mit Petersilienwurzel, Williamsbirne und Kerbel sekundiert er



Ei mit Williamsbirne und Petersilienwurzel



Alte Kuh Rinderfilet



*Cuvée Impérial
2007 von Schloss
Halbturn*



*Trausner's
Gebirgschafer von
1995*



Bel Etage Zimmer 106 ©Hotel Sacher Wien



Der helle Frühstücksraum



Blick auf eine Ecke des Frühstücksbüffets

mit einem frischen Rotgipfler Ried Rodauner von Alphart aus Traiskirchen, was zu einem grossen Gaumenerlebnis führt. Während der ausgewogene, etwas kräuterige Bründlmayer auch zum delikaten Radlberger Graskarpfen passt, degorgiert Johannes Mayer in weiser Voraussicht den perfekten Roten: die Cuvée Impérial von Schloss Halbturn am Neusiedlersee. Nun spielt Zeit die kleinere Rolle. Der 2007er ist opulent, besticht durch seine schöne Fülle und seine gute Länge. Die Hauptspeise, ein ausdrucksvolles Rinderfilet mit rauchigen Aromen (Alte Milch-Kuh mit Wintergemüse und Balsam Essig von Gölles) dankt es ihm doppelt und dreifach. Die Kombination ist gelungen. Apropos Weinkarte: die beinhaltet 450 Positionen, mehr als die Hälfte davon aus Österreich.

Natürlich führt beim Dessert kein Weg an der Original Sacher Torte mit der cremigen Schlagsahne vorbei. Dass uns dazu ein Edelbrand, wie der Gebirgshafer 1995 Trausner's Reserve aus Steinbach am Attersee gefällt, versteht sich von selbst. Fazit: Das Sacher ist echt grosses Kino für alle Gäste. In der Filmbranche braucht man dafür keineswegs zu sein. Nota bene: man muss übrigens nicht Gast im Hotel sein, um das Ambiente des Hauses bei einem Stück Zeitgeschichte, mit Schlagobers serviert, eventuell in Begleitung eines „Grossen Schwarzen“ mit dem obligaten Gläschen Wasser dazu, in aller Ruhe aufzunehmen. Dafür gibt es ja das in Wien beliebte „Sacher Eck“.

>> Hotel Sacher mit Gourmetrestaurants „Grüne Bar“ und „Rote Bar“, Philharmonikerstraße 4 in A – 1010 Wien. Infos unter der Telefonnummer 0043 151456-0 und auf www.sacher.com Täglich geöffnet.



Ein Stück Original Sacher-Torte gefällig ?

Trollhättans Verkaufsschlager setzt Maßstäbe

Der Volvo XC60 D4 AWD, unser Auto zur Kolumne „Akte VIP“

*Von Romain Batya
(Alle Fotos von Romain Batya)*

1927 im schwedischen Göteborg gegründet, war Volvo fast fünfzig Jahre lang ein reiner Pkw-Hersteller. Allradfahrzeuge der Marke gibt es erstaunlicherweise erst seit 1996. Genauer gesagt mit der Markteinführung des 850 AWD. Der Erfolg – Volvo plus Allrad – war bereits vor der Jahrtausendwende so nachhaltig, dass die Fabrik in Trollhättan den Allradantrieb für ihre Modellpalette breiter fächerte.

Grund genug für uns, den neuen XC60 in unserer Kolumne „Akte VIP“ vorzustellen. Die Markteinführung dieses Modells war vor zehn Jahren, andere Autos haben dann bereits ihren Lebenszyklus hinter sich. Weit gefehlt bei Volvo, einem der wenigen verbliebenen Hersteller von Langzeitautos. Nachdem die Marke eine Million Fahrzeuge vom Typ XC60 umgesetzt hat, folgte 2017 – zum 90. Gründungsjahr – eine Neuauflage des wichtigsten Modells in der Geschichte der skandinavischen Autobauer. Der neue XC60 baut auf der Scalable Product Architecture – Plattform, kurz





SPA genannt, auf. Das Chassis wurde 2014 erstmals bei der zweiten Generation des XC90 verwendet, was bereits erklärt, warum das Fahrverhalten des neuen XC60 dem seines großen Bruders ähnelt.

Breit und hoch, mit bulliger Motorhaube kommt der Schwede daher. Dies und die erhöhte Sitzposition sorgen für ein sicheres Fahrgefühl. Die meisten Verkehrsteilnehmer in ihren „normalen“ Autos sehen vom Fahrersitz des XC60 eher niedrig, wenn nicht klein aus. Obwohl unser Auto wendig ist, sollten potentielle Interessenten den XC60 mit einer Rückfahrkamera ordern. Die Radarsensoren in der hinteren Stoßstange sind nicht ausreichend.

Trotz einem Gewicht von 1,8 Tonnen geht es mit dem waschechten SUV zügig voran. Unser Testauto, ein D4 mit einem 190 PS – Diesel und permanentem Allradantrieb garantiert Fahrvergnügen auf fast jedem Untergrund. Dank hohem Drehmoment bei niedrigen Touren sowie den fünf verschiedenen Einstellungsmöglichkeiten Eco / Comfort / Off Road / Dynamic / Individual via Rolle und Druckknopf an der Mittelkonsole behält das Fahrzeug seine Souveränität, auch bei schlechten Wetterkonditionen. Den XC60 gibt es auch ohne Allrad, aber das ist für diesen Fahrtst nicht relevant.

Egal für welche Ausführung man sich entscheidet, die aktiven und passiven Sicherheits-Ausstattungen sind hoch und gehören sozusagen zur DNA von Volvo. Beispielsweise lässt sich die elektrische Handbremse nur manuell durch Betätigung des Zugknopfs lösen. Einfach anfahren und darauf hoffen, dass der Wagen die Bremse von sich aus löst, geht nicht.

Im Innenraum herrscht das gediegene Ambiente des skandinavischen Designs: edel, puristisch, nie überladen. Uns gefällt besonders das Cockpit mit dem gelungenen Armaturenbrett im Stil teurer Kofferradios der 1960er Jahre. Trendige Details gibt es im Innenraum etliche, wir verweisen nur auf dem rahmenlosen Innenspiegel. Weißes Vollleder „Moritz Blond“ und dunkles Edelholz „Charcoal“ setzen Akzente und passen zur schokoladenfarbenen Außenfarbe „Maple Brown Metallic“ unseres Testwagens. Der geht übrigens als Musterschüler durch. Einerseits entsprechen seine Abgaswerte der Euro 6 B- Norm, andererseits konnten wir einen, für ein allradgetriebenes Auto dieser Kategorie niedrigen, im Praxistest gemessenen Durchschnittsverbrauch von 7,0 l/100 km feststellen.

Die Ladeluke des XC60 entspricht unserem „20 Weinkisten plus“ – Label, wobei der Stauraum dann noch längst nicht ausgeschöpft ist. Ein zusätzliches, lobenswertes Detail.

>> Unsere Reportage wurde von „Autopolis“, dem grössten Automobil-Handelshaus Luxemburgs und Importeur für Volvo unterstützt. Der Basispreis für den Volvo XC60 D4 AWD liegt bei 48204.- € TTC. Der Preis unseres Testwagens beläuft sich mit der Zusatzausstattung auf 57216.- € TTC (Preise in Luxemburg, Stand Februar 2018)



V
I
N
A
L
U

V
I
N
A
L
U

Weingut Albert Kallfelz in Zell – Merl

Weine des Jahrgangs 2016 in der Verkostung

Nächstes Jahr steht im Weingut von Albert Kallfelz die 60. Weinlese an. Diese Tatsache ist Grund genug, in der VINALU – Redaktion einige trockene Kallfelz-Weine des aktuell vermarkteten Jahrgangs 2016 unter die Lupe zu nehmen.

Für die Verkostung haben wir fünf Weine ausgesucht, angefangen beim Rivaner in der Literflasche, einem Schoppenwein der an der Mittelmosel nicht so häufig zu finden ist. Der Rivaner, in Deutschland besser unter dem Namen Müller-Thurgau bekannt ist würzig in der Nase. Er hat eine erfrischende Frucht, die durch ihre vegetabilen Nuancen für guten Trinkfluss sorgt. Der Wein ist leicht zugänglich und ausgesprochen süffig, er wird einem Schoppenwein durchaus gerecht.

Kallfelz steht bekannterweise für Rieslinge aus Steillagen, daher folgt als zweiter Wein der Riesling Hochgewächs trocken. Ein Schoppenwein in der Literflasche. Mit Aromen von Aprikosen und mit seiner Mineralität am Gaumen, gefällt dieser Schoppenwein durch seine ausgeglichene Art, denn Fruchtsüsse und Säure halten sich die Waage.

Zu den Gutsweinen von Kallfelz gehört der Riesling Merler Adler trocken, dessen Würzigkeit und niedriger Alkoholgehalt ihn zu einem Sommerwein par excellence machen, der auf einer sonnigen Terrasse sicherlich Spass bereitet. Zu dem Wein mit der eleganten Frucht passt eine leichte Sommerküche.

Ein Spitzen-Riesling aus einer Top-Lage ist unser vierter Wein. Im Vergleich zu anderen Steillagen-Weinen von Kallfelz ist der Stephansberg schneller zugänglich, ihn als extrovertiert zu bezeichnen, wäre übertrieben. Die filigrane Frucht setzt Akzente, der Wein passt unseres Erachtens nach zu gekochtem Weissfisch in heller Sauce.

In der oberen Liga der guten Rieslinge von Albert Kallfelz spielen die Großen Gewächse, allen voran die Weine aus den Terrassen vom Merler Königslay, dem besten Weinberg des Hauses. Obwohl der 2016er gegenüber dem Vorjahr weniger Säure und etwas mehr Restsüsse zeigt, ist er in der Nase bereits vielschichtig. Am Gaumen überzeugt die prägnante Fruchtstruktur von gelbem Steinobst, exotischem Dörrobst und warmen, süsslichen Gewürzen. Im Abgang überwiegen die ausdrucksvollen, so beliebten Schiefernoten, der Nachhall betört durch die Länge. Ein perfekter Begleiter zu Räucherschinken oder zu geschmortem Niederwild wie Hase oder Rebhuhn, denken wir.

rb/hm

>> *Weingut Albert Kallfelz GbR auf Nummer 60 – 62, Hauptstrasse in D – 56856 in Zell / Merl an der Steillagenmosel. Weitere Infos unter der Telefonnummer +49 6542 9388 – 0 und auf www.kallfelz.de*



Der Abstecher (Folge 32)

Alpenländisches Ambiente im Moseltal

Hotel – Restaurant Eurener Hof in Trier / Euren

Von Liliane Turmes, Romain Batya und Rischu Grandorf

(alle Fotos von Romain Batya)

Ein prunkvolles Gebäude



Trier, die älteste Stadt Deutschlands, immer ist eine Reise wert. Das gilt auch und im besonderen Mass für das direkte Umland, von Konz bis hinunter nach Longuich. Unser heutiges Ziel ist Euren mit seinem fabelhaften „Eurener Hof“, dem aussergewöhnlichen Hotel-Restaurant der Familie Haag

Fabelhaft ist eine Bezeichnung die passt. Denn wer sich in dem gut geführten Familienhotel einquartiert, begibt sich gleichzeitig auf eine Zeitreise in alpenländische Gefilde. Der Eurener Hof besticht durch eine Inneneinrichtung und ein Ambiente, wie es vor fünfzig oder mehr Jahren im gehobenen Segment oberbayerischer Landgasthäuser die Regel war. Natürlich mit dem Komfort und der Technik von heute.

Geleitet wird der „Eurener Hof“ von Manuela Haag und ihrem Ehemann Simon. Letzterer ist bereits von der Statur her imposant. Als Gastgeber und gelernter Küchenchef hat der 43jährige mit den Restaurants des Hauses alle Hände voll zu tun, ihm unterstehen sein Küchendirektor Ralf Urand sowie ein Team von sechzehn Köchen. „Auch die vielen Kleinigkeiten im Beruf des Kochs sind wichtig und müssen erlernt werden“, sagt Haag, der sich seit Jahren auch um die Auszubildenden kümmert. Der Chef ist mit Leib und Seele ein Genussmensch. Er liebt seinen Beruf, bringt in vierter Generation all sein Können mit in den Betrieb ein. „Der Eurener Hof besteht seit 1906. Bei uns gibt es Stammgäste, deren Familien seit Generationen Kunden sind. Die haben sich gewisse Rechte

Der Salon neben der Rezeption



Eine gemütliche Ecke im Wilden Kaiser



Der grüne Salon



*Cuvée Katharina
Riesling Brut*



*Auch die Gutsstube strahlt
Behaglichkeit aus*



*Gastgeber & Küchenchef
Simon Haag*



Von Hövel Riesling Spätlese 1997 zu den Austern



Austern zu Beginn

erworben, die wir ihnen gerne zugestehen“, sagt der weltgewandte Mann, dessen Augen glänzen, wenn er über Kochmethoden, Garzeiten und erlesene Ingredienzien für seine Küche spricht. „Silbernes Tafelgeschirr, hochwertige Champagner-Kühler, Käsewägelchen, den historischen Flambierwagen und weiteres Küchengerät, welches in der klassisch-französischen Küche immer seinen Platz hatte, sind alles Sachen, die zu unserem Alltag gehören“, meint der Hausherr.

„2009 haben wir den Betrieb von den Schwiegereltern übernommen und alles kernsaniert. Damals gab es 87 Zimmer im Hotel. Heute ist das Haus grösser geworden, während die Anzahl der Zimmer sich verringert hat. Mit der Nachklassifizierung auf **** Superior haben wir nur noch 71 Zimmer, die natürlich ansprechender und komfortabler geworden sind“, sagt Manuela Haag, die sich um das Wohl der Hotelbewohner kümmert.

„Meine Urgrosseltern Katharina und Johann Haag haben das Haus 1906 im Sinne einer Sommerfrische für die Trierer Stadtbewohner erbaut, denn vor der Tür war damals die Endstation der regionalen Strassenbahn, die ihnen die Kundschaft bis zur Eingangstür brachte. Seit 112 Jahren funktionieren wir demnach als Familienbetrieb, der von vielen unserer Gäste als Institution verstanden wird“, sagt Gastgeber Simon Haag. Der Gastronom leitet in der vierten Generation das bekannte Haus, zusammen mit seiner Frau Manuela. Beide haben sich während ihrer Lehr- und Wanderjahre kennen gelernt.

Der „Eurener Hof“ ist wie ein Teil Bayerns mitten im Rheinland.

Wer das erste Mal hier einkehrt, wird sich schnell bewusst, dass die Gastgeber ein Faible für das grösste und eigenständigste Bundesland Deutschlands haben und auch hegen. Das Ambiente der drei Gaststuben und der vier weiteren Speiseräume mit Namen wie Grüner Salon, Erker, Stübchen

und Wilder Kaiser ist urgemütlich, gleichsam aber auch zeitlos. Vor allem ist es Bayerisch. Die gute Stube in einem Landgasthaus im Oberallgäu könnte nicht authentischer sein. Das geht von der Dekoration der heimeligen Stuben bis hin zu den Trachten, die das Personal des Hauses im Service trägt.

„Unkompliziert und bodenständig ist auch unsere Speisekarte. Alle unsere Speisen, ob delikat, zünftig oder rustikal, werden aus frischen Zutaten zubereitet, die wir am liebsten von heimischen Bauern beziehen“, sagt Ralf Urland, der Küchendirektor. Wer die Speisekarte durchblättert, merkt sicherlich, dass etliche Klassiker von der Stammkund-

schaft mitgeprägt wurden. „Die Stammgäste haben da ein Mitspracherecht gehabt, eine gewisse Grosszügigkeit unsererseits ist wichtig“, sagt Simon Haag. Wiener Schnitzel, Krabbencocktail, Maultaschen, Schnecken, Rinderrouladen, Lachs mit Kartoffelpüree, aber auch Desserts wie Crème Brûlée gehören zu den Küchenklassikern. Mittlerweile kann man das „grüne Ding aus den Bergen“, sprich Spinatspätzle mit Allgäuer Bergkäse, genau wie die Pfeffersteaks „ADH“ (nach Art des Hauses) und das gewaltige Rinderkotelett „Buffalo Bill“ mit grünen Bohnen und Rauchspeck hinzuzählen. 500 Gramm und sechs Wochen abgehangen sind Kriterien, die für sich sprechen. „Die Sache mit dem flüssigen Rindertalg nicht vergessen“, fügt Simon hinzu. Fleisch ist ein heisses Thema in Euren. Beste Qualität und gehörige Portionen sorgen für zufrie-

*Riesling trocken 2016 aus Trittenheim
zu den Krabben*



Krabbencocktail



*Involtini vom Kalb mit Spitzkohl
und Tomaten*



*Markus Molitor Pinot
Noir zum Fleisch*



*Zum Abschluss einen Schlehen-
brand von Ziegler*



*Erholbarer Schlaf
ist garantiert*



*Zum Frühstück
sollte man sich Zeit
nehmen*

dene Gesichter, sowohl mittags wie abends. Deftig-aromatisch aber auch fein kann es, je nach Lust und Laune der Kundschaft sein. Schmackhaft ist es jedenfalls immer. Momentan steht Wild oben auf der Speisekarte, die sich den Jahreszeiten und den kulinarischen Gegebenheiten anpasst. Gute Laune, Geselligkeit und fröhliches Beisammensein werden im Eurener Hof gross geschrieben. Werfen wir einen Blick in die Weinkarte, die auf Wunsch des Hausherrn viele Weine mit Restsüsse beinhaltet. „Das sind wir der Geschichte unseres Hauses und der Deutschen Mosel, der Saar und der Nahe schuldig“, meint Haag, der sich um den Bestandserhalt in seinem Weinkeller bemüht und jedes Jahr zwei neue Jungwinzer aus den genannten Regionen in sein Programm aufnimmt. „Diese Weine setzen wir dann auch in die Vitrine“, sagt der Gastgeber. „Ungefähr 80% der Flaschen von der Mosel in unserer Reserve sind Weine mit Restsüsse. Natürlich haben wir auch Burgund, das Bordelais und die Champagne im Programm, genau wie Produkte aus Spanien und Italien“, fügt Simon Haag abschliessend hinzu.

Wer eine kulinarische Versuchung der opulenten, sicherlich aber kurzweiligen Art in einem einmaligen Ambiente erleben will, sollte den Weg nach Euren einschlagen. Wer einmal hier war, der kommt sicherlich wieder.

**>> Hotel-Restaurant Eurener Hof
auf Nummer 171, Eurener Strasse in
D-54294 Trier – Euren. Weitere Infos
unter der Telefonnummer 0049 651 82
400 und auf www.eurener-hof.de Reser-
vierungen im Restaurant und / oder
Hotel sollten einige Wochen im Voraus
arrangiert werden.**

Französischer SUV mit eigenem Charakter

Der Renault Koleos dCi 175 Xtronic 4WD, unser Auto zur Kolumne „Der Abstecher“

Von Romain Batya
(Alle Fotos von Romain Batya)

Genau wie bei dem in dieser Ausgabe vorgestellten Volvo handelt es sich beim Renault Koleos, den wir für unseren Abstecher zum „Eurener Hof“ verwenden durften, um einen SUV mit permanentem Allradantrieb. Der stattliche Franzose baut dank der Zusammenarbeit von Renault mit Nissan auf der gleichen Plattform auf wie der aktuelle Nissan X-Trail. Er hat jedoch ein eher französisches Aussehen, da Details seiner Karosserie-Formgebung allein von den Franzosen gestaltet wurden. Betrachtet man die Seitenlinie unseres Testfahrzeugs, so kann dem Koleos ein gedregenes, massives Aussehen nicht abgestritten werden. Durch seine schwarze Außenfarbe werden die vielen Chromteile, die neuerdings bei Renault wieder attraktiv geworden sind, vorteilhaft ins Licht gerückt. Im Innern bietet der Franzose in der ersten, wie auch in der zweiten Reihe viel Platz. Drei Erwachsene haben im Fonds ziemliche Bein- und Kopffreiheit, sodass auch längere Fahrten nicht zur Anstrengung für die Passagiere werden. Das Cockpit ist übersichtlich, die Sitzposition ist dem Fahrzeugtypus entsprechend hoch. Die Straßenausleuchtung bei Nacht und bei Starkregen entspricht den Anforderungen, bei kräftigen Niederschlägen fiel uns dennoch auf, dass der Wischerarm auf der Beifahrerseite nur knapp $\frac{3}{4}$ vom rechten Teil der Windschutzscheibe säubert. Würden die Wischer über Kreuz arbeiten, wäre diese kleine Unannehmlichkeit gelöst. Unter der Haube des Koleos dCi 175 arbeitet ein Vierzylinder-Dieselmotor mit 175 PS, der an ein komfortables Automatikgetriebe namens Xtronic gekoppelt ist. Beim Anfahren erscheint das Auto träge, was jedoch nur mit dem zögerlichen, rechten Fuß des Fahrers zu tun hat, der sich erst einmal an die stufenlose Automatik gewöhnen muss. Dank einem serienmäßig hohen Ausstattungsgrad der von uns probierten, obersten Ausstattungslinie Initiale Paris geht es im Koleos so leise wie





in der guten Stube zu. Grund dafür ist die spezielle Akustikverglasung sowie die aktive Geräuschunterdrückung durch Gegenschall des Bose Surround-Systems, welches natürlich nur während der Fahrt und ab einem bestimmten Tempo zum Tragen kommt.

Durch seinen Allradantrieb, der wirkungsvollen Traktionskontrolle sowie der 50:50 zuschaltbaren Differenzialsperre bei Geschwindigkeiten unter 40 km/h ist der Koleos zu reifen Leistungen bei Matsch und Schnee fähig. Auch durchnässte Feld- und Waldwege sind bei bedächtiger Fahrweise problemlos zu bewältigen.

Insgesamt kann festgehalten werden, dass der hier vorgestellte Koleos sehr komfortabel ist und trotz guter Fahrleistungen ein sparsamer Zeitgenosse ist.

Unser Durchschnittsverbrauch lag bei 7,6 l/100 km. Das Auto bietet viel Platz im Innenraum und verfügt über viele Ablagen und Staufächer. Auch der Kofferraum kann eine Menge Gepäck aufnehmen. Der Koleos gehört zu den Autos, die mehr als zwanzig Weinkartons wegstecken, ohne dass die Passagiere auf das nötige Gepäck verzichten müssen.

>> Unsere Reportage wurde von Renault Belgien & Luxemburg (Belux) unterstützt. Der Basispreis für den Koleos dCi 175 mit X-Tronic und 4WD in der obersten Ausstattungslinie Initiale Paris liegt bei 44150.- € TTC. Der Preis unseres Testwagens beläuft sich mit der Zusatzausstattung auf 46450.- € TTC (Preise in Luxemburg, Stand Februar 2018)



V
I
N
A
L
U

V
I
N
A
L
U



L'hôtel Le Royal,
l'excellence au coeur de la ville.

The Royal Hotel,
enjoy excellence in the heart of the city.

Le ROYAL
HOTELS & RESORTS - LUXEMBOURG

LEADING
HOTELS®

Food Summit in Luxemburg-
Limpertsberg

Schaufenster hochwertiger, regionaler Produkte

>> *Alle Fotos von Romain Batya*

Kein Glück mit dem Wetter hatten die Organisatoren des zweiten Food Summit, der Anfang Februar 2018 in den Victor Hugo Hallen im Stadtteil Limpertsberg der Luxemburgischen Hauptstadt über die Bühne ging. Unerwartet heftiger Schneefall über Stunden sorgte bereits am frühen Morgen für Behinderungen im Strassenverkehr.

Was zur Folge hatte, dass viele Besucher ausblieben. Bereits eingetragene Fachbesucher des wichtigen Events um Essen und Trinken blieben bei zunehmendem Schneegestöber und Minustemperaturen, auch am Nachmittag der zweiten Auflage des Food Summit kurzerhand fern. Dies, obwohl doch ein Grossteil der Aussteller den Weg in die Ausstellungshallen geschafft hatten.

Wer sich trotz der Wetterkapriolen von der aktuellen Food-Szene Luxemburgs ein Bild machen wollte, kam auf seine Kosten. Einerseits gab es, wie letztes Jahr eine Fülle von Vorträgen und Rundtischgesprächen um das Essen. Es fanden Workshops betreffend technische Erläuterungen was den Lebensmitteltransport in Luxemburg und Europa anbelangt, statt. Auch die interessante Diskussionsrunde um das steigende Bedürfnis, immer mehr lokal angebaute und hergestellte Rohstoffe zu verwenden, fand vielfach die Aufmerksamkeit des Publikums. Diese landestypische Entwicklung hat sich seit geraumer Zeit auch in der Luxemburger Gastronomenszene breit gemacht.



Vinalu-Ticker

Vinalu-Ticker

Vinalu-Ticker

Aus dem Grund fand in Anwesenheit von Yann Castagno, dem Küchendirektor des Hotel Sofitel auf Kirchberg, von Yves Radelet, dem Besitzer und Chefkoch vom Restaurant Yves Radelet im Norden des Landes sowie von Thomas Murer, dem Chefkoch des Restaurants „Aal Schoul“ an der Belgischen Grenze eine aussagekräftige Gesprächsrunde statt. Später am Nachmittag konnten auch weniger bekannte Jungunternehmer und Gründer verschiedener Startups im besagten Bereich das Wort ergreifen und ihre Ideen einfließen lassen.

Andererseits wartete das Food Summit 2018 mit einer Reihe von Protagonisten der lokalen Lebensmittelszene sowie von Herstellern landeseigener Spezialitäten auf, die an ihren Informationsständen warben. Nicht zu vergessen etliche, bestens bekannte Luxemburger Winzer sowie Obstveredeler und -Manufakturen, die eine erstaunliche Palette an hochwertigen Edelbränden im Gepäck hatten.

An die fünfzig Aussteller konnten die Besucher mit hochklassigen, handwerklich erzeugten Produkten begeistern und sicherlich wurde auch mancher Restaurantinhaber auf der Suche nach Ingredienzien aus dem Grossherzogtum fündig. Erwähnenswert ist die Palette an handwerklich hergestellten Schafs- und Ziegenkäsen der Hofkäserei „Schéiferei An Dottesch“ aus Weiler-la-Tour, im Südwesten Luxemburgs. Am Stand dieses Familienunternehmens konnten Interessenten aussergewöhnliche Eiscreme auf Basis von Schafsmilch, frischem Obst und Schokolade verkosten.

rb, hl, lt



*Winzer Jean-Marie Vesque mit
Tochter Lisa*



*Das Team der Schéiferei
An Dottesch*

LE MERCURE KIKUOKA VOUS
CONVIE À SON

BRUNCH DU TERROIR

Viennoiseries

Sélection de pains
et brioches

Pâtisseries faites maison

Assortiment de charcuteries

Sélection de salades

Saumon fumé

Assortiment de fromages

Plats Luxembourgeois

Boissons chaudes

1 coupe de Crémant

ou

1 verre de vin

blanc Luxembourgeois

38€ pour les adultes

12€ pour les enfants (jusqu'à 12 ans)

Adultes 38 €
Enfants 12 €
jusqu'à 12 ans

Tous les 1ers dimanches du mois, c'est

BRUNCH DU TERROIR

AU MERCURE KIKUOKA

DE 11H30 À 15H00

Réservations au +352 26 35 41 ou h2898@accor.com

Hôtel Mercure Kikuoka

Scheierhaff

L-5412 Canach

Rejoignez-nous sur  et suivez-nous sur 

Mercure
HOTELS

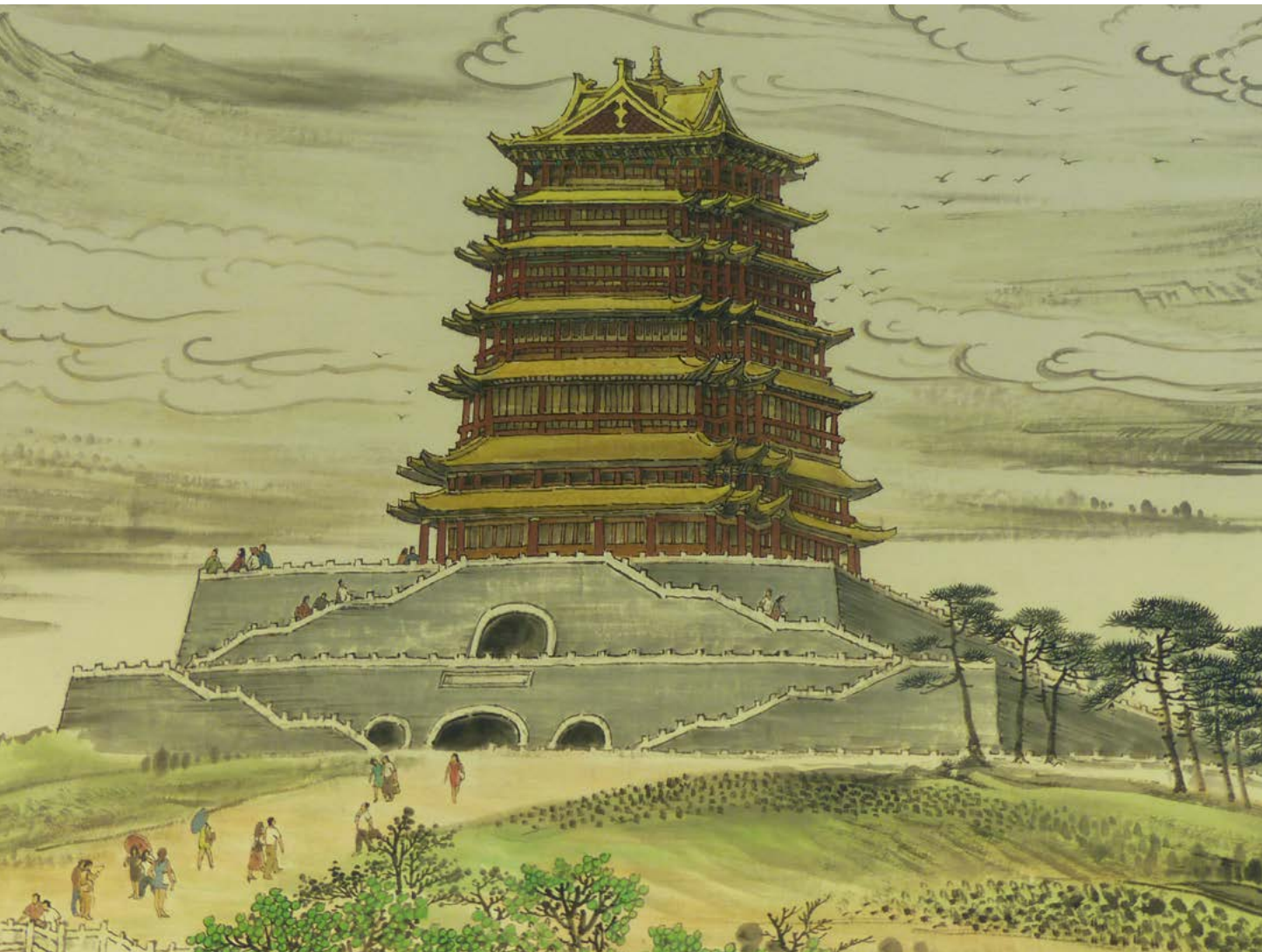
VINALU- Spezialreportagen

Weinreise in das autonome Gebiet Ningxia, letzter Teil

Willkommen in Chinas neuer Weindimension

Von Liliane Turmes und Romain Batya

(Alle Fotos von Romain Batya)



Das Daylong Projekt



*Cabernet Franc
Rosé Holan-King
2016*

In Sachen Wein herrscht im Nordwesten Chinas Goldgräberstimmung. Nach einer aufschlussreichen Reise in das Umland von Yinchuan, der einzigen Grossstadt der aufstrebenden Weinregion Ningxia, einem autonomen Territorium an der Grenze zur Inneren Mongolei, hat sich unsere Sicht was chinesische Weine betrifft zum Positiven verändert.

Im ersten Teil des Reiseberichtes (nachzulesen in VINALU Ausgabe 37) stellten wir ihnen zwei Weingüter vor, die vom Konzept und der Größe her in etwa an Familienbetriebe aus unseren Breitengraden erinnern.

In VINALU Nummer 38 beleuchteten wir vier Betriebe, deren jeweilige Gesamtfläche im dreistelligen Hektarbereich liegt und die auch die dementsprechende Infrastruktur in Sachen Kellerwirtschaft und Lagerkapazität haben.

Nun gehen wir im dritten und letzten Teil unserer Weinreise nach Fernost auf die flächenmässig grössten Protagonisten der Weinszene Ningxias ein. Da wäre erst einmal Château Yunmo, ein 1500 Hektar umfassendes Weingut, das zum Staatsbetrieb Great Wall, sprich zu COFCO gehört.

Das moderne Gebäude soll von seiner Optik her die Gebirgskette der Helan Mountains, die man in der Ferne sieht, suggerieren. Der Gelbe Fluss, ein weiteres geographisches Merkmal, liegt viel näher an dem gewaltigen Weingut.

Zusammen mit Lu Xin Jun, dem Kellermeister von Yunmo probieren wir den an Vanille und exotische Früchte erinnernden „Honeysuckle“ Welschriesling 2016 sowie einen aromatischen Cinsault Rosé, auch Jahrgang 2016, bevor es mit der Direktion des Hauses zum Mittagessen innerhalb des Weinguts geht.

Wie wir es bereits gewohnt sind, werden mehr als ein Dutzend Gerichte aufgetragen und auf der gläsernen Drehplatte des gut zwanzig Leute fassenden, runden Tisches optisch in Pose gesetzt. Lu Xin Jun erklärt, dass er zwar seit elf Jahren für COFCO arbeitet, jedoch erst seit zwei Jahren vor Ort, bei Yunmo ist.

Mit 14° haben die Weißweine und der Rosé ziemlich viel Alkohol, was laut Lu Xin Jun mit der hohen Sonneneinstrahlung (mehr als 3000 Sonnenstunden im Jahr) zu tun hat. Neben einem Pinot Noir Special Reserve 2012, der ausgezeichnet zum süsslichen Schweinefleisch mit Sesam passt, durch seine untypischen Brombeer-Aromen jedoch abfällt, hat der Cabernet Sauvignon zum Essen, besonders zu den würzigen Meeresrohen mit Kräutersud sowie zum obligaten, geschmortem Lammtopf,



Dim Sum sind immer mit dabei



Spitzenwein Ho-Lan-Soul Marselan



VINALU- Chefredakteur Romain Batya, zusammen mit Ho-Lan-Soul CEO Viviane Ke und ihrem Kellermeister



Die drei beschriebenen Weine von Ho-Lan-Soul



Lu Xin Jun, Kellermeister von Yunmo



Im Barriquekeller von Yunmo

Lob verdient. Am Gaumen leicht harzig und mit würziger Frucht, ist dieser Rote mit Anklängen von schwarzen Beerenfrüchten dezent mineralisch im Abgang.

Château Ho-Lan-Soul ist das zweite Weingut mit einer ähnlichen Größenordnung, was die im Ertrag stehende Rebfläche anbelangt. Aktuell sind das rund 1500 Hektar Bio-Weingärten, was ungefähr der Hälfte entspricht, die im Endeffekt bepflanzt werden soll. Dem aber nicht genug, denn der Eigentümer des Weinguts ist auch der Besitzer des „Daylong 100.000 mu ecologic grapes park“, einem Projekt von knapp 6700 Hektar – 3000 Hektar hat er, wie oben beschrieben, für sein eigenes Weingut bereits beansprucht – das auf dem Reißbrett und nach Planquadrat „Schlüssel-fertige Weingüter“ mit Rebflächen von 50 bis 100 Hektar verkauft. Das Wort steht betont in Kursivschrift, denn die Parzellen werden eigentlich auf 70 Jahre verpachtet, wobei finanzkräftige Interessenten ab 100.000 Dollar jährlicher Miete mit im Boot sind.

Uns interessierte jedoch eher das Endprodukt des spektakulären Ho-Lan-Soul-Projekts. Nach dem Holan King 2016 white, einem frisch-vegetabilen Welschriesling mit einem hohen Alkoholgehalt von 14° war es besonders der Holan King Rosé 2016, der unsere Aufmerksamkeit wegen seiner intensiven Farbe weckte. Hell lachsfarben-orange im Glas, war das Aromenspektrum von Himbeere, Zimt und Sternanis gefällig. Der Wein, eine Cuvée aus 80 % Cabernet Franc und 20 % Cabernet Sauvignon, als Rosé nach kurzer Maischestandzeit sanft gepresst, zeigte sich würzig-fruchtig und mit guter Fülle. Er harmonierte mit den frisch gekochten Süßwassergarnelen.

Der beste Wein in unserer Verkostung war ein sortenreiner Marselan, Jahrgang 2014, mit konzentrierten Beeren-Aromen und erdig-mineralischen Nuancen, dessen gut eingebundene Tannine im langem Abgang überzeugten.



Willkommen bei Château Yunmo



VINALU-Redakteurin Liliane Turmes während der Yunmo -Kellerbegehung



*Ein Yunmo Merlot Reserve 2012
zum Essen*

*Pinot Noir 2012 Special Reserve
von Château Yunmo*

Während unseres Aufenthalts in Yinchuan fand im dortigen Yue Hai Hotel im Stadtteil Jinfeng die 6. Internationale Helan Mountain East Foothill Weinmesse statt, die auch einen Weinpreis beinhaltet, an dem wir teilnahmen und wo wir auch die Ehre hatten, in der internationalen Jury zur Bewertung der besten Weine der Region mit dabei zu sein. Neben einigen hochwertigen Cuvées, alles Weine auf Basis der im Bordeaux üblichen Verschnitten von Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc oder Merlot war es auch hier der sortenreine Marselan 2014 von Ho-Lan-Soul, der als eindeutiger Gewinner hervorging. Marselan ist eine, erst vor gut fünfzig Jahren in Frankreich entstandene Sorte, die aus einer Kreuzung von Grenache mit Cabernet Sauvignon hervorging. In Ningxia scheint Marselan beste Wachstumsbedingungen gefunden zu haben.

Weitere Infos zu den Weingütern:

>> **Great Wall Yunmo Winery, YinBa Road, Bezirk Yongning in Yinchuan, Ningxia** www.greatwallwine.com.cn
>> **Château Ho-Lan-Soul International Winery, Ningxia,** www.day-long.net und www.holansoul.com



Geschmorte Seeohren mit Gemüse

Schweinefleisch mit Sesam, Chilis und frischem Gemüse

Neues aus Ishikawa

Die Kirschblütensaison in Fernost genießen

Kirschblütensaison

Anfang April -
Mitte April



Burg Kanazawa/Kenrokuen Garten (Kanazawa) 1

Kenrokuen Garten, einer der drei berühmten Gärten Japans, und Burg Kanazawa, der Stolz der Burgstadt werden von der Sakura gefärbt. Zur Zeit der vollen Blüte ist für eine Woche freier Eintritt (letztes Jahr 8.-16.4.) und der Garten wird beleuchtet (18:00-21:30).

- **Anfahrt** ▪
- Ab Kanazawa Bhf. ca. 20 Min. mit dem Burgstadt-Rundfahrtbus → Ausstieg Kenrokuen-shita/Kanazawajo

Sakurabäume entlang des Asanogawa-Flusses 1

Es handelt sich um die Bäume entlang des stimmungsvollen Flusses, der neben der Higashi Chaya-gai und Kazuemachi Chaya-gai fließt. Zugleich können Sie die als immaterielles Kulturgut Japans eingetragene Asano-Ohashi und die schöne Holzbrücke Umenohashi bewundern.

- **Anfahrt** ▪
- Ab Kanazawa Bhf. ca. 15 Min. mit dem Burgstadt-Rundfahrtbus → Ausstieg Hashibacho



Daishoji Flussboot (Bezirk Kaga) 2

Fahren Sie mit einem Ausflugsboot auf dem Daishoji-Fluss, an dem noch Spuren der Burgstadt zu finden sind. In der Nähe beleuchten nachts Papierlaternen entlang des Kumasakagawa sanft die Kirschbäume. In der Nähe veranstaltet am 14. - 15.4. der Kagashimeigu ein Sakura-Fest mit Verkaufständen beim Schrein und Festwagen und Löwenmaskentänzen, die durch die Straßen ziehen.

- **Anfahrt** ▪
- Ab Kanazawa Bhf. mit dem Lokalzug ca. 50 Min. → ab Daishoji Bhf. ca. 15 Min. zu Fuß



Hanami-Plätze in Ishikawa

Die Bedeutung der Sakura-Kirsche für Japaner

In Japan mit seiner reichen Natur und vier Jahreszeiten erfreute man sich bereits früher am Wandel der Jahreszeiten, ihrer Gestalt und ihrer Bedeutung. In allen vier Jahreszeiten ist in Japan die Natur durch Farben geprägt, besonders beliebt ist jedoch nach einem harten Winter die Fröhlichkeit der schön gefärbten Sakura. Von alters her begrüßten die Menschen die Schönheit der in voller Blüte stehenden Sakura und feierten den Frühling unter den Kirschblütenbäumen. Genießen Sie in Ishikawa an berühmten Sakura-Schauplätzen das durch die Sakura im Frühling schön gefärbte Ishikawa.

Kirschblütensaison

Mitte April -
Ende April



Komaruyama Koen (Bezirk Noto) 4

Dieser Park auf dem Gelände der früheren Burg Komaruyama, die auf einer Anhöhe mit Blick auf die Nanao-Bucht errichtet wurde, ist im Frühjahr ein berühmter Sakura-Schauplatz.

- **Anfahrt** ▪
- Ab Kanazawa Bhf. mit dem Schnellzug ca. 50 Min. → Ausstieg Nanao Bhf., ca. 5 Min. zu Fuß



Noto Sakura Bahnhof (Bezirk Noto) 4

Der Bahnsteig begrüßt die Touristen mit einem Tunnel aus 100 Sakura-Bäumen. Der Sightseeingzug „Noto Sato-no-umi“ fährt langsamer als sonst, sodass Sie die Landschaft in Noto genießen können. Wir empfehlen Ihnen ein Komplettangebot mit Essen.

- **Anfahrt** ▪
- Ab Kanazawa Bhf. mit dem Schnellzug ca. 1 Std. → Wakura-Onsen Bhf. Umsteigen in Noto-Railway, ca. 30 Min.

VINALU- Spezialreportagen
Weinreise durch Österreich, 3. & letzter Teil

Neusiedler See und die Hauptstadt Wien

Von Liliane Turmes und Romain Batya
(Alle Fotos von Romain Batya)



Österreich ist in Sachen Wein immer eine Entdeckung. Die detaillierten Weingutsbeschreibungen, die wir unseren Lesern in den Ausgaben 37 und 38 vorgestellt haben sowie der hiesige Reisebericht in die Weingärten an und um den Neusiedler See sollen Ansätze liefern, sich mit den besten Weinen zwischen Graz und Eisenstadt vertraut zu machen. Zusätzlich beleuchten wir eine kulinarische Renaissance in der Hauptstadt Wien, bevor es zurück nach Luxemburg geht.

Unsere Recherche-Arbeiten, die wir mit der freundlichen Unterstützung der ÖWM, der Österreich Wein Marketing bewerkstelligt haben, basieren auf den historischen Weinführern „Weinreisen Österreich“ von Wilfried Moselt, den wir in guter Erinnerung behalten wollen. Auch die „Enzyklopädie des Österreichischen Weins“, ein 480 Seiten umfassendes Fachbuch von Eckhard Supp, an dem unser Freund intensiv mitgearbeitet hatte, wurde bei der Auswahl der Winzerbetriebe zu Rate gezogen.

Von Deutschkreutz geht unsere Reise weiter zum Weingut Kollwentz in Großhöflein. Wir erreichen das Dorf im Einzugsgebiet von Eisenstadt und dennoch mitten im Neusiedlersee-Hügelland am späten Nachmittag. „Seit Generationen macht unsere Familie Wein am Neusiedler See und unser Weingut, der Römerhof in

Grosshöflein besteht seit 1775“, sagt Andi Kollwenz, der seit 2008 für den Keller zuständig ist. Zusammen mit seinem Vater Anton, der als Doyen des burgenländischen Weinbaus gilt, keltert Andi herausragende Weine. Allen voran „Gloria“ auf Basis von Chardonnay und „Steinzeiler“, eine Rotweincuvée auf Basis von Blaufränkisch.

„Der „Gloria“ wird erst nach 7 bis 8 Jahren richtig gut, beim „Steinzeiler“ stehen wir dann erst am Anfang seiner Entwicklung“, sagt Andi Kollwenz. Dass die Weine enormes Potenzial haben, beweist der „Steinzeiler“ Blaufränkisch Kabinett 1977 mit einer frischen Fruchtigkeit, die erstaunt.

Letzte Anlaufstelle am frühen Abend ist das Weingut Prieler in Schützen am Gebirge. Georg Prieler leitet den 21 Hektar grossen Biobetrieb seit 2012. Vorreiter waren sein Vater und sein Grossvater.

„Die Lagen waren für uns immer sehr wichtig“, sagt Georg Prieler, für den Pinot Blanc ein Wein mit Potenzial ist. „Unsere Rebstöcke am Leithaberg sind bis zu hundert Jahre alt“, betont er. Bei den Rotweinen gefällt uns besonders der Blaufränkisch aus den Rieden „Goldberg“ und „Marienthal“. Georg Prieler möchte einige seiner Weine zum Essen probieren und nimmt uns mit in die Greisslerei beim Taubenkobel, einem Restaurant in Sichtweite seines Weinkellers. Dort

probieren wir zu gebratener Ente mit Polenta, zu Wiener Schnitzel à la Taubenkobel und zu Fischfilets aus dem Neusiedlersee erneut einige überzeugende Rotweine.

Nach einer geruhsamen Nacht in der Pension „Drahteselböck“ in Rust am See freuen wir uns auf einen Besuch bei Gernot und Heike Heinrich, die ihr mittlerweile 105 Hektar umfassendes Weingut biodynamisch bewirtschaften. Obwohl der Grossteil der Rebfläche roten Sorten zugeeignet ist, macht Gernot Heinrich neuerdings Furore mit den hellen Naturweinen „Neuburger Freyheit“ sowie mit einem vielschichtigen Orange Wine. Die Zugpferde des Hauses, alias „Pannobile“, „Alter Berg“ und „Salzberg“ bleiben jedoch die Aushängeschilder eines Familienbetriebs, der bei der Qualität seiner Weine keine Kosten scheut und auch keine Kompromisse eingeht.

In Gols steht ein Abstecher zu Hans (John) und Anita Nittnaus an. Neben Blaufränkisch schwört Nittnaus auf seinen Chardonnay. „Leithaberg ist ein Weltklasse-Anbaugebiet, aber leider verkannt. Und Chardonnay ist einer der besten Weine der Welt, wenn er auf dem richtigen Boden wachsen darf“, sagt Nittnaus, der uns erklärt, dass die salzigen Töne in seinem Wein durch den See kommen. „Und auch der Schilfgürtel bringt gewisse Aromen in die Weine“, fügt John Nittnaus an.

Als letztes Weingut steht Umathum in Frauenkirchen auf dem Programm. Die Winzerlegende

Verticale von Steinzeiler bei Kollwenz



Andi Kollwenz mit Vater Anton



Mit Georg Prieler im Weinberg am Neusiedlersee



Gebackene Fischfilets aus dem Neusiedlersee



Georg Prieler



Blaufränkisch Goldberg 2013 zur gebratenen Ente



Gebratene Ente mit Polenta

Josef Umathum wird mit Bravour durch Thomas Gratzler, einer seiner engsten Mitarbeiter, vertreten. 80 % des Sortenspiegels besteht aus Zweigelt, St. Laurent und Blaufränkisch. Bei den Weissweinen sind Raritäten wie der Gelbe Traminer oder die pannonische Sorte Lindenblättriger angesagt. Die Weine sind klar strukturiert und wirken animierend. „Zu Fischsuppe würde der „Königlicher Wein“, Jahrgang 2015 passen“, meint Gratzler. Aber auch zu Hühnchen in heller Sauce, finden wir. Weine vom Neusiedler See haben enormes Alterungspotenzial, was uns beim Verkosten des Gewürztraminers von 1983 wieder einmal bewusst wurde.

Auf die Bitte hin, in einem typischen Ortsrestaurant in Frauenkirchen zu Mittag einzukehren, lässt es sich Thomas Gratzler nicht nehmen, einen Tisch im Restaurant Sittinger in der Hauptstrasse zu reservieren. Zum Zander mit buntem Gemüse trinken wir den Blaufränkisch Kirschgarten 2013, der mit schöner Würze und knackiger Säure überzeugt.

Wir verbringen die Nacht im Hotel Seewirt in Podersdorf, tags darauf ist Wien unsere nächste öno-kulinarische Etappe. Auf das schönste Grandhotel am Platz gehen wir hier nicht mehr ein (siehe unsere Kolumne „Akte VIP“ in dieser Ausgabe), doch das Restaurant „Meissl & Schadn“ vom Hotel „Grand Ferdinand“ am Schuberting wollen wir mit Vergnügen beleuchten. Mit dem Doppelnamen kehrt eine kulinarische Legende nach Wien zurück, die bis zum Ende des zweiten Weltkriegs für das kosmopolitische Savoir-Faire einer Weltstadt gestanden hat. „Im Meissl & Schadn werden das Wiener Schnitzel und der Tafelspitz in seinen klassischen Variationen angeboten. Rindfleisch vom Wagen und Schnitzel aus der offenen Salonküche werden täglich als kulinarische Highlights zelebriert“, sagt Jürgen Gschwendtner, Küchendirektor im Grand Ferdinand. Wer Schnitzel vom Kalb sowie Tafelspitz, Schulterscherz und Beinflisch mag, sollte am Schuberting einkehren. Weine aus der Steiermark und dem Burgenland fehlen natürlich nicht. Neben seiner Tätigkeit als Chefkoch und Küchendirektor des Hotels Grand Ferdinand ist Gschwendtner eine Art Stadthistoriker in Sachen Kulinarik und Küchenutensilien. Er hat die ursprünglichen Fleischteller (siehe Foto) nach



Gebratenes Zanderfilet mit buntem Gemüse



1983 Gewürztraminer Auslese bei Umathum



Der berühmte Salzberg



Weine von Hans & Anita Nittnaus



Fassprobe bei Gernot Heinrich in Gols



Gernot Heinrich im Gespräch mit VINALU-Redakteurin Liliane Turmes



Die Fiaker gehören zum Wiener Stadtbild dazu



Küchendirektor Jürgen Gschwendtner (Mitte) mit zwei Köchen von seinem Team

Das echte Wiener Schnitzel im Meissl & Schadn



Alte und neue (rechts) Tafelspitz-Teller bei Meissl & Schadn

langen Nachforschungen wieder entdeckt, die als Vorlage für die neu hergestellten Tafelspitz-Teller dienten, die Meissl & Schadn in einer bekannten Porzellanfabrik neu hat auflegen lassen und die nun ihrer Aufgabe erneut gerecht werden. Was das kulinarische Erbe Wiens betrifft, steht dem vielseitigen Küchendirektor Frau Ingrid Haslinger beratenderweise zur Seite, die als Autorin, wenn es um die kulinarische Geschichte Wiens geht, über die Landesgrenzen hinaus bekannt ist. Als Anreiz erwähnen wir das Buch „Tafelspitz & Fledermaus – Die Wiener Rindfleischküche“ von Ingrid Haslinger, 2005 publiziert und über die Autorin, respektiv Buch-Antiquarate eventuell noch zu beziehen ist.

INFOS

>> *Weingut Kollwentz*

Gartenstrasse 4b in A – 7051 Großhöflein. Weitere Infos unter der Telefonnummer +43 2682 6515 80 und auf www.kollwentz.at

>> *Weingut Georg Prieler*

Hauptstrasse 181 in A – 7081 Schützen am Gebirge. Weitere Infos unter der Telefonnummer +43 2684 2229 und auf www.prieler.at

>> *Weingut Gernot Heinrich*

Baumgarten 60 in A – 7122 Gols. Weitere Infos unter der Telefonnummer +43 2173 3176 und auf www.heinrich.at

>> *Weingut Umathum in A – 7132 Frauenkirchen. Weitere Infos unter der Telefonnummer +43 2172 24400 und auf www.umathum.at*

>> *Weingut Anita & Hans Nittnaus in A – 7122 Gols. Weitere Infos unter der Telefonnummer +43 2173 2248 und auf www.nittnaus.at*

>> *Pension Drahteselböck*

Dorfmeistergasse 21 in A – 7071 Rust am See. Weitere Infos unter der Telefonnummer +43 2685 301 und auf www.drahteselboeck.com

>> *Hotel-Restaurant Seewirt und Haus Attila*

Strandplatz 1 in A – Podersdorf am See. Weitere Infos unter der Telefonnummer +43 2177 2425 und auf www.seewirtkarner.at

>> *Restaurant Meissl & Schadn im Hotel Grand Ferdinand*

Schubertring 10 – 12 in A – 1010 Wien. Weitere Infos unter der Telefonnummer +43 190 212 und auf www.meisslundschn.at

>> *Literaturhinweise zum Thema kulinarisches Erbe finden sich unter www.kulinarisches-erbe.at*

Die Villa Hügel in Trier

Boutiquehotel mit gutem Restaurant

>> Alle Fotos von Romain Batya

Das heutige Boutiquehotel „Villa Hügel“ wurde 1914 als Wohnsitz und Weinkeller einer Weinhandlerrfamilie aus Trier errichtet. Zu der schönen Jugendstil – Villa gehörte damals ein kleiner, auf dem Grundstück angelegter Weinberg. In den 1950er Jahren wurde aus dem Privathaus eine Pension, Ende der 1960er war ein Feinkostladen an der Adresse in der Bernardstrasse zu finden. 1978 kaufte die Familie Schütt die Immobilie, die den Trierern als die „Villa am Berg“ ein Begriff war. Das Hotel wurde zweimal um einige Zimmer erweitert, ab 1987 dann zur „Villa Hügel“ umbenannt.



Die Gastgeber, Daniela und Markus Schütt-Bertrams

Aussenansicht Villa Hügel

Vinalu-Ticker

Vinalu-Ticker

Vinalu-Ticker



Ein ansprechender Speiseraum



Offene Lasagne von Seeteufel und Hummer mit grünem Spargel



Moderne Zimmer

Spätburgunder Blanc de Noir von Regnery aus Klüsserath und Riesling von Van Volxem aus Wiltingen

2006 übernahmen die Junioren und heutigen Gastgeber Markus und Daniela Schütt – Bertrams das Hotel von Danielas Eltern. Es folgten umfangreiche Umbauarbeiten, beginnend mit dem Ausbau der Küche. Das Hotel umfasst heute knapp fünfzig moderne Zimmer, besonders ansprechend ist der Speisesaal mit Panoramablick über Trier.

„Unsere Stammgäste kommen aus der Grossregion. Immer öfters sind es Luxemburger, die für einen Kurzurlaub zu uns kommen. Das war früher anders, da kam die Kundschaft aus dem Grenzgebiet nur zum Essen in unser Restaurant“, sagt Daniela Schütt – Bertrams. Neben der Stammkundschaft reisen neuerdings Hotelgäste aus ganz Europa und aus Übersee an. „Sie kommen nicht nur wegen des stilvollen Hotels, sondern auch wegen unserer hochkarätigen Küche“, sagt Markus. Er selbst steht zwar nicht in der Küche, trägt als Jäger aber dazu bei, dass ganz besondere Rohstoffe aus heimischen Wäldern beim Küchenchef Holger Schmitt landen, der zusammen mit drei weiteren Köchen für die Küche im hauseigenen Restaurant „Gastraum“ verantwortlich zeichnet.

Schmitt stammt aus Trier, hat unter anderem im „Römischen Kaiser“ gearbeitet, bevor er im April 2015 zur „Villa Hügel“ wechselte.

Bereits beim asiatisch angehauchten Gruss aus der Küche wird uns bewusst, dass der junge Mann Talent hat. Auch das schmackhafte Süppchen mit Hummerfleisch und Jakobsmuschel, leicht mit Whisky verfeinert sowie die offene Lasagne vom delikaten Seeteufel und bissfesten Hummer schmecken vorzüglich und harmonieren mit einem fruchtigen Crémant Riesling Brut von der Saar-Mosel-Winzersekt GmbH.

Zu den beiden Hauptspeisen, Lachsfilet an würzigem Steinpilzrisotto mit buntem Salatteller und zartem Hirschfilet mit Blaukraut- Mascarponecreme, Kartoffelgratin und Rosenkohl probieren wir den vollmundigen Spätburgunder 2016 Blanc de Noir vom Weingut F.J. Regnery aus Klüsserath, der wohl zum Wild, aber nicht unbedingt zum Fisch passt. Dafür steht bereits der mineralische Saar – Riesling aus den Schieferlagen von Van Volxem aus Wiltingen im Weinkühler.

„Unsere Weinkarte besteht zu 2/3 aus Weinen aus der Region. Wegen der ausländischen Kundschaft setzt sich das restliche Drittel aus einer internationalen Auswahl zusammen“, sagt uns die Kellnerin, Frau Pütz, die sich bestens mit den Gepflogenheiten der Stammkundschaft auskennt.

Fazit: Alles in allem bietet die „Villa Hügel“ als Hotel ein elegante Ambiente, während im Restaurant „Gastraum“ eine hochwertige, regionale Genussküche, hauptsächlich für die Hotelgäste zelebriert wird.

hl / lt

>> Das **Superior Hotel „Villa Hügel“ nebst seinem Restaurant „Gastraum“, auf Nummer 14, Bernhardstrasse in D – 54295 Trier sind unter der Telefonnummer +49 651 937 10- 0 und via www.hotel-villa-huegel.de zu erreichen**



Luxemburg tischt auf

Kulinarisches zum Chinesischen Neujahr

Willkommen im Jahr des Erdhundes

Von Helene Latour und Harry Montagnola

(Alle Fotos von Romain Batya)



Jean-Louis Liu und sein Team



Saure Suppe mit orientalischem Pfeffer

Das chinesische Horoskop beruht auf einem 60-Jahre-Zyklus, 2018 ist das Jahr des Hundes, gleichzeitig ist die Erde das Element. Daraus ergibt sich das Jahr des „Erde-Hundes“. Der gilt als fleissiger, zurückhaltender Zeitgenosse.

Seit drei Jahrzehnten betreibt die Familie Liu-Lau das „Palais de Chine“, ein unauffälliges Restaurant in Luxemburgs Hauptstadt. Das Haus liegt in der Wassergasse, direkt hinter dem großherzoglichen Palais. Der dezent eingerichtete Speisesaal erinnert an einen Shanghaier Gastrotempel aus einer vergangenen Epoche. Viel Holz, an den Wänden Reispapierleuchten, im Hintergrund Bilder mit Szenen von früher. Der Gesamteindruck ist harmonisch.

„Das Auge des Kunden soll sich auf das Essen fokussieren. Wir bieten eine klassische Küche aus einigen Provinzen Chinas an. Zuerst muss es optisch ansprechend sein, danach soll es geschmacklich passen“, sagt Jean-Louis Liu-Lau. Seine Familie stammt aus Shanghai. Er selbst ist in Hongkong geboren und hatte von Kindesbeinen an ein näheres Verhältnis zur westlichen Kultur. „Im Saal-Service und in der Küche arbeiten chinesische Spezialisten. Unsere Köche stammen aus der Region, wo wir herkommen“, betont Jean-Louis, der perfekt französisch spricht und auch etwas luxemburgisch versteht.

Am Abend vor Neujahr hat der Patron mit seinen Leuten im kleinen Kreis gefeiert, Kunden aus dem Restaurant waren nicht bei der Feier dabei. Bis zum 2. März, dem Laternenfest und gleichzeitig dem Ende der Feierlichkeiten zum Neuen Jahr ist die Farbe Rot angesagt. Rote Fähnchen, rote Umschläge mit Geldgeschenken, rote oder orangenfarbene Früchte, rotes Essen. Extra für unseren Besuch hat der Koch typische Speisen vorbereitet, die gerne während der Zeit des Frühlingsfestes gegessen werden. Den Auftakt machte eine säuerlich-würzige Suppe mit Bambussprossen und Shitake-Pilzen. Dazu, und auch zu den Dim Sum die mit Fisch und mit Hühnerfleisch gefüllt waren, passte ein fruchtiger Crémant Thill's von Bernard-Massard. Zu den frittierten Froschschenkeln mit einer würzigen Beilage aus Zwiebeln und Petersilie, zu den Mini-Koteletts vom Schwein, fein entbeint und mit süß-saurer Soße gereicht sowie zum delikaten Filet vom Seewolf, im Dampf gegart und mit frischem Ingwer und Frühlingszwiebeln verfeinert, wird ein fruchtiger Pinot Gris Grevenmacher Fels vom Clos des Rochers, dem Spitzenbetrieb der auch zu Bernard-Massard gehört, serviert.

„Ich habe mir zum Prinzip gemacht, mit Luxemburger Produzenten zu arbeiten“, sagt Jean-Louis. Folglich stehen auf der Weinkarte Luxemburger Weißweine und Crémants an erster Stelle. Delikat sind auch die geschälten Süßwassergarnelen mit Raspel von der Zitronatzitrone sowie die in würziger roter Sauce geschmorten Scampi. Eine ebenfalls dunkelrote, rauchig-erdig schmeckende, fermentierte Mungobohnen-Tunke macht den Geschmack dieser Speise extravagant. Letztendlich wurde die Peking-Ente nach althergebrachter Art als krönender Abschluss am Tisch serviert. Grund genug, auf das Jahr des Erd-Hundes anzustoßen!

>> Das Restaurant « Palais de Chine » befindet sich auf Nummer 18- 20 rue de l'eau in L- 1449 Luxemburg-Stadt. Weitere Infos unter der Telefonnummer 00352 46 02 83 und auf www.palaisdechine.lu



Seewolf mit Shitake-Pilzen



Klassische Peking-Ente

Pinot Gris vom Clos des Rochers



Jim Trezise
President, WineAmerica

Wines of Massachusetts

While Massachusetts is more famous for history, academia like the Massachusetts Institute of Technology in Cambridge / Ma, as well as for seafood, which you can experience and savour easiest at the annual Boston Seafood Festival in August, the Bay State also has a surprisingly robust wine industry including 67 winery facilities and nearly 200 acres of vineyards. Like neighboring New York, the focus is primarily on vinifera varieties like Chardonnay and Pinot Noir, along with some French-American varieties such as Vidal and Vignoles. There's also a Wine & Cheese Trail featuring 21 wineries with tasting rooms and 11 farmstead cheese producers equipped to receive tours by appointment. One of Massachusetts Farm Wineries & Growers Association Inc. next event will be the Crush Wine Festival on July 15th. The Bay State's economy also benefits from the American wine industry's presence, to the tune of \$4.5 billion, including 38,238 jobs and over \$1.8 billion in annual wages. More than 150,000 tourist visits generate over \$62 million in expenditures, and the wine industry accounts for a total of \$664 million in taxes, including \$414 in federal and \$250 at the state and local levels.

For more information, check www.masswinery.com

Diversity is our Strength. Unity is our Power.



WineAmerica
1020 16th Street NW 300, Washington DC, 2003

Impressum

Vinalu, Luxemburgs Erstes multilinguales Internet-Magazin für Wein und Genuss erscheint sechsmal im Jahr. Die Beiträge sind weitgehend in deutscher Sprache abgefasst.

Vinalu ist ein Internet-Magazin mit den Schwerpunkten Wein, Weinbauländer, Weinreisen, Weinverkostungen, Gastronomie und Reportagen im kulinarischen Themenbereich. Des Weiteren sind Automobil-Tests fester Bestandteil einzelner Rubriken.

Geschäftsführung und Sponsoring:

Liliane Turmes
L-8398 Roodt-Eisch
Telefon 00352-308470
Telefax 00352-26102092
Mail: info@vinalu.lu

Die Redaktion setzt sich wie folgt zusammen:

Princeps Editor Honorem:

Wilfried Moselt †

Chefredakteur und Foto-Reporter:

Romain Batya

Redakteurin & Sachbearbeiterin für Wein- und Gourmetreisen:

Liliane Turmes

Layout & Internet-Umsetzung:

Philippe Jentgen

COPYRIGHT

Unser Webauftritt und das Webangebot sind ein Projekt von Wilfried Moselt †, Liliane Turmes und Romain Batya.

© seit 2010 auf allen frei verfügbaren Ausgaben. Alle Rechte vorbehalten. Texte und Bilder und ihre Bearbeitungen unterliegen dem Urheberrecht.

KEINE ABMAHNUNGSBERECHTIGUNG OHNE VORHERIGE KONTAKTAUFNAHME PER DETAILLIERTER E-MAIL

Sollte ein Teil des Inhalts oder die technische Gestaltung des Magazins gesetzliche Bestimmungen oder die Rechte Dritter verletzen und/oder in jeglicher Form wettbewerbsrechtliche Probleme mit sich bringen, bitten wir unter Berufung auf die Luxemburger Gesetzgebung um sofortige, ausreichend erklärende Nachricht ohne Kostennote.

Zu Recht beanstandete Passagen oder Teile dieser Webseiten werden entfernt bzw. ggf. den rechtlichen Vorgaben angepasst, ohne dass von Seiten Dritter ein Rechtsbeistand erforderlich ist. Kostenpflichtige Abmahnungen, deren vorrangiges Motiv einer Kostenerzielungsabsicht entspricht, kommen einem Verstoß gegen die Luxemburger Gesetzgebung, insbesondere gegen die Schadensminderungspflicht gleich. Schlussfolgernd entsprechen die Angaben und Zitate von freien Autoren sowie die publizierten Informationen, die nicht von unserer Redaktion stammen, nur den Meinungen dieser Personen oder Institutionen selbst.

Die VINALU-Redaktion weist darauf hin, dass der Konsum von Alkohol nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen für Jugendliche unter 18 Jahren nicht gestattet ist.

VINALU in eigener Sache

VINALU würde die gelegentliche finanzielle Zuwendung durch den einen oder anderen Sponsor willkommen heißen als unterstützende Maßnahme für die Erstellung des Internet-Magazins, das jedermann im Netz zur Verfügung steht und stets kostenfrei heruntergeladen werden kann.

Unsere Kontonummer bei der Postbank in Luxemburg lautet:

IBAN: LU861111303798910000

Code BIC: CCPLULL

VINALU / Liliane Turmes

Bitte lassen Sie uns über info@vinalu.lu wissen, wie wir in der Frage einer Veröffentlichung in unserer

VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE

vorgehen sollen (bitte den gewünschten Weg ankreuzen).

(..) Wir möchten in der VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE mit unserem Namen und unserer Anschrift veröffentlicht werden.

(..) Wir möchten in der VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE mit unserem Namen, unserer Anschrift und mit dem gespendeten Betrag veröffentlicht werden.

(..) Wir möchten als Spender anonym bleiben.

Die VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE wird in den Ausgaben von VINALU an dieser Stelle veröffentlicht.

Name (Privatmensch, Weingut, Organisation, Verein etc.)

.....

.....

Straße

PLZ + Wohnort

.....

Land

(Bitte den rot umrandeten Kasten in Ihren Rechner kopieren, ihn ausfüllen und per E-Mail an info@vinalu.lu schicken.)