

VINALU

Luxemburgs erstes Internet-Magazin für Wein und Genuss

Ausgabe Nr 40
April 2018

Der fröhliche Falke liebt Sagrantino



Der Abstecher
Schlemmen im Landgasthof Adler

Opel Grandland X
Fahrbericht

VINALU- Spezialreportagen
Sagrantino 2014 in Montefalco

Vinalu

Luxemburgs Erstes Internet Wein- und Genuss-Magazin

"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" ©



Frühling!

- 01 Editorial + Inhaltsangabe
- 02 Ticker I Nachrichten aus dem Deutschen Weininstitut DWI
- 03 Ticker II Rückblende auf 40 VINALU-Ausgaben
- 05 Werbung Languedoc
- 07 Akte VIP Château d'Urspelt + Opel Grandland X
- 14 Ticker III VDP. Weinbörse 2018 in Mainz
- 15 Der Abstecher Landgasthof Adler + Jeep Compass
- 22 Werbung Weinromantikhof Richtershof
- 23 Ticker IV Frankfurt International Trophy 2018
- 24 VINALU-Spezialreportagen Montefalco
- 27 Ticker V Renault Master
- 28 Werbung Kallfelz
- 29 Ticker VI Cuisine Française zu historischen Weinen
- 31 Ticker VII Wineamerica Perspectives
- 32 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
Hans Albers (ha), Romain Batya (rb),
Rischu Grandorf (rg), Jim Trezise,
Liliane Turmes (lt)

Spargel und Wein, das Thema im Frühling

Nachrichten aus dem Deutschen Weininstitut DWI

Pünktlich zur Spargelsaison dreht sich wieder alles um die Frage, welcher Wein zu welchem Spargelgericht passt. Spargel gilt als wählerisch, was die Verbindung mit Weinen angeht, da sein Geschmacksprofil von einer leichten Bitternote geprägt ist. Das mögen fruchtbetonte Rebsorten mit stabilem Säurerüst nicht so. Anders verhält es sich bei Silvaner, Weißburgunder, Grauburgunder und Müller-Thurgau. Ihre sanfte Säure und die Aromen, die zart an Birnen, Äpfel, Nüsse und Blüten erinnern, schaffen es, die starken Stangen sanft zu umschmeicheln und das Beste aus ihnen herauszuholen.

Weißer Spargel – mit seinem lieblich-milden Geschmack und seiner zartbitteren Note ein besonders delikater Genuss.

Violetter Spargel – sein Aroma ist deutlich intensiver als das der schneeweißen Stangen und auch seine Bittertöne sind ausgeprägter.

Grüner Spargel – nicht nur die Farbe, auch die Aromen sind besonders intensiv.

Saucen – etwas zerlassene Butter, gehackte Eier, Sauce Hollandaise, auch Remouladensauce sind Klassiker.

Salat – Spargel mit einer milden Vinaigrette oder einem feinwürzigen Dressing. Wenn Essig verwendet wird, dann milder Weißweinessig, eventuell mit etwas Spargelbrühe gemildert.

Fisch zum Spargel – frischer Lachs oder Saibling, pochiert oder in wenig Butter gebraten, mit Sauce Hollandaise.

Schinken (beispielsweise aus Italien oder Spanien) ist gekocht nussiger und mit eigener, milder Würze.

Fleisch stellt Ansprüche an die Aromen des Spargels. Kalbs- oder Schweineschnitzel oder ein mild gewürzter Braten haben ein ausdrucksvolles Aromenbouquet.

Silvaner aus Rheinhessen und Franken, oder Gutedel aus Baden lassen als Begleiter mit ihren dezenten Aromen dem Spargel genügend Spielraum im Gaumen.

Weißburgunder aus Baden oder ein frischer, fränkischer Rivaner sind dazu willkommene Begleiter.

Das volle Aroma sucht auch herzhaftere Tischpartner. Pfälzer Riesling und kräftiger Grauburgunder oder auch Chardonnay (nicht aus dem Barrique) harmonieren am besten.

Die feinrassige Säure im Riesling von der Mosel hilft die opulenten Saucen besser zu verarbeiten. Je würziger die Sauce, umso ausdrucksvoller muss der Wein auftreten.

Vinaigrette harmoniert mit fränkischem Silvaner oder halbtrockenem Rheingauer Riesling, der auch schon eine lebhaftere Säure mitbringen darf.

Ausdrucksvolle aber wenig pikante Aromen suchen einen ausgewogenen Tischpartner: Harmonischer Pfälzer Weißburgunder, auch frischer Rivaner aus Franken, sind ideal.

Die liebliche Würze des Spargels und die salzigen Aromen im Schinken suchen einen harmonisierenden Partner im Wein. Sauvignon Blanc oder Silvaner mit feiner Frucht passen.

Hier sind herzhaftere Weine gefragt, deren Aromen in der vielfältigen Komposition nicht untergehen. Für genießerische Harmonie sorgen Weiß- und Grauburgunder oder badischer Chardonnay.



VINALU – Jubiläum in aussagekräftigen Bildern

Rückblende auf vierzig Ausgaben

„Ein Bild sagt mehr als 1000 Worte“ heißt es im Sprachgebrauch. Das gilt seit der Erfindung der Laterna Magica vor hunderten von Jahren und ist besonders heute, in unserem virtuellen Zeitalter, wo der visuellen Revolution anscheinend keine Grenzen mehr gesetzt sind, zu einem alltäglichen Phänomen geworden.

Deshalb wollen wir mit 40 Fotos, jedes einzelne ist nummeriert und steht für die jeweilige Ausgabe von VINALU, an unsere Protagonisten erinnern, die als Winzermeister, Küchenchefs und Gastronomen über die letzten acht Jahre in unserem Magazin beleuchtet wurden. Um die Fotozeilen aufzulockern, sind einige Stilleben und Aussenaufnahmen mit dabei.

Erinnern wir daran, dass die erste Ausgabe von VINALU pünktlich zur Lese 2010 erschien, die nun vorliegende, 40. Ausgabe läutet den Frühling in den Weingärten unserer Regionen ein.

lt / ha / rb



Die Vinalu-Redaktion, Sommer 2010. Wormeldingen, Luxemburg



1. Winzerin Anouk Bastian,
Weingut Bastian in Luxemburg

2. Besitzer Hubert Clasen,
Bernard-Massard in Luxemburg



3. Ulrike Schaeidt, Besitzerin der
Korkindustrie Trier, Deutschland

4. Chefkoch Harald Rüssel,
Hunsrück, Deutschland



5. Weinkellner im Manoir de Lébioles
bei Spa, Belgien





6. Weingutsbesitzer Baron von Hobe-Gelting, Schloss Thorn, deutsche Oberrhodo



7. Interview mit Sternekoch Halmut Thieltes, Waldhotel Sonnora in Dreis



8. Gastgeberfamilie Brimer, Hotel Brimer auf Grundhof, Luxemburg



9. Weinmesse in Moskau, Russland



10. Betriebsinhaberin Christiane Wagner und Mutter Ulricke, Weingut Dr. Wagner an der Saar



11. Chefkoch Thomas Barth, Ilsenburg im Harz, Deutschland



12. Anja Frölich, Team Schloss Proschwitz in Zadel, Sachsen



13. Bodega De Lucca, Canelones, Uruguay



14. Ricardo Rivadeneira, Generaldirektor von Los Maquis, Colchagua, Chile



15. Käsemeister Eric Fabre, Savoie, Frankreich



16. Jess Vicente, Junior-Chef der familieneigenen Weinhandlung, Luxemburg



17. Restaurant C in Tampere, Finnland



18. Sake Braumeister Minatomoto in Kobe, Japan



19. Millésimes en Languedoc, gratinierte Austern gefällig



20. Chefkoch Alain Thomas (rechts) mit Assistent Alain Straub, Hotel Le Royal, Luxemburg



21. Weingut Piedras del Encanto, Itata Valley, Chile



22. Winzermeister André Drappier mit Sohn Michel, Champagne Drappier, Urville, Frankreich



23. Weinstube Hottum in Mainz, Deutschland



24. Winzerfamilie Majolini, Franciacorta, Italien



25. Chefkoch Patrick Kops, der Patron vom Val Fleuri, Schwebach, Luxemburg



26. Meisterkoch Frédéric Bruneel, Durbuy, Belgien



27. Die Brüder Christoph und Mathias Neumeister, Steiermark, Oesterreich



28. Top-Schaumweine von Court Garden in East Sussex, England



29. Luis Pestana (Mitte) und ein Teil seines Küchenteams, Reid's Palace, Madeira



30. Chefkoch Thomas Martin, Hotel Louis C. Jacob, Hamburg, Deutschland



31. Weinfest in Leinsweiler, Pfalz, Deutschland



32. Chefkoch Paul Stradner, Brenners Park Hotel, Baden-Baden, Deutschland



33. Küchenteam mit Chefkoch Martin Opitz (rechts) Kloster Hornbach, Südpfalz



34. Chefkoch Christian Zenner, Gasthof Klosterschenke in Palzel bei Trier



35. Hotel Bellevue in Traben-Trarbach, Abholdienst, Mittelmosel



36. Norman Wente-Müller Restaurantleiter & Sommelier Villa Kennedy in Frankfurt am Main



37. Spitzenweine vom Familienweingut Silver Heights in Ningxia, China



38. Vertikalverkostung Viu Manent, Colchagua Valley, Chile



39. Grandhotel Sacher in Wien, Oesterreich



40. Landgasthof Adler in Rammingen, Unterallgäu, Deutschland

Languedoc Spezial Picpoul de Pinet

Ein wahres Original zu Meeresfrüchten und Fisch

Picpoul de Pinet. Der Name klingt speziell. Besonders wenn man weiß, dass es sich um eine Lagenbezeichnung, einen Wein und eine Traube handelt. Die autochthone Rebsorte gibt es bereits sehr lange im Süden Frankreichs. Erstaunlicherweise handelte es sich am Anfang um eine rote Traubensorte, denn in einem Schriftdokument aus dem Jahr 1384 geht klar die Rede von „Picapoll nigri“, sprich der Picpoul Noir.

Die Sorte hatte hohes Ansehen an der französischen Mittelmeerküste, im Jahr 1684 schrieb der in Montpellier im Exil lebende, englische Philosoph John Locke von einer „schwarzen Traube mit sehr süßem Aroma, gut als Tafeltraube und für den Wein“. Wein aus genannten Trauben wurde zur optischen und geschmacklichen Verbesserung der „Clairets“ verwendet, die in England beliebt waren.

Aus Züchtungen entstand der Piquepoul gris und der Piquepoul Blanc, die sich einer verbreiteten Popularität im Languedoc erfreuten, bevor die aus den USA eingeschleppte Phylloxéra Reblaus die Bestände dezimierte, um nicht zu sagen ausrottete. Dem Meersalz verdankt Picpoul de Pinet sein Überleben.

Das klingt merkwürdig, ist aber auf logische Weise zu erklären. Ab 1880, als die Epidemie nicht mehr zu bremsen war, liess die „Compagnie des Salins du Midi“ auf einem Küstenstreifen zwischen der See und den Rohmarschen und Salzweihern bei Agde und Sète einen 700 Hektar umfassenden Rebgarten anpflanzen, der zum Grossteil mit weissem Picpoul bestückt war. Im Sandboden konnte die Reblaus nicht überleben, die einheimische Traubensorte war gerettet.

Erste Erfolge als trocken ausgebauter Weisswein konnte Picpoul de Pinet ab 1905 nicht in Frankreich, sondern in Belgien verbuchen. Die Errichtung der Badeorte La Grande Motte und Le Cap d'Agde brachte den Aufschwung des Picpoul de Pinet auf nationaler Ebene. 1985 folgt die Anerkennung als AOC. Dank der Zusammenarbeit der Winzergenossenschaften vor Ort mit den lokalen Handelshäusern stieg der Verkaufserfolg. Ab 1995 wurde das Schlagwort „Picpoul de Pinet, son terroir, c'est la mer“ erfunden. Auf den Werbepublikationen sieht man Meeresfrüchte und Fische, die um die grüne „Neptune“-Flasche aus Pinet ihren Reigen ziehen. Dass die Privatkellerei Cave de l'Ormarine heute mit mehr als 3,5 Millionen Flaschen als grösster Produzent von Picpoul de Pinet daherkommt, geht teilweise auf das Konto eben genannter Werbung, die immer noch regionale Verwendung findet.

Und dass die Bouziques- Austern aus dem Bassin de Thau (übrigens als einzige Mittelmeeraustern Frankreichs) im Picpoul den eleganten Weisswein aus Pinet als perfekten Begleiter verstehen, war schon immer eine Tatsache. Der grünlich-goldenen schimmernde „Meereswein“ mit seinen floralen Aromen von Akazienblüten und Weißdorn, den fruchtigen Nuancen und der nachhaltigen Struktur, die auf einem ausgewogenen Säuregerüst beruht hat seine Anhänger gefunden. 35 % der jährlichen Produktion von 77000 Hektolitern werden in Frankreich, 65 % im Ausland verkauft. Grösste Exportmärkte sind Kanada, die USA und England (unter anderem). Alles Länder mit langen Küstenstreifen, sprich mit einer Esskultur rund um Meeresfrüchte und Fisch.

Weitere Infos unter www.picpoul-de-pinnet.com und auf www.languedoc-wines.com



Languedoc Spezial – 80 Jahre AOC Limoux

Allen Unkenrufen zum Trotz ...

Allen Unkenrufen zum Trotz gilt „Blanquette de Limoux“ als erster Schaumwein der Welt. Daran ändert der Bekanntheitsgrad von Pierre Pérignon, einem Benediktinermönch, der die Schaumweinherstellung zwar verbessert, jedoch nicht erfunden hat, nichts. Erstens wurde Pérignon hundert Jahre zu spät, um 1638 an der Marne geboren. Zweitens haben Benediktinerklöster seit der Gründung von Montecassino durch Benedikt von Nursia vor 1500 Jahren intensiv miteinander kommuniziert. Sowohl die Abteien Hautvillers und Saint-Pierre aux Monts im Osten Galliens als auch Saint-Hilaire im Languedoc waren Hochburgen der Benediktiner. Deren Ordensregel lautet „Ora et labora et lege“, wobei in unserem Fall die Wichtigkeit auf dem letzten Verb liegt. „Lege“ ist Latein und heißt „lesen“. Briefe und Anleitungen beispielsweise. Seinen Ursprung findet der historische Schaumwein aus Limoux also in den Weinkellern besagter Benediktiner-Abtei Saint-Hilaire, wo es den Mönchen im 16. Jahrhundert gelang, neuen Wein einer zweiten Vergärung auf der Flasche zu unterziehen. Als ältestes Beweisstück für die Richtigkeit der oenophilen Behauptung gilt ein Manuskript aus dem Jahr 1544, in welchem die Rede von „gläsernen Gebinden mit prickelndem Blanquettewein“ ist. Da aus anderen Quellen hervorgeht, dass der Clan derer von Arques ihre Siege mit süffiger Blanquette de Limoux feierten, sind wir der Meinung, dass es den damals süßen Schaumwein bereits viel früher gab. Denn die Burg „Château d'Arques“ entstand 1316 auf Anweisung von Gilles de Voisins. Als Herrschaftssitz der „Sieurs d'Arques“ wurde sie durch Religionskriege 1575 bereits zerstört.

Fest verankert ist jedenfalls die Tatsache, dass Limoux die erste AOC im Languedoc überhaupt war. Laut einem Dekret vom 18. Februar 1938 wurden sowohl die Blanquette de Limoux als auch die Blanquette Méthode Ancestrale damals als Schaumweine mit anerkannter Herkunftsbezeichnung eingetragen. Demnach ist die Rechnung schnell gemacht: vor zehn Wochen haben beide Weine den 80ten Jahrestag ihrer Lagenbezeichnung hinter sich gebracht. Und das Ganze in einem Umfeld, das besser nicht sein könnte. Auf internationaler Ebene feiern Schaumweine einen deutlichen Popularitätsanstieg. Von der Entwicklung profitieren die „Bulles“ aus Limoux, ihr Exportanteil ist in einem Jahrzehnt von 26 % auf satte 50 % gestiegen. Dies haben beide Klassiker auch dem Crémant de Limoux zu verdanken, der im August 1990 als AOC anerkannt wurde.

Dass auf einer kleinen Anbaufläche von knapp 1500 ha drei verschiedene Schaumweine erzeugt werden, ist erstaunlich. Dass im Anbaugebiet Limoux auf anderen Parzellen der insgesamt 7800 ha umfassenden Rebfläche trockene Stillweine gekeltert werden, von denen die Roten im Holz gereift werden können, die Weissen laut Dekret sogar in Barriques gereift werden müssen, ist noch erstaunlicher.

Doch bleiben wir bei den „Bulles“. Den ursprünglichen Schaumwein, wie ihn die Mönche früher herstellten, gibt es in verbesserter Form unter der Bezeichnung Blanquette de Limoux Méthode Ancestrale. Er ist immer fruchtsüß, darf nur aus der Mauzac-Traube gekeltert werden und hat das Zeug, so manchen Spumante zu überflügeln. Blanquette de Limoux Méthode Traditionnelle, auch „Blanquette de Limoux Brut“ genannt, ist ein trockener Schaumwein mit einem Anteil von mindestens 90 % Mauzac sowie 10 % Chardonnay und / oder Chenin. Er passt zu gegrilltem Meeresfisch, zu Geflügel und Flugwild mit weissem Fleisch wie Rebhuhn und Wildtaube.

Crémant de Limoux ist ein Verschnitt und besteht zumeist aus Chardonnay. Der Anteil von Chenin darf 40 % nicht übersteigen, Mauzac ist nur zu 20 % erlaubt, was auch für Pinot Noir gilt. Dieser Crémant passt zu oben genannten Speisen, ist wegen der potentiellen Verwendung von vier Traubensorten jedoch vielseitiger.

Zwischen 2007 und 2017 hat der Verkauf von Crémant aus Limoux um 85 % zugelegt. Im gleichen Zeitraum ist der Exportanteil von 22 % auf 47 % gestiegen. Grösster Abnehmer von Schaumweinen aus Limoux sind die USA, gefolgt von Deutschland, England, Australien und Kanada.



Die Abtei von Saint-Hilaire im gleichnamigen Ort

AKTE VIP

Mit der Nobel-Karosse zum Genuss-Tempel (Folge 35)

Grandeur im hohen Norden Luxemburgs

Das Schlosshotel in Urspelt bei Clervaux

Von Liliane Turmes, Romain Batya und Rischu Grandorf

(Alle Fotos von Romain Batya)



*Nachtaufnahme vom
Innenhof des Château*



*Schiefer, Eisen und Sandstein,
Luxemburger Traditionen*

Einst als mittelalterlicher Wehrhof errichtet, ist das Château d'Urspelt heute das einzige private 4-Sterne Schlosshotel Luxemburgs mit einem ausgefallenen, nicht nur für die Hotelgäste zugänglichen Restaurant. Wer in den nächsten Monaten eine Tour durch das Großherzogtum plant und die markantesten Burgen wie Clervaux, Wiltz, Vianden und Bourscheid besichtigen möchte, sollte sich das hier vorgestellte Hotel vormerken, da es für eine historisch angehauchte Gourmetreise perfekt gelegen ist.



Hier finden fast wöchentlich Hochzeiten statt



Der Speisesaal, dahinter der holzvertäfelte Tresen



Detailaufnahme im Restaurant

Die Erhaltung des Urspelter Wehrhofes sowie seine Umwandlung zu einem herrschaftlichen Refugium hat viel zu tun mit dem, im 19. Jahrhundert in Luxemburg blühenden Gerberhandwerk und dem damals hohen Bedarf an Naturleder für Handwerks- und Industriezwecke. Jahrhunderte lang war das imposante Gebäude im Eingang von Urspelt ein Bauernhof, bevor es 1860 von Armand Bouvier, einem Luxemburger Industriellen, dem die Gerbereien Bouvier in Clervaux gehörten, zu einem Gutsherrenschloss mit dazu gehörendem Park umgewandelt wurde. Die Industriellenfamilie nutzte das Landgut fünfzig Jahre, danach diente es nur noch gelegentlich als Jagdschloss. Im kollektiven Bewusstsein der Dorfbewohner war das nach dem zweiten Weltkrieg sich selbst überlassene Gebäude, das sich um die Jahrtausendwende in einem desolaten Zustand befand, immer noch „d'Schlass“. Der Ruhm und die Eleganz waren jedoch verfliegen. Mit der Idee, ein gehobenes Landhotel mit entsprechendem Restaurant in den alten Mauern aufblühen zu lassen, kaufte Freddy Lodomez, ein belgischer Unternehmer aus Malmedy, das Gemäuer 2005. Drei Jahre später fand die Eröffnung des Hotels statt. „Zu Beginn hatten wir kein Restaurant und auch die Anzahl der Zimmer war begrenzt“, sagt Yannick Ruth, der heutige Direktor des Château d'Urspelt. Ruth ist von dem Familienprojekt begeistert und erklärt, dass vor einem Jahr die Renovation des hinteren Teils des historischen Hauptgebäudes abgeschlossen wurde und das Hotel nun über insgesamt 56 Zimmer verfügt.

Gleichzeitig feierte mit der Ankunft des erfahrenen Chefkochs Yves van Dolpe im Sommer 2016 ein neuer Küchenchef seinen Einstand im Château d'Urspelt. Van Dolpe hat in Sterneküchen in Flandern gearbeitet, das „Comme Chez Soi“ (damals Pierre Wynants) und die „Villa Lorraine“ in Brüssel waren weitere Stationen bevor er lange Zeit sein eigenes Restaurant zwischen Gent und Brügge leitete. „Das Restaurant des Hotels befindet sich in den ehemaligen Stallungen des Schlosses, die natürlich komplett umgebaut wurden. Es ist auch für Kunden geöffnet, die nicht Gäste im Hotel sind. Unsere Küche orientiert sich an den französischen Klassikern, die Karte ändert je nach Saison“, sagt Yves van Dolpe, der die ersten zehn Jahre seines Lebens in Afrika verbrachte und in Kinshasa geboren ist. Ins Restaurant gelangt man vom Hotel aus über einen beleuchteten Innenhof, der im Sommer auch die Terrasse und die Grillstation beherbergt. Nicht im Haus logierende Kunden können das auf der linken Hofseite gelegene Restaurant direkt via den Schlosseingang erreichen. „Wir sind eine beliebte Adresse für Hochzeiten. Während der schönen Jahreszeit finden jährlich mindestens fünfzig Trauungen bei uns statt“, sagt die Restaurantleiterin. Um die gastronomische Küche im hohen Norden Luxemburgs genauer unter die Lupe zu nehmen, entscheiden wir uns für ein saftiges Hirsch-Carpaccio mit tranchiertem, geräuchertem Entenfilet. Dazu passt ein Riesling von der Luxemburger Mosel. Empfehlenswert ist der Ahner Palmberg „Sous le Rocher“, Jahrgang 2016 vom Weingut ►

*Küchenchef
Yves van Dolpe*



*Carpaccio vom
Hirschkalb mit
gefülltem Entenfilet*



*Pinot Blanc
Bechmaacher
Retschelt 2015
vom Weingut Gales*



*Hirschfilet mit Spitzkohl,
Zwiebel-Confit und
Kartoffelkroketten*

Alice Hartmann aus Wormeldingen. Hartmann hat sich über die letzten zwanzig Jahre erneut einen Namen in Luxemburg gemacht und verkauft einen Großteil seiner Weine mittlerweile auf Vorbestellung.

Zu den Hauptspeisen, einerseits den würzigen Hirschmedaillons, andererseits dem zünftigen Rehgulasch mit saisonalem Gemüse wählen wir einen Rotwein aus Süditalien. Die Wahl fällt auf den opulenten Primitivo „Terragnolo“, einen Salento Rosso Jahrgang 2012 vom Weingut Apollonio aus Monteroni di Lecce in Apulien. Seine vielschichtigen Aromen begleiten Wild, Pilze, Preiselbeeren und die anderen, dazu gereichten Beilagen. Nach dem Dessert kommen wir nicht umhin, einen Elsässer Edelbrand nämlich die verlockend duftende Williamsbirne aus der Brennerei Willm in Colmar zu probieren. Eine geruhlsame Nacht ist angesagt, das Schlosshotel in Urspelt liegt fernab jeglicher Schnellstrassen und Eisenbahnlinien. Das Frühstück in Form eines Büffets nehmen die Hotelgäste nicht im Restaurant, sondern direkt hinter der Rezeption, im Frühstücksraum des Haupthauses ein.

Wie sie es auf den Bildern sehen und im Text gelesen haben, fand unsere diesmalige Akte VIP aus organisatorischen Gründen im Winter statt. Natürlich hat sich die aktuelle Menükarte geändert und an die Saison angepasst. Momentan ist Spargel und anderes Frühlingsgemüse angesagt, Wildgerichte gibt es immer auf der Speisekarte, denn in den Wäldern rund um Urspelt gibt es Rehe und viele Wildschweine. Das in der Küche verwendete Rotwild stammt auch aus den Ardennen. Meeresfisch von der Atlantikküste und Black Angus- Rindfleisch aus Irland runden das Angebot an Hauptspeisen ab. Bei den Vorspeisen sind die gebratenen Jakobsmuscheln auf Wasabi – Risotto und die Tarte Tatin mit Entenstopfleber und Gewürzsoße während der Wintersaison besonders beliebt. Neben dem im eigenen Keller gereiften Käse, der als Abschluss eines Dinners auf der Karte immer zu finden ist, gibt es mindestens ein halbes Dutzend Desserts, die der Saison angepasst sind.



*Riesling Ahner Palmberg 2016
vom Weingut Alice Hartmann*



*Rehgulasch mit saisonalem
Gemüse*



*Ein Primitivo Terragnolo
vom Weingut Apollonio
aus Monteroni di Lecce*



*Am Kamin
einen Elsässer
Edelbrand von der
Williamsbirne*

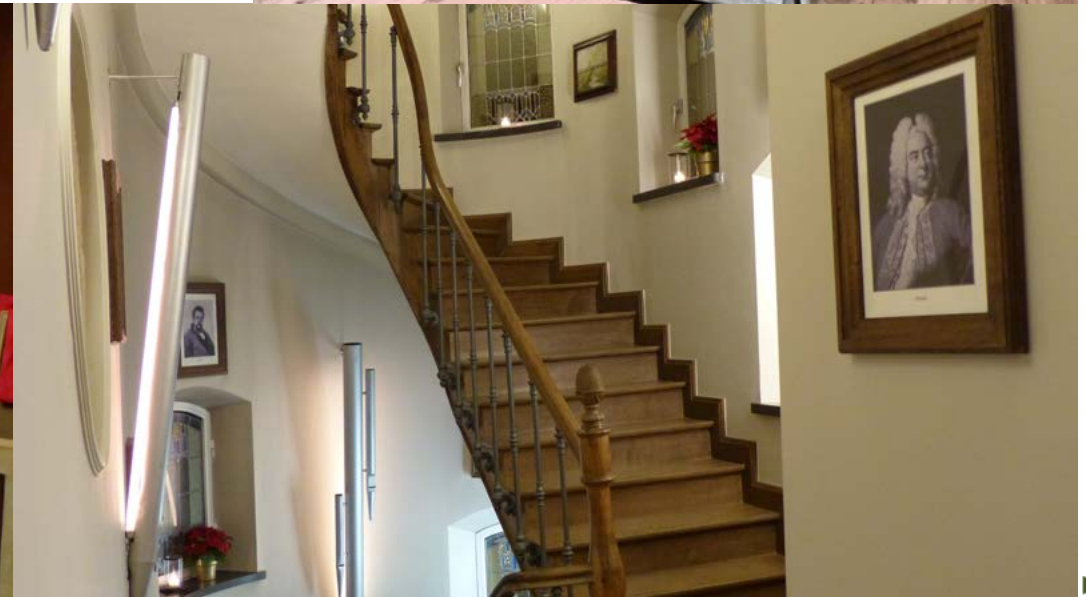
Schlussendlich dürfen wir die Weinkarte nicht vergessen, die ausser einigen Grössen von der Luxemburger Mosel eine interessante Auswahl an Weinen aus Frankreich, Italien und dem übrigen Europa beinhaltet. Spitzenweissweine aus Deutschland und einige Kuriositäten aus Belgien, wo Dutzende Weingüter mittlerweile ganz ordentliche Cuvées keltern, sucht man im Moment vergeblich auf der Karte des Schlosshotels.

>> Schlosshotel & Restaurant „Château d’Urspelt“ auf Nummer 1 Am Schlass in L -9774 Urspelt (bei Clervaux) Weitere Infos unter der Telefonnummer 26 90 56 10 und auf www.chateau-urspelt.lu

*Ansprechende
Zimmer, zum
Innenhof gelegen*



Das Kaminzimmer



Das alte Treppenhaus ist erhalten geblieben

Der Opel Grandland X 1.6 CDTI, unser Auto zur Kolumne „Akte VIP“

Echtes Spaßmobil aus Rüsselsheim

Von Romain Batya

(Alle Fotos von Romain Batya)

Der Opel Grandland X ist das Resultat der Übernahme von Opel durch den französischen PSA – Konzern. Erstaunlicherweise macht das sich weder im Design noch im Handling und Fahrgefühl bemerkbar. Auch wenn der kompakte SUV vielfach als „kleiner Bruder des Peugeot 3008“ abgetan wird, finden wir, dass die Rüsselsheimer sich bei diesem Modell ihre Eigenständigkeit bewahrt haben.

Nach dem Crossland gibt es nun seit Ende letzten Jahres den Grandland X. Wobei das X, wie bei anderen Automobilkonstruktoren, für Allradantrieb steht. Bei unserem Testfahrzeug in der Farbe



Topazblau handelt es sich um einen Vierzylinder- Diesel mit einem 120 PS starken 1,6-Liter Motor, der an ein manuelles 6-Ganggetriebe gekoppelt ist. Opel gibt den Verbrauch des 1.6 CDTI Blue-Injection ECOTEC ® Start/Stopp mit 4,5 Litern / 100 km an, unser Durchschnitts-Verbrauch lag um einen Liter Diesel nur unwesentlich höher.

Mit einer Länge von 4,48 Metern und einer Höhe von 160 cm zählt der Grandland X zwar zu den kompakten Familien-SUVs, ist aber beileibe kein kleines Auto. Wegen der stämmigen Motorhaube, der lang geschwungenen Frontoptiken und wegen des Hecks sieht das Fahrzeug bullig aus.

Dank weit aufschwingender Türen und hoher Sitzposition ist das Ein- und Aussteigen ein Kinderspiel, auch für die älteren Semester unter den Opelfreunden. Die Seitenlinie mit nach hinten aufsteigender Fensterfront oben und dem schwarzen Kunststoff unten an den Radkästen und im Schwellerbereich lässt das Fahrzeug robust erscheinen.

Im Innenraum herrscht bekanntes Opel-Ambiente, das Cockpit ist übersichtlich, die Mittelkonsole breit und mit gut sichtbaren Schaltern und Drehreglern bestückt. Im oberen Teil zwischen den beiden mittleren Lüftungsdüsen am Armaturenbrett befindet sich das Multifunktionsdisplay. Die Tachoeinheit mit den vier Rundinstrumenten gibt sich klassisch, das Lenkrad mit den drei T-förmig angebrachten Speichen lässt sich intuitiv bedienen. Pluspunkt ist hier die Lenkradbeheizung, die sich separat von der Sitzheizung zuschalten lässt. Starterdruckschalter und die Wippe an der Mittelkonsole für die elektronische Feststellbremse sind Standard.

Die Sitzposition ist gut, das Lenkrad lässt sich mannigfaltig verstellen. Auch hinten kann von Kopf- und Kniefreiheit gesprochen werden, drei Erwachsene haben ordentlich Platz. Der Kofferraum ist mit 514 Litern recht groß und wirklich hoch. Werden die hinteren Sitze umgeklappt, erweitert sich die Ladeluke auf üppige 1652 Liter.

Das Fahrverhalten des Grandland X ist angenehm, die Federung passt und die Bremsen sind griffig, zumal wenn man weiß, dass dieser agile SUV nur 1350 Kilo wiegt. Den Grandland X gibt es auch als Benziner, der 130 PS aus einem 1.2 – Liter-Aggregat schöpft. Letzterer verfügt über ein maximales Drehmoment von 230 Nm, was im Vergleich zum 300 Nm starken Diesel schon einen Unterschied darstellt.

>> Unser Autotest wurde von Opel Belux (Belgien & Luxemburg) unterstützt. Der Basispreis für den Grandland X 1.6 CDTI Blue Injection ECOTEC mit Handschaltung in der obersten Ausstattungslinie Innovation liegt bei 29400.- € TTC. Das gleiche Auto mit einer 6-Gang-Automatik ausgestattet, kostet rund 30750.- € TTC (Preise in Luxemburg, Stand April 2018)



V
I
N
A
L
U

V
I
N
A
L
U

VDP. Weinbörse 2018 in Mainz

Deutschlands Spitzen vereint am Rheinufer

Die jährlich im späten Frühjahr in Mainz stattfindende VDP. Weinbörse ist die weltweit grösste Fachmesse für deutschen Spitzenwein. Dieses Jahr fand die, immer mit Spannung erwartete Ausstellung am 29. & 30. April statt. Auch galt es, ein kleines Jubiläum zu feiern: seit nun mehr 45 Jahren laden die Prädikatsweingüter zur VDP. Weinbörse nach Mainz.

Die Wahl der rheinlandpfälzischen Landeshauptstadt als markanter Austragungsort für das bedeutendste VDP. Event kommt nicht von ungefähr. Denn immerhin gehört Mainz zu den „Great Wine Capitals“ der Welt, von denen es erdumspannend nur zehn gibt, des Weiteren ist Rheinhessen das grösste Weinanbaugebiet Deutschlands.

Vom Sonntagmorgen bis zum Montagabend fanden mehr als 3000 Fachbesucher den Weg nach Mainz und neben deutschen Fachbesuchern ist die Zahl ausländischer Gäste erneut gestiegen.

Profis aus Skandinavien, den USA, Osteuropa und China zeigen zunehmend Interesse an den Weinen der Prädikatsweingüter mit dem Traubenadler. Immerhin waren über 180 Weingüter von den insgesamt 200 Betrieben, die dem VDP. angehören, vor Ort und gaben einen umfassenden Einblick in ihre Jahrgangskollektionen.

Um die Qualitätseinteilung der VDP. Weine besser zu verstehen, folgt die Aufzählung der in allen Weinregionen Deutschlands angewandten Gliederung, angefangen bei den VDP.Gutsweinen, die den Einstieg in die herkunftsgeprägte Hierarchie der Prädikatsweingüter zeigen.

Dann folgen die VDP.Ortsweine, die den besten Weinbergen eines Ortes entsprechen und die Botschafter des jeweiligen Terroirs sind. VDP.ERSTE LAGE® sind erstklassige Lagen mit einem eigenständigen Profil, in denen optimale Wachstumsbedingungen herrschen. Über Jahrzehnte ist belegt, dass auf solchen Böden Weine von außergewöhnlicher Güte entstehen.

VDP.GROSSE LAGE® zeichnet schlussendlich die allerbesten Weinberge aus, die parzellengenau abgegrenzt sind. Hier reifen einzigartige Weine, die unter strengsten Erzeugungskriterien die Spitze der VDP.Weine darstellen.

In der oberen Liga wird nochmals nuanciert, je nachdem ob es sich um trockene, feinherbe oder fruchtsüße Weine handelt. Dabei steht die Bezeichnung VDP.GROSSES GEWÄCHS (GG) einzig und allein für die trockenen Weine aus den grossen VDP. Lagen Deutschlands.

Die Vinalu-Redaktion



Rieslinge von Wagner-Stempel aus Siefersheim (Rheinhessen)



Winzersekte von F.B.Schönleber im Rheingau



Birgitta und Peter Crusius, Weingut Dr. Crusius in Traisen (Nahe)



Das Team vom Weingut Dr. Loosen in Bernkastel-Kues

Der Abstecher (Folge 33)

Hochburg der Gastlichkeit und des guten Geschmacks

Landgasthof Adler in Rammingen bei Langenau

Von Liliane Turmes, Romain Batya und Rischu Grandorf

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

Rammingen ist ein beschauliches Dorf im Unterallgäu, in der Nähe von Ulm. Wer ab dem Autobahnkreuz A7 / A8 über Langenau den Weg hierhin findet, macht dies aus einem bestimmten Grund. Entweder er ist Stammgast im Landgasthof Adler, oder er hat sich über die herausragende Küche der Familie Bimboes schlau gemacht und möchte sich vor Ort davon überzeugen.

Das Adler-Team (Foto Bimboes)





Detail im Restaurant



Speiseraum mit Ambiente

Lohnenswert ist solch ein Abstecher auf alle Fälle, denn den Gourmet erwartet eine feine, deutsch-französische Landhausküche mit Charakter sowie eine Weinauswahl, die beachtlicher nicht sein könnte. Bevor wir uns den lukullischen Tatsachen widmen, bedarf es einiger Worte zur Geschichte des Hauses.

Im 18. Jahrhundert als grosser landwirtschaftlicher Betrieb errichtet, wurde das gut erhaltene, historische Fachwerkhäus 1965 zu einem Restaurant umgewandelt. Nachdem die Vorbesitzer die oberen Stockwerke ausgebaut hatten, folgte 1980 die Eröffnung zum Landhotel. Im Jahr 2005 gelangte die mitten im Dorf gelegene Immobilie schliesslich in den Besitz der Familie Bimboes, die das Haus aus der Zeit um 1750 komplett modernisierte und stillvoll umbauen liess. Trotz jeglicher moderner Annehmlichkeiten ist der ländliche Charme und die Aura der Jahrhunderte erhalten geblieben. Der Gesamteindruck von Hotel und Restaurant wirkt stimmig und Kenner werden schnell herausfinden, dass die exzellente Küche im „Adler“ in Rammingen das A und O des gut geführten Familienbetriebs ist.

Wie der aus Thüringen stammende Gastronom Jan Bimboes ausgerechnet nach Rammingen gekommen ist, hat er uns gegenüber erläutert. Da er seine Kindheit auf dem Land verbrachte, wollte Jan nach seinem Parcours und dem Schritt in die Unabhängigkeit zurück aufs Land. „Ich bin in einem Gastgewerbe-Umfeld gross geworden. Mit zwölf Jahren begann mich die Küche zu interessieren, mit sechzehn habe ich meine Ausbildung zum Hotelfachmann gemacht“, sagt der zufriedene Gastgeber, der seinen Militärdienst in Süddeutschland absolvierte, um einige Jahre später, mit 23 Jahren, zum jüngsten Restaurantleiter und Chefsommelier Europas aufzusteigen. Kurz bevor er den Landgasthof Adler eröffnete, war sein letzter Arbeitgeber die „Speisemeisterei“ auf Schloss Hohenheim in Stuttgart, wo er in einem gediegenen Ambiente sechs Jahre der Chefsommelier des Hauses war. Zurück nach Rammingen: Im mehrfach ausgezeichneten Restaurant werden demnach nicht nur die Erwartungen anspruchsvoller Gourmets erfüllt. Auch Weinliebhaber und -kenner kommen auf ihre Kosten, denn Küchenchef Jan Bimboes ist einer der fünfzig besten Sommeliers des Landes.

Die Weinkarte beinhaltet Weine aus allen Regionen Deutschlands, auch Österreich ist gut vertreten (mit Rotweinen von Georg Prieler vom Neusiedlersee, beispielsweise). Italien und Frankreich fehlen nicht, Bordeaux bei den Roten (insbesondere Médoc) und als Pendant weisse, kraftvolle Burgunder wie Rully und Saint Aubin. Natürlich sind auch die Schaumweine, allen voran der Champagner mit von der Partie. Bimboes kennt sich aus, er setzt auf Klassiker und zugleich auf neue Weinerzeuger. Neben Aktionen wie dem „Winzer des Monats“, dessen Weine einen Monat lang im Blickpunkt stehen, werden der Saison entsprechend auch spezielle Weinabende im Restaurant angeboten. „Wein & Literatur“ ist ein weiteres Thema und einmal im Jahr findet die „Big Bottle Party“ statt, wo Weine in 6-, 12-, oder 18 Liter Gebinden auf den Tisch kommen und die leeren Flaschen dermassen begehrt sind, ►

das sie noch am selben Abend versteigert werden.

Die Küche im „Adler“ ist deutsch-französisch inspiriert und baut auf den bewährten Klassikern von Brillat-Savarin und Escoffier auf. „Es ist eine anspruchsvolle Landhausküche, nicht asiatisch angehaucht und keinesfalls vom Fusionstrend beeinflusst“, meint der Hausherr. Er arbeitet mit einer kleinen, effektiven Küchenmannschaft. Zusammen mit vier Köchen und einigen Küchenhilfen bewältigt Bimboes sein Tagewerk. Im Normalfall sind das an die 40 Couverts im ansprechenden Speisesaal. Bei Sonderanlässen können zusätzliche 150 Bestecke im „Adlernest“ die Regel sein. Das „Adlernest“ mit freiem Blick ins Dachgestühl der einstigen Scheune ist die architektonisch gelungene Dependence des Landhotels und kann für Betriebsfeiern und Familienfeste gebucht werden. Für Hotelgäste gibt es zwanzig Parkplätze im Hof, weitere Parkplätze entlang der Dorfstrasse sind immer verfügbar.

Ein besonderes Augenmerk gilt den vielen Ferienreisenden, die die schwäbische Alb auf ihrer Reiseroute von Nord nach Süd und von Ost nach West passieren. „Wir liegen sozusagen mittig zwischen Stuttgart und München und zwischen Nürnberg und Konstanz“, sagt Bimboes. Auch wir kehrten unverhofft während unserer Rückfahrt von Wien (siehe Ausgabe 39 von Vinalu) nach Luxemburg im Romantik Hotel Landgasthof Adler ein, was schlussendlich zu dieser Reportage führte.



*Blanc de Blancs Brut
aus Stuttgart*



*Weisses Kalbsbries
in Champagner*



*Grauburgunder von
Bercher aus Baden*



*Riesling von Rings
aus der Pfalz*



*Artischocken mit Feldsalat
und Granatapfel*



Schmeckt so gut wie es aussieht, das famose Kaiserhuhn



Stilleben mit Käsewägelchen



Gastgeber Bimboes mit dem Kaiserhuhn, auf Heu im Römertopf gegart



Von hier stammt das Geflügel

*Blick ins Adlernest
(Foto Bimboes)*



*Stilsicher eingerichtete Zimmer
(Foto Bimboes)*



Ein Zwischenstopp in Rammingen, in der Nähe von Ulm lohnt daher immer. Die gut ausgestatteten Zimmer im Haus sind komfortabel und haben einen hohen Wohlgefühlcharakter. Lobenswert ist auch die Gastfreundschaft von Jan Bimboes und seiner Frau Sabine, die über das Jahr spezielle Gourmet- Arrangements für Urlaubsreisende anbieten. Mit einem deutschen Sekt des Collegium Wirtemberg (Stuttgart), sprich von den Weingärtnern aus Rotenberg und Uhlbach gehen wir den Abend im „Adler“ an. Der goldgelbe Blanc de Blancs Brut, Jahrgang 2014 mit seinen nussigen Aromen und den vegetabilen Nuancen, die an grüne Oliven denken lassen, passt zum aufgeschäumten Pastinakensüppchen.

Zu den Vorspeisen, weißem Kalbsbries in Champagner, auf Erbsenpüree und mit Spitzkohl und Mini-Möhren serviert und Artischocken mit Kräutersalat reicht der Sommelier einerseits den mineralischen Riesling Kalkmergel 2016 vom Weingut Rings aus Freinsheim in der Pfalz, andererseits den Grauburgunder Jechtinger vom Weingut Bercher, einem VDP- Betrieb aus Burkheim am Kaiserstuhl in Baden. Als delikates Zwischengericht folgen punktgenau gebratene Garnelen mit Gemüsewürfeln und einer leichten Wildkräutersuppe, zu denen ein fruchtiger Pinot Blanc von Tiefenbrunner aus Südtirol (Schlosskellerei Turmhof) ausgeschenkt wird. „Anna“, Jahrgang 2016, besticht mit einer ausgewogenen Säure und Noten von Süßlakritz. Zum Augenschmaus auserkoren, beeindruckt das Kaiserhuhn bereits bevor Jan Bimboes das delikate Geflügel fachgerecht am Tisch zerlegt. Langsam im Römertopf auf Heu gegart, um die Saftigkeit und die Aromen zu bewahren, gehört das mit Kräutern gefüllte Huhn vom Hühnerhof Kaiser im Nachbardorf zu den Empfehlungen des Hauses. Als Filet und als Keule in zwei Gängen mit Graupen, Radieschen und Stangensellerie serviert, zergeht der extravagante Hauptgang auf der Zunge. Zumal Jan Bimboes es sich nicht nehmen liess, dazu einen gereiften Lemberger vom „Collegium Wirtemberg“ zu kredenzen. Der dichte, markante Rote aus Württemberg, dessen würzig-fleischige Aromen genau das richtige zum schmackhaften Geflügel waren, kann als markanter Vertreter dieser Rebsorte gelten, die in anderen Regionen Blaufränkisch genannt wird.

Natürlich gibt es im Landgasthof Adler eine Auswahl von leckeren Desserts, und es gibt 3-, 4-, 5- und 6-Gang Menüs, zu denen auf Wunsch begleitende Weine am Glas angeboten werden. Uns jedenfalls beeindruckten die À-la-carte-Gerichte sowie die Kompetenz des Service-Teams. Allen voran natürlich der beflissene, diskrete Jan Bimboes, dessen fachliches und praktisches Können auch anspruchsvolle Feinschmecker zu überzeugen wusste.

Landgasthof Adler im Unterallgäu | Schwäbische Alb
Riegestr. 15 in D – 89192 Rammingen bei Ulm. Weitere
Infos unter der Telefonnummer +49 (0) 7345 964 10 und auf www.adlerlandgasthof.de
Öffnungszeiten: Di – Do ab 18 Uhr, Fr – So:
mittags und ab 18 Uhr. Montags Ruhetag für Hotel
und Restaurant.

Jeep Compass Limited 1.4 Benziner ohne Allrad, das Auto zu unserer Kolumne « Der Abstecher »

Zünftiger Italo-Amerikaner mit Charakter

Von Romain Batya (Alle Fotos von Romain Batya)

Der neue Jeep Compass Limited gehört zur ständig wachsenden Familie der kompakten SUVs, die in Europa besonders im Trend liegen. Das Fahrzeug ist in den Ausstattungslinien Sport, Longitude und Limited lieferbar. Für Spezialisten, die ohne die legendären Geländekapazitäten der Marke nicht auskommen und täglich abseits des Asphalts unterwegs sein müssen, gibt es zusätzlich die Sonderausführung „Trailhawk“ mit einem 170 PS starken Dieselmotor, einer Neunstufen-Automatik und permanentem Allrad. Um die Strecke ins Unterallgäu und zurück zu





bewältigen begnügen wir uns jedoch mit der Variante 1.4 Multi-Air, sprich dem Basisbenziner, der in der bestens ausgestatteten Limited-Ausstattungsstufe, mit zusätzlichen Ausstattungs-Optionen in Bartringen auf uns wartet. Natürlich zeigt sich der leistungsschwächste Benziner etwas zurückhaltender als die kräftigeren Vertreter seiner Sparte. Auch die Tatsache, dass es die Konstellation mit der manuellen 6-Gangschaltung nur mit Vorderradantrieb gibt, macht die Sache nicht besser.

Dennoch kommt bereits nach einer halben Stunde hinter dem Lenkrad unseres Testautos eine Art nostalgisches Fahrgefühl auf. Ein Jeep® Compass fährt sich eben anders als die vielen, aktuellen SUVs seiner Kategorie. Einer der Gründe, warum gerade dieses Modell in Europa für die Marke am wichtigsten ist.

Genau wie bei den bekannten Zweirädern aus den USA, spielen Spitzengeschwindigkeit und schnelle Spurts keine Rolle, denn das typische Fahrverhalten ergibt sich aus ganz anderen Faktoren. Auf der Autobahn geht es mit dem Compass zügig voran, an das dezente Spurtverhalten aus dem mittleren Tourenbereich heraus, gewöhnt man sich schnell. Dafür macht der Basisantrieb aber einen sehr verlässlichen Eindruck und schwächelt nicht, auch nach stundenlanger Dauerfahrt. Die hohe Sitzposition, die gute Federung und die kräftige Klimaanlage sprechen für sich. Griffige Bremsen sorgen für ordentliche Verzögerung, immerhin wiegt unser Testfahrzeug satte 1560 Kilo.

Im Innenraum sind die Bein- und Kopffreiheit für alle fünf Insassen garantiert und auch die ziemlich große Ladeluke fasst alles Gepäck der Mitreisenden. Wer allein oder zu zweit zum Winzer seines Vertrauens (in Baden) unterwegs ist, stapelt mühelos ein Dutzend Weinkartons in den Kofferraum, ohne dabei sein leichtes Handgepäck auf dem Hintersitz verstauen zu müssen. Die elektrisch öffnende Heckklappe ist ein Plus, der Druckschalter zum Verschließen befindet sich etwas versteckt, links innen im Kofferraum.

Im Cockpit geht es übersichtlich zur Sache, die zwei großen Rundinstrumente hinter dem kleinen Lenkrad gefallen. Gegenüber den mikroskopisch kleinen Anzeigen zwischen den Rundinstrumenten punktet das 7 Zoll-Farbdisplay am oberen Teil der Mittelkonsole mit perfektem Touchscreen-Infotainment. Das gesamte Fahrzeug macht aussen wie innen einen soliden Eindruck, unser Verbrauch im Praxistest lag um einen Liter höher als die Werksangaben von Jeep, die von einem kombinierten Kraftstoffverbrauch von 6,2 Litern auf 100km sprechen. In Zusammenarbeit mit dem Teilezulieferer Mopar® kann der Jeep Compass auf Wunsch, dank 70 verschiedener Ausstattungsteile und -details, individuell angepasst werden.

>> Unser Autotest wurde von Fiat-Chrysler via „Autopolis“, dem grössten Automobil-Handelshaus Luxemburgs und Importeur für Jeep unterstützt. Der Basispreis für den Jeep Compass mit der oben beschriebenen Motorenvariante liegt bei 24077.- € TTC. Das Oberklasse-Modell Jeep Compass Limited als 1.4 MultiAir –Benziner mit Handschaltung und Vorderradantrieb kostet 31232.- € TTC. (Preise in Luxemburg, Stand April 2018)

Herzlich willkommen im Weinromantikhotel Richtershof

... dem besonderen Ort für Ihre besonderen Momente!

In dem beschaulichen Mosel-Ort Mülheim, ganz nah bei Bernkastel-Kues und nur eine Autostunde von Luxemburg Stadt entfernt, liegt das Weinromantikhotel Richtershof, eingebettet in eine idyllische Parkanlage. Das ehemalige Weingut aus dem 17. Jahrhundert verfügt über eine außergewöhnliche Gebäudevielfalt mit Elementen aus Barock, Gründerzeit und Jugendstil, die mit viel Liebe zum Detail restauriert und durch zeitgenössische Einflüsse stilvoll erweitert wurde. Für eine spontane Auszeit vom Alltag bieten sich 43 liebevoll eingerichtete Zimmer und Suiten an, bei denen verschiedene Kategorien, Farb- und Stilrichtungen für absolutes Wohlfühlen sorgen. Im Beauty Atelier des Hauses können in privater Atmosphäre neben der innovativen Vinothérapie zahlreiche kosmetische Verwöhn-Momente, verschiedene Massagerituale und entspannende Bäder genossen werden. Zum weiteren Verweilen danach lädt das kleine Boutique-Spa ein.

Drei verschiedene Restaurants offerieren ein breites kulinarisches Angebot. Die Bistro-Bar Remise ist die heimelige Ganztagesbar des Hauses. Getreu dem hier vorherrschenden Motto „Gemütlicher Genuss – bodenständige, regional inspirierte Gerichte für den kleinen und großen Hunger“ kann man täglich ab 12.00 Uhr Kaffee & Konditoren-Kuchen, erfrischende Getränke, feine Weine, Spirituosen und vieles mehr genießen. Von 13.00 Uhr bis 21.30 Uhr wird durchgehend warme Küche serviert, 365 Tage im Jahr. Ein absolutes Muss für Teeliebhaber ist der Richtershof-Afternoon Tea, zelebriert nach englischer Tradition im Tee-Pavillon oder vor dem Kamin.

Im Restaurant Culinarium R 2.0 treffen historische Mauern auf innovatives Interieur und ungestörte Genussmomente gehen mit einem lebenswürdigen Service im Einklang. Gemäß dem Küchen-Motto: „**Feinstes aus der Region ~ Bestes aus aller Welt**“ besinnt Küchenchef Mario Niederprüm sich mit seiner jungen dynamischen Brigade auf das, was jedes Essen nachhaltig prägt: Ein **erstklassiges Grundprodukt**, hervorragend zubereitet, so dass der natürliche Geschmack unverfälscht erhalten bleibt. Die unkomplizierte Speisekarte lädt sowohl zum **kleinen Gaumenschmaus** als auch zum **ausführlichen Schwelgen** ein.

Zudem können Menüfolgen im Rahmen der Genießer-Pension gebucht werden, die Davidoff Zigarren-Lounge komplettiert das Angebot.

Und so empfiehlt sich unser Haus für einen kleinen Kurzurlaub, romantische Anlässe jeglicher Art oder einfach einen entspannenden Tagesausflug mit kulinarischen Genüssen.

Wann dürfen wir Sie begrüßen?

Weinromantikhotel Richtershof – Hauptstraße 81-83 – 54486 Mülheim an der Mosel
Tel: 06534 – 948 0 - E-Mail: info@weinromantikhotel.de - www.weinromantikhotel.com



Frankfurt International Trophy, die Zweite Beliebter Weinpreis kommt in Fahrt

(Alle Fotos von Romain Batya)

Am 7. April ging im Gesellschaftshaus des Palmengartens in Frankfurt die zweite Ausgabe der „Frankfurt International Trophy“ über die Bühne. Gegenüber der Premiere von 2017 ist sowohl die Anzahl der Verkoster, als auch die Menge der Verkostungsmuster erheblich angestiegen.

Die Erklärungen dafür liegen auf der Hand: während es letztes Jahr nur um die Verkostung von Weinen ging, hat sich die Trophy nun dazu entschieden, auch Spirituosen und Bier zu bewerten. Das Wein-Happening setzt sich ab sofort aus drei verschiedenen Sparten, der Frankfurt International Wine Trophy, der Frankfurt International Beer Trophy sowie der Frankfurt International Spirits Trophy zusammen. Dieses Jahr wurden 1600 Weine aus über 100 Anbauregionen, 400 Biere aus sechzig verschiedenen Kategorien und 250 Spirituosen aus 58 Herkunftsbezeichnungen von den Verkostern unter die Lupe genommen. Über die erstaunliche Tatsache, dass rund ein Viertel der Teilnehmer an den Verkostungen keine Profis, sondern Liebhaber von Wein, Bier oder Spirituosen sind, scheiden sich die Geister. In Italien wurden bereits vor zehn Jahren Weinwettbewerbe mit ähnlicher Besetzung durchgeführt, nur dass dort Experten und Amateure auf zwei getrennte Gruppen verteilt, die gleichen Weine einzeln begutachteten.

Dies vorweg muss den Organisatoren um Maturin Craplet und Victor Gomez sowie dem gesamten Team ein Lob für die perfekte Organisation des Events in einem aussergewöhnlichen Rahmen ausgesprochen werden. Auch Peter Feldmann, Oberbürgermeister der Stadt Frankfurt am Main und Schirmherr des Wettbewerbs, zeigte sich erfreut über den Erfolg der Frankfurt International Trophy, deren Ehrenvorsitz wegen der direkten Verbindung zum Gastronomiegewerbe jedes Jahr von einem anerkannten Sternekoch übernommen wird.

Diesmal war es Andreas Krolik vom Frankfurter 2-Sterne Restaurant „Lafleur“. Krolik war überdies 2017 vom Gault & Millau Deutschland zum „Koch des Jahres“ gewählt worden.

>> *Weitere Infos sowie die Gewinnerlisten finden sich unter www.frankfurt-trophy.com*



*Wettbewerbsdirektor
Maturin Craplet (links)
und Victor Gomez,
Gründer des Weinpreises*



VINALU- Spezialreportagen

Die Anteprima Sagrantino des Jahrgangs 2014 in Montefalco

Umbriens historischer Rotwein im Rampenlicht

Von Liliane Turmes und Romain Batya

(Alle Fotos von Romain Batya)

Die mittelalterlich erhalten gebliebene Kleinstadt Montefalco in Italien ist jährlicher Austragungsort der Anteprima Sagrantino, sprich der Premiere zum Probieren des neuen Jahrgangs. Da der opulente Rotwein aus Umbrien laut Gesetz lange im Fass und auf der Flasche reifen muss, drehen sich die diesjährigen Verkostungen um den 2014er, der als guter Jahrgang eingestuft wird.



Das Siegel von Montefalco

Piazza del Comune, der Mittelpunkt von Montefalco



Links oben: Sommelière Christina Martini bei der Arbeit

Links unten: Weinprüferin Liliane Turmes bei der Arbeit

Rechts oben: Der 2014er auf dem Prüfstand

Rechts unten: Ein Blick hinter die Kulissen

Montefalco Sagrantino DOCG ist bei Kennern italienischer Rotweine so bekannt wie Amarone und Brunello. Mit dem kleinen Unterschied, dass der Rote aus der einstigen Festung der Stauffer nur im Anbaugebiet Montefalco vorkommt und eine Rarität darstellt. Eine Tatsache, die Sammlerherzen höher schlagen lässt.

Dieses Jahr wurde der Jahrgang 2014 unter die Lupe genommen, denn laut den Auflagen des Consorzio Tutela Vini Montefalco darf ein Sagrantino DOCG erst nach 37 Monaten Lagerungszeit, davon 12 Monate in Eichenfässern, vermarktet werden. Bereits hieraus ist ersichtlich, dass dieser Wein das Gegenteil von schnell trinkbaren Gewächsen ist, wie es sie heute vielfach gibt. Wer jemals in Montefalco verweilt und die Aura des Ortes aufgenommen hat, der kann Sagrantino besser verstehen.

Historisch gesehen wurde Sagrantino als herb-süßer Messwein Jahrhunderte lang in den Abteien und Klöstern vor Ort gekeltert. In den 1950er Jahren geriet er in Vergessenheit und erst vor dreissig Jahren wurde der stoffige Rote aus der Sagrantino-Traube als regionale Spezialität wieder entdeckt. Der Wein wird heute fast nur trocken ausgebaut. Wer den Klassiker richtig geniessen will, braucht demnach Platz zum Lagern der Flaschen und Zeit für das Warten auf die perfekte Trinkreife. Unseres Erachtens nach fängt letztere frühestens im sechsten, eher im achten Jahr nach der Lese an.

Einen Anachronismus in unserer schnelllebigen Welt? Geduldige Feinschmecker, die es auch heute gibt, werden jedoch mit einem einmaligen Wein belohnt, der im optimalen Fall eine feine Balance zwischen Säure und Restsüsse hat und dessen Fruchtaromen an Unterholz, Waldbeeren, Bitterlakritz und getrocknete Gewürze erinnern. Ein Wein, den man zum Essen trinkt und der besonders schmackhaft zu deftigen Speisen ist, wie sie in den Küchen der Großregion zuhauf vorkommen.

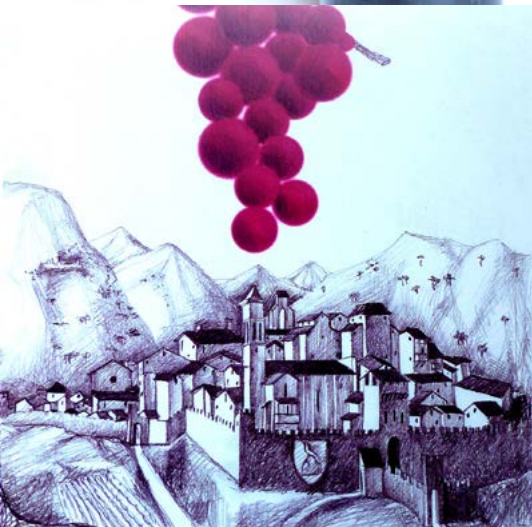
Als extravaganter Rotwein zu kräftigen Speisen ist ein Montefalco Sagrantino absolut anzuraten. Auch die Küche Umbriens ist deftig, bestes Beispiel sind die Gerichte, die in der ortseigenen Locanda del Teatro von Paolo Galanti serviert werden. Küchenchef Pasqualino Titta setzt auf Rohstoffe und Ingredienzien aus der Region. Das Resultat, in Verbindung mit einem Glas gereiftem Sagrantino ist hervorragend. Nun aber zu unserer Anteprema – Weinverkostung an sich. Um die vierzig Rote des Jahrgangs 2014 waren es, die wir in Montefalco probiert haben. Hinzu kommen Proben des schneller zugänglichen Montefalco Rosso und Rosso Riserva, die als Cuvée-Weine mit einem hohen Anteil an Sangiovese zu verstehen sind. Weissweine wie den Montefalco Grechetto und den Bianco gibt es auch, diese haben vom Herstellungsansatz und der Aromenpalette mit Sagrantino nichts gemeinsam. ►



Stringozzi al mattarello con pomodoro piccante



Ausgewählt und für gut befunden



Werbung für die Veranstaltung



Das Küchenteam der Locanda del Teatro, rechts Maestro Paolo

2014 ist ein guter Jahrgang, kein grosser, kein herausragender. Doch wie so oft in den Jahrgangs – Annalen bedeutender Rotweine, kann das sich nach zehn Jahren optimaler Lagerung ganz anders darstellen. Am letzten Abend der Anteprima Sagrantino 2014 fand traditionsgemäß ein Galadinner in der historischen Logge del Mercato des zeitlos-eleganten Palazzo dei Consoli auf der Piazza Silvestri in Bevagna statt. Ein gelungenes Finale für einen Wein mit einer langen Geschichte.

>>>Weitere Infos zum Montefalco Sagrantino, zum Rosso und zum Rosso Riserva di Montefalco unter www.montefalcowine.it , www.consorziomontefalco.it Die Locanda del Teatro gilt als bestes Restaurant vor Ort www.locandamontefalco.it Eine hervorragende Metzgerei ist die Macelleria del Corso auf Nummer 28, am Corso Mameli. Als eine der schönsten Weinstrassen Mittelitaliens gilt die Strada del Sagrantino, www.stradadelsagrantino.it

Der Renault Master dCi 145 Energy Kastenwagen im Test

Französische Alternative zu Crafter, Sprinter und Co.

(Alle Fotos von Romain Batya)

Mittelständische und kleinere Familienbetriebe, wie es die meisten Winzerhäuser in unseren Breitengraden sind, brauchen den richtigen Kleintransporter. Egal ob es darum geht, Material in den Weinberg zu schaffen oder dem Kunden seine Bestellung an Wein zu bringen.

Als Meister mannigfacher Möglichkeiten gibt es gegenüber den deutschen Klassikern mit dem Renault Master eine verlässliche Alternative aus la douce France. Die genauen Statistiken aus Deutschland kennen wir nicht, in Luxemburg aber haben die leichten Nutzfahrzeuge aus Boulogne-Billancourt bei weitem die Nase vorn, was den Marktanteil angeht. Dies vorweg wurde kurzerhand von der VINALU - Redaktion entschieden, den Renault Master mit 145 PS starkem Bi-Turbo-Diesel und mittellangem Chassis einem Praxistest zu unterziehen. Dies um unter anderem herauszufinden, ob der gallische Packesel das Zeug zum Weintransporter hat.

Vorab muss eingeräumt werden, dass wir mit dem Master keine Spazierfahrt unternommen haben. Das Fahrzeug wurde unter Vollast auf einer topographisch recht schwierigen Strecke rund 300 Kilometer weit bewegt. Der von uns notierte Durchschnittsverbrauch von knappen 7,5 Litern auf 100 Kilometern lässt sich sehen.

Der praktische Franzose wurde erstmals 1980 vorgestellt. Heute gibt es den Renault Master in 280 verschiedenen Varianten. Dazu gehören vier verschiedene Längen, drei unterschiedliche Aufbauhöhen, die Auswahl ob Vorder- oder Hinterradantrieb beim Kastenwagen (und dem Pritschenwagen) sowie die Cargo-Modelle, deren Nutz- und Ladevolumen bei bis zu 26 Kubikmetern liegt. Der Hinterradantrieb ist in Luxemburg nur für die Modelle 145 Energy und 165 Energy lieferbar.

Bei den Motoren setzt Renault auf einen 2.3 dCi Diesel-Twinturbo, der im Grossherzogtum in sechs Leistungsvarianten von 110 bis zu 170 PS angeboten wird. Beim Letzteren liegt das maximale Drehmoment bei 380 Nm ab 3500 U/min. Mit 360 Newtonmetern Drehmoment liegt unser Testfahrzeug nur geringfügig unter diesem Wert. Alle Motoren entsprechen Euro 6 und greifen auf die AdBlue® Technologie zurück.

In der Fahrerkabine geht es angenehm zu, denn der Master fährt sich fast wie ein Pkw. Die Heizung / Klimaanlage arbeitet optimal. Ergonomische Sitze und ein guter Überblick dank erhöhter Sitzposition setzen Akzente. Viele Ablagen und Staufächer, in der Kabine und im Laderaum, sind lobenswert, genau wie ein dynamischer Motor der an ein exakt schaltendes Getriebe gekoppelt ist. Eine Schiebetür rechtsseitig, eine gute Ausleuchtung des Laderaums, kräftige Bremsen und die praktische Taste „unbefestigter Untergrund“ sind Standard. Die Anzahl der Weinkartons, die unser Renault unter Berücksichtigung des erlaubten Gesamtgewichts befördern kann, liegt bei 100 plus. Mehr brauchen wir nicht zu sagen.



Weingut Albert Kallfelz in Zell-Merl

Eine Institution an der Mittelmosel

Von Romain Batya & Liliane Turmes

Merl, ein beschauliches Winzerdorf im mittleren Moseltal ist die Heimat von Albert Kallfelz, einem Winzer den man getrost als lebende Legende seiner naturverbundenen Zunft bezeichnen kann. Als Kämpfer für den Erhalt der Schiefersteillagen – die übrigens zusammen mit dem hohen Turm der ehemaligen Pfarrkirche St. Michael ein perfektes Fotomotiv für Besucher aus nah und fern darstellen – hat Kallfelz immer wieder Lob in Form von Ehrenpreisen und landesweiten Anerkennungen für seine Weine bekommen. Vor einigen Jahren wurde ihm sogar der Titel des besten Riesling-Erzeugers Deutschlands verliehen.

Zuhause in den fast alpin anmutenden Weinbergen, wird der im Gespräch stets überzeugende Winzer nächstes Jahr im Herbst ein für die Branche sehr seltenes Jubiläum feiern. Albert Kallfelz, der bereits 1959 als ehrgeiziger Jungspund seinen ersten Wein kelterte, wird dann auf 60 Jahre Weinerstellung in Eigenregie zurückblicken können. Und als risikobereiter Idealist steht er seit Jahrzehnten wie ein Fels in der Brandung. Natürlich setzt der Mann auf ein Team von verlässlichen Mitarbeitern, allen voran auf seinen Chef – Kellermeister Denis Lehnen, der vor Jahren bereits zur rechten Hand des Altmeisters avanciert ist.

Der Ursprung der Winzerfamilie Kallfelz reicht bis ins Jahr 1450. Das Weingut unter seiner moderneren Form wurde 1907 vom Grossvater des heutigen Winzermeisters, der auch der Betriebseigentümer ist, aufgebaut. Innerhalb eines halben Jahrhunderts hat sich die anfangs kleine Weinanbaufläche vervielfacht und das Weingut Albert Kallfelz in Zell-Merl gehört heute nicht nur flächenmässig zu den Grossen an der Mittelmosel.

„In traditionellen Schiefersteillagen ist qualitativ hochwertiger Weinbau nur an ausgezeichneten Standorten möglich. Sie fordern eine aufwendige Bewirtschaftung, häufig in Handarbeit. Wir praktizieren einen naturnahen Anbau und versuchen, geringe Erträge bei hoher Qualität zu erzielen“, sagt der Winzermeister, der unter dem Titel „Wein, Mensch, Natur“ seine Ansichten über den Weinbau an der Mosel in einem lesenswerten Büchlein verfasst hat.

Der Sortenspiegel bei Kallfelz besteht grösstenteils aus Riesling, die Palette reicht von trockenen über feinherbe bis hin zu edelsüssen Weinen. Als klassischer Betrieb der deutschen Mittelmosel sind die feinfruchtigen Rieslinge die Spezialität des Hauses. Etwa 10 % der im Ertrag stehenden Rebfläche ist mit anderen Rebsorten bepflanzt.

Weine von Kallfelz haben hohen Wiedererkennungswert. Sie sind geradlinig, klar und elegant. Angefangen beim Schoppenwein und dem Riesling Hochgewächs, über die Gutsweine aus den Lagen Merler Adler, Merler Stephansberg, Merler Fettgarten und den Merler Königslay-Terrassen. Unter die Bezeichnung SELECTION fallen die hochwertigsten Weine, die von ausgewählten Parzellen stammen. Daher werden bei Kallfelz auch trockene Rieslinge der Bezeichnung „GG“ (großes Gewächs) im Rahmen der SELECTION aufgelistet.



*Zell-Merl
und seine
Steillagen*

Die Terrassen mit den alten Trockenmauern stellen das Herzstück des Betriebs dar. Es sind, wie der Name es schon sagt, historische Terrassen-Weingärten, die fast im Alleinbesitz des Hauses sind.

Weine aus solchen Lagen verfügen über eine ausgewogene Struktur, feine Mineralität und elegante Frucht, bei durchwegs geringem Alkoholgehalt. Und da Alkohol ein bedeutender Geschmacksträger ist, kann sich auch ein Laie vorstellen, dass die Erzeugung solcher Weine profundes Wissen und viel praktische Erfahrung voraussetzen.

Die Merler Königslay-Terrassen SELECTION machen ihrem Namen alle Ehre. Der Boden ist trocken, die Rebstöcke in Einzelpfahl-Erziehung müssen mit der kargen Kost zurechtkommen. Aus dem Grund ist ein Riesling aus genannter Lage immer von intensiver Mineralität, wobei die komplexen und vielschichtigen Fruchtaromen dafür sorgen, dass der Königslay-Riesling von Albert Kallfelz ein Gesamtkunstwerk ist, bei dem sich Körper, Struktur und Nachhall die Waage halten.

**>> Weingut Albert Kallfelz, Hauptstraße 60 - 62 in D-56856 Zell-Merl (Mosel)
Infos unter der Telefonnummer 0049 (0) 6542 8388-0 und auf www.kallfelz.de**



Rieslinge des Jahrgangs 2016



Albert Kallfelz in seinem Fasskeller

Zu Gast im „Le Clos des Lys“ in Perpignan

Historische Vins Doux Naturels zur Cuisine Française

Kürzlich lud die Winzervereinigung Infiniment Roussillon zu einem Galadinner nach Perpignan ins bestbekannte Restaurant Le Clos des Lys von Chefkoch Franck Séguret ein. Ging es doch darum, internationalen Weinspezialisten, die sich wegen der Languedoc & Roussillon Week vor Ort befanden, einerseits das erstaunliche Alterungspotenzial diverse VDN - Süssweine aus der Region vor Augen zu führen, andererseits wurde an praktischen und überaus schmackhaften Beispielen bewiesen, dass derartige Weine die perfekten Essensbegleiter sein können. Unter VDN versteht man die Vins Doux Naturels, also die durch mutage (Zugabe von Weinalkohol) in ihrer Gärung gestoppten Süssweine mit natürlicher Fruchtsüsse, die als eine Spielart französischer Likörweine gelten. Hierzu gehören Muscat de Rivesaltes, Rivesaltes, Maury und Banyuls Grand cru, die im Roussillon alle unter der AOP vins doux naturels vereint sind.



Le Clos des Lys bei Nacht



Wolfsbarsch zum Auftakt

Vinalu-Ticker

Vinalu-Ticker

Vinalu-Ticker



Schokoladensoufflé mit Orangeneis zum Abschluss



Ein Teil der Weine, die zum Essen serviert wurden



VINALU-Redakteurin Liliane Turmes, zusammen mit Chefkoch Franck Séguret

Nach der Empfangszeremonie für an die hundert Gäste wurden zum Fünfgang-Menü von Küchenchef Séguret insgesamt zehn Weine serviert, angefangen mit einem fruchtigen und nach Orangenschale duftenden Rivesaltes Ambré 1990 mit dezenter Säure und langem Nachhall. Dem gegenüber stand ein Muscat de Rivesaltes 1980 vom Château Las Collas. Beide waren als Begleiter zum Wolfsbarsch mit Nussplitter und Popcorn auf Zitronensauce gedacht, wobei der ältere Wein dank seiner vegetabilen Noten besser passte.

Dom Brial, ein 1993er Muscat de Rivesaltes vom Château Les Pins, der an Honig und Akazienblüte denken ließ sowie ein Maury Tuilé von 1977 vom Weingut Coume Du Roy, der 35 Jahre in Eichenfässern lagerte, bevor er nun durch sein exquisites Waldpilz-Aroma die Gäste erstaunte, standen Spalier zur gebratenen Entenstopfleber mit confierten Kumquats auf delikatem Knollensellerie-Mandel-Püree. Durch seine Frische konnte der Muscat von Les Pins gegenüber der opulenten zweiten Vorspeise besser bestehen.

Ein zartes Karree vom Milchkalb, am Knochen geröstet, mit gebackener Artischocke und gebratenem Apfel, konnte in Folge als Hauptgang glänzen, dem der Sommelier einen Banyuls Grand Cru Cuvée Réservee von 1995 und einen Rivesaltes Ambré Domaine de Rancy von 1982 zur Seite stellte. Während die Schoko-Nuancen des Banyuls Grand Cru das Fleisch zu süß erschienen liessen, konnte der 1982er wegen seiner warmen, fruchtigen Nuancen die Partie für sich entscheiden.

Laguiole steht nicht nur für scharfe Messer, sondern auch für einen recht scharf schmeckenden Hartkäse, insbesondere wenn er ein Jahr gereift wurde. Ein Maury 1980 vom Mas Amiel und ein Rivesaltes Ambré 1978 vom Clos Saint Georges sollten den würzigen Klassiker aus der Auvergne ins rechte Licht rücken. Während der ältere Wein die Schärfe vom Käse noch steigerte, kam mit dem Maury die Cremigkeit so richtig zum Vorschein.

Schlussendlich wurden zum Dessert, bestehend aus Schokoladensoufflé mit Orangen-Eiscreme, ein Banyuls Grand Cru Le Coeur 1990 vom Clos Saint Sébastien gegenüber einem Maury Chabert de Barbera 1988 von den Vignerons de Maury zum Duell gebeten. Während der würzige und an Ingwer und Agrumen erinnernde Maury ein Schokoladenschmeichler war, hatte der leicht harzige und tanningeprägte Banyuls Grand Cru bei der Orangen-Eiscreme die Nase wahrhaftig vorn.

„Un dîner mémorable avec des accords mets et vins singuliers“ kann man da nur sagen.

>> Weitere Infos unter www.languedoc-et-roussillon-week.com, www.clubvieuxmillesimes.com und www.closdelys.com



Jim Trezise
President, WineAmerica

Tax Savings = Investment

One of the questions Congress asked when considering the possibility of reducing federal excise taxes was: What would people do with the savings?

The answer: Investing

WineAmerica conducted a recent survey sent to all American wineries, and the initial results confirm our belief that tax savings would primarily be invested in the businesses. Respondents could choose multiple options (so it wasn't „either/or“), and only 2% said they would do nothing with the money, with just 4% indicating they'd lower their prices.

But here are the main results:

- 50% would buy new equipment
- 40% would hire new employees
- 35% would renovate their wineries
- 30% would increase wages
- 21% would increase vineyard investment
- 14% would increase community investment/charitable giving

In other words, the money would be recycled into the local economies and stimulate the well-known multiplier effect that was demonstrated so well by the WineAmerica-sponsored national economic impact study of the wine industry conducted by John Dunham & Associates. Of the \$220 billion total impact, \$84.5 million was direct impact, \$58.8 million supplier impact, and \$76.6 billion induced impact rippling through the economy.

Suppliers--farm equipment manufacturers, tank and barrel producers, bottle and box companies, and many more--should be especially happy about this tax reduction, since they will be the major beneficiaries.

If we can get the tax reduction extended beyond December 31, 2019 or, better yet, made permanent, even more and larger investments can be expected.

Cheers!

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.)