



**Steve McQueen und sein
Ferrari 250 GT Lusso,
Kunstwerk von Devin Miles
im Landhaus Stricker**

*Relais & Châteaux Landhaus Stricker/Sylt
Akte VIP*

*DS 7 Crossback
Fahrbericht*

*Grosse VINALU-Verkostung
von Picpoul de Pinet Weinen*



*Weisse Anemonen
kündigen den Herbst an*

- 01 Editorial + Inhaltsangabe
- 02 Ticker I Nachrichten aus dem Deutschen Weininstitut DWI
- 03 VINALU Verkostung von Picpoul de Pinet Weinen mit einer Austern Selection aus der Normandie, aus der Bretagne und von Sylt
- 07 Fotografische Eindrücke auf dem Weg nach Sylt
- 09 Akte VIP Relais & Châteaux Landhaus Stricker/Sylt + DS 7 Crossback
- 16 Werbung Rossi
- 18 Der Abstecher Château de Viviers / Bourgogne + Opel Mokka-e
- 26 Fine Food Tours Landhotel Brimer / Berdorf + Hyundai Tucson Hybrid
- 33 Ticker II: Fahrbericht/ Suzuki Swace
- 35 Impressum



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), Rischu Grandorf (rg),
Harry Montagnola (hm), Egon Olsen (eo),
Liliane Turmes (lt), Helene Latour (ht)

Wein & Rebe

**Nachrichten aus dem Deutschen
Weininstitut DWI**

Erster Federweißer des Jahrgangs 2021 bereits erhältlich

Am 23. August wurden in Rheinhessen und in verschiedenen Lagen in der Pfalz erste Trauben für den Federweißen 2021 eingebracht. Und dies obwohl die Reifeentwicklung der Trauben gut zwei Wochen hinter dem zehnjährigen Mittel liegt und somit eher dem Niveau der 1980er Jahre entspricht.

2021 war für die Weinerzeuger kein einfaches Jahr. Nachdem ein kühles und feuchtes Frühjahr für einen späten Austrieb sorgte und Spätfrostschäden in Baden und Württemberg zu vermelden waren, wuchsen die Reben im Juni so schnell, dass die Winzerschaft Mühe hatte, mit dem Aufbinden nachzukommen. Eine verspätete Rebenblüte führte dennoch zu einem vielversprechenden Fruchtansatz.

So willkommen die Niederschläge dieses Jahres zum Auffüllen der Wasserreserven in den Weinbergen waren, so problematisch waren sie für die Gesunderhaltung der Trauben. Die feuchte Witterung brachte einen hohen Infektionsdruck durch den falschen Mehltau mit sich, der in allen Anbaugebieten zu merklichen Schäden führte und Ertragseinbußen zur Folge haben wird. Die Situation ist bundesweit sehr heterogen.

Die enorme Sturzflut an der Ahr zerstörte nicht nur Betriebsgebäude der dortigen Winzer, sondern auch mindestens zehn Prozent der 563 Hektar umfassenden Rebfläche des kleinen Anbaugebiets. Dank der Solidarität aus der Winzerschaft, landesweit und von über den Grenzen hinaus, ist man dennoch zuversichtlich, einen guten Jahrgang 2021 einbringen zu können.

Der Beginn der Hauptlese ist dieser Tage in vollem Gange und in den vom Riesling dominierten Regionen wird sie bis Ende September dauern. In dieser finalen Reifephase ist die Witterung ganz entscheidend für die Jahrgangsqualität. Mit der aktuellen Schönwetterlage scheint einem qualitativ guten Weinjahrgang 2021 jedoch nichts im Wege zu stehen.

LT



*Federweißer mit dem Rhein
im Hintergrund (Foto DWI)*



Die neue Generation des Picpoul de Pinet, Teil 1 von 2

Von Liliane Turmes, Helene Latour, Egon Olsen, Harry Montagnola, Rischu Grandorf und Romain Batya.

Alle Fotos Romain Batya

Picpoul de Pinet, die einzige Weissweinsorte des Languedoc, die mit alteingesessener, historischer Herkunft aufwarten kann, hat in den letzten zehn Jahren ein beachtliches Comeback vorzuweisen. Von den knapp 500 Hektar Rebfläche, die es in den 1980er Jahren noch gab, hat sich die Grösse der Rebärten heute in der AOP Picpoul de Pinet bei ungefähren 1500 Hektar eingependelt. Die Gesamtheit der Rebstöcke befindet sich in einem klar definierten Areal von 2400 Hektar am Etang de Thau, einer achtzehn Kilometer langen Lagune, die nur durch einen schmalen Sandstreifen vom Mittelmeer getrennt ist. Die Gemeinden von Castelnau-de-Guers, Florensac, Montagnac, Mèze, Pinet und Pomèrols im Département Hérault teilen sich die AOP, die zu den Côteaux du Languedoc gehört. Der sandige Untergrund ist von Kalkadern, breiten Tonflächen und gewaltigen Mengen von Quarzkieseln durchzogen und eben aus diesem Grund hatte das dortige Anbaugbiet die verheerende Reblauskrise (1865 bis 1885) fast schadlos überstanden.

Die Geschichte des Picpoul ist, wie Sie Sich denken können, viel älter und muss als die Geschichte Südfrankreichs an sich verstanden werden. Früheste schriftliche Überlieferungen gehen auf das Jahr 1384 zurück, als die Winzerschaft der Region einen Kontrakt mit der Stadt Toulouse erwirkte, bei dem es um die Lieferung von „Picapoll nigri“ – Weinen in beträchtlichen Mengen ging. Daraus geht klar hervor, dass der Picpoul zuerst ein Rotwein war, bevor die Rebe durch Mutationen zum Picpoul Gris, dann knapp dreihundert Jahre später zum Picpoul Blanc wurde. Vom Letzteren geht ab 1667 in den Annalen die Rede, auf einem Kupferdruck von Nicolas de Larmessin von 1690 sieht man eine zufriedene Pariser Weinhändlerin, die in ihrer Linken eine Korbflasche mit „Vin de Picardan“, dem Wein von der Thau Lagune hält.



Bretagne Spéciales No 2



Normandie Pleine Mer No 2



Unter König Ludwig dem XVI. wurde den Winzern aus Okzitanien sogar das Markenprivileg zuteil, auf ihre Fässer „Vin de Pinet“ mit dem Brandeisen zu vermerken. Bis Ende des 19. Jahrhunderts war der Wein am französischen Hof beliebt, Napoleon III liess ihn Jahrzehnte zuvor 1853 in Strömen bei seiner Hochzeit servieren. Das vermehrte Aufkommen neuer Weine aus Spanien, die Mehltau-Krise und zehn Jahre später die Reblaus waren schuld am Verblenden des guten Namens, den der Picpoul hatte. Als eigentlicher Retter der Rebsorte gilt schlussendlich die französische Marine, genauer gesagt die „Compagnie des Salins du Midi“, die nicht nur Interesse an der Meersalzgewinnung hatte, sondern auch am Alkoholhandel per Schiff, europaweit. Um 1880 liess das Unternehmen einen 700 Hektar grossen Weingarten zu industriellen Zwecken zwischen Aigues-Mortes und Marseillan anpflanzen, ungefähr 470 Hektar bestanden aus grauem, vor allem aber aus weissem Picpoul. Damit schließt sich der Kreis, und nun wissen wir, warum der seltene Picpoul de Pinet an der Lagune von Thau steht. Dank der Zusammenarbeit mit dem CIVL und der AOC können wir Ihnen nachfolgend rund ein Dutzend moderne Picpoul de Pinet Weine näher bringen. Ein weiteres knappes Dutzend folgt in Ausgabe 58 von VINALU. Wie Sie auf den Fotos ersehen können, passt nichts besser zum Picpoul de Pinet als Austern, vorzugsweise die vor Ort beliebten Bouzigues.



*Picpoul de Pinet
& Bouzigues No 3*



*Auch Sylter Royal
sind perfekt*

1 « *Hommage à Etienne Faras* », Jahrgang 2020, vom Cave de l'Ormarine in Pinet,

Der erste Wein der Verkostung und im Nachhinein einer der Besten. In der Nase blumig und mit rauchigen Nuancen, am Gaumen ausgewogen und frisch mit Anklängen an duftendes Brot und gelbes Steinobst. Im Nachhall fruchtig und mit einer überzeugenden Frische. Erinnert an einen guten Riesling von der Saar.

2 « *Château Reine Juliette* » Jahrgang 2020 vom Landgut Allies in Montredon

Hellgolden im Glas. Ausdrucksvolles Bukett von weissen Nektarinen und Weinbergpfirsich. Am Gaumen überzeugend. Ein herausragender Picpoul de Pinet mit gemässigtem Säurespiel, schöner Frucht und guter Balance. Frische und fein säuerliche Aromen im langen Abgang machen ihn zu einem vielseitigen Speisenbegleiter.

3 « *Chevalier HB* », Cuvée Millésime 2019 von Beauvignac Pomérols in Pomérols

In der Nase mineralisch und mit Aromen von gelben Birnen. Am Gaumen ausgeprägte Zitrusfrucht (Limetten) und gelbes Kernobst. Straffe Säure und dezente Zartbitternoten im Abgang, mittlerer Nachhall auf der angenehmen, leicht süsslichen Frucht. Dennoch viel Holz.

4 « *Féline 2019* » vom Weingut Claude Jourdan in Mèze

Bukett von frischem Hefeteig und exotischen Früchten. Am Gaumen dezent mineralisch, Bonbon Anglais, Aprikosen und eingelegte Zitronen. Ausgewogene und komplexe Struktur, von den Aromen her ein Schwergewicht. Erinnert an Weine wie Grillo oder Pecorino, der lange Nachhall endet auf der frischen Säure. Passt auch zu gegrilltem Fisch und gratinierten Jakobsmuscheln.



Picpoul de Pinet 1 bis 4

5 «Sélection 2019» von der Weinkellerei Les Vignerons de Florensac in Florensac
 Feines grüngolden im Glas, florales Bukett von Lindenblüten und getrocknetem Gras mit mineralischen Anklängen. Am Gaumen reife Aprikosen und weisser Pfirsich. Im Abgang deutlich salzige Akzente und eine ausgewogene Säurestruktur. Im Nachhall überwiegt die frische Säure. Passt auch zu Weichkäse und zu luftgetrocknetem Schinken.

6 «Le Ginestet 2018» vom Landgut Mas Saint Laurent in Montmèze
 Intensives goldgelb im Glas. Ansprechendes Bukett von Honigmelone, reifen Aprikosen und Williamsbirnen. Am Gaumen dezente Anklänge an Golden Delicious Äpfel. Entwicklung im Glas in Richtung eines Sherry Fino, was wir auch bei anderen Picpoul bemerkt haben. Eine förderliche Sache, da Finos auch perfekt zu Meeresfrüchten passen. Salzige Nuancen im Nachhall.

7 «Château de Castelnau» Jahrgang 2020, Kellerei in Castelnau de Guers
 Mineralisch in der Nase und mit Akzenten von gelben Melonen und Zitrusfrüchten. Am Gaumen säurebetont und mit Noten von Limetten und gelber Grapefruit. Die Säure ist gut eingebunden und überwiegt im Nachhall. Ein typischer Picpoul de Pinet zu Meeresfrüchten und rohem Fisch.

8 «Petit Roubié 2020» vom Domaine de Petit Roubié in Pinet

Der einzige Bio-Wein der Verkostung. Filigran in der Nase und feingliedrig am Gaumen. Floriane und Olivier Azen haben einen harmonischen Wein geschaffen, der mit salzigen Nuancen und würziger Frucht anspricht. Gute Länge und mit Anklängen an Pomelo im langen Abgang

9 «Château de Pinet» Jahrgang 2019 vom Landgut Arnaud Gaujal in Pinet

Verhalten in der Nase. Am Gaumen Anisnoten und gelbe Grapefruit. Markante Bitternoten und eine leichte Säure von Limetten überwiegen im Abgang, der Nachhall ist mittellang. Zu Geflügel in weisser Sauce und zu Clam Chowder passt er.

10 «Cuvée des Comtesses» Jahrgang 2020 vom Landgut Arnaud Gaujal in Pinet
 Frische von Agrumen, sowie vegetabile Nuancen von grünen Oliven im Bukett. Anregende Säure mit Anklängen an Aprikosen und grüne Walnüsse am Gaumen, ein mineralischer Wein mit salzigen Noten im langen Abgang. Perfekt zu all den Sorten Austern, die wir dazu probierten.

11 «Domaine des Lauriers» Jahrgang 2020 von der Kellerei Cabrol in Castelnau

Bukett von Mirabellen und gelben Birnen. Am Gaumen Aromen von reifem Lesegut mit ausgeprägten Bitternoten im Nachhall, ein vollmundiger Wein mit dichtem Körper, der ob seinem leichten Süßschwänzchen gut zu Mandelgebäck passt.

12 «Terres Rouges 2020» vom Landgut Allies in Montredon
 Erneut ein gefälliger Picpoul de Pinet der seiner Berufung als passender Begleiter zu Austern gerecht wird. In der Nase mineralisch mit verhaltenen Anklängen an weissen Pfirsich. Am Gaumen ein feingliedriges Säurespiel mit einer ausgewogenen Struktur.

>> Der zweite und letzte Teil der Picpoul de Pinet Verkostung folgt in der nächsten Ausgabe von VINALU



**Picpoul de Pinet
5 bis 8**



**Picpoul de Pinet
9 bis 12**

Fotographische Eindrücke auf dem Weg zur kulinarischen Reportage nach Sylt

Text & Bilderzeilen Romain Batya, alle Fotos Romain Batya

Wie Sie bereits unserer Reportage zur 52. «Akte VIP» entnehmen konnten, sind es knapp tausend Kilometer von Luxemburg nach Sylt. Und weil die Sonne, nach wochenlangem Regen, endlich wieder schien, liessen wir uns gerne mehr Zeit für diese kulinarische Recherchen Reise nach Norddeutschland und für die spannende Entdeckung glanzvoller und historisch wertvoller Orte in Deutschland. So standen unter anderem die Besichtigung des Schlosses der Welfen und der grandiosen Herrenhäuser Gärten in Hannover, das Pelikan Hotel, dem einstigen Stammhaus der Erfinder des beliebten Pelikano Füllers (ab 1959) und des erlesenen Pelikan 400 „Stresemann“ Kolbenfüllhalters (ab 1950), den es hauptsächlich in grün-transparent gestreift gab und immer noch gibt, auf dem Programm. Hier erhoben wir unsere Gläser auf die schreibende Zunft. Und zwar mit einem feinen Chablis Saint Martin 2005 vom Weingut Laroche, aus eigenem Bestand... Aber lassen wir die Bilder sprechen!



Der Rhein frühmorgens in Bonn



Ein Riesling auf Schloss Wilkinghege in Münster



Fähre über die Elbe



Goldener Wächter am Eingang zum Schloss zu Hannover



Niederdeutscher Blumengarten bei den Welfen



Chablis Saint Martin 2005 im Pelikan Hotel Hannover



Frische Matjes...



..und Scholle Finkenwerder Art in Altona



*Der Strand von Hornum
am Nachmittag*



*Detail einer Hauswand,
Altstadt Hamburg*



*Dithmarscher Gänse
in Gudendorf*



Im Autozug nach Sylt



*Der Leuchtturm am
Ellenbogen auf Sylt*

AKTE VIP

Mit der Nobel-Karosse zum Genuss-Tempel (Folge 52)

Ganz entspannt unter historischem Reetdach

Landhaus Stricker mit Restaurant Siebzehn84 auf der Insel Sylt

Von Liliane Turmes, Romain Batya und Rischu Grandorf

(Alle Fotos von Romain Batya)



Teilansicht des Landhotels Stricker

Eingang zu Stricker's Landhaus

Sylt, rund 900 Kilometer von Luxemburg entfernt, war unsere kürzliche kulinarische Reise wert. Grund dafür war zweifellos unser gastronomischer Exkurs zu Holger Bodendorf „Grand Chef“ bei der weltumspannenden Vereinigung „Relais & Châteaux“, gleichzeitig aber ein Charakterkopf wie es ihn heute eher selten gibt. Ihm gehört mit dem „Landhaus Stricker“ das beste Hotel der Insel. Zum Hotel gesellen sich die Restaurants „Siebzehn84“ und „Bodendorf’s“. Letzteres zeichnet sich durch seine Gourmetküche von internationalem Format aus.

Bevor Bodendorf 2001 zum Küchenchef des Hauses und ein Jahr später der Eigentümer wurde, hatte er bereits als Jungkoch 1989 bei Herrn Stricker selbst gearbeitet. Seine Lehr- und Wanderjahre haben ihn, unter anderem, ins Landhaus Scherrer, ins Atlantic Hotel (beide in Hamburg) sowie zu Petermann’s Kunststuben nach Zürich gebracht. Im Macher und Chefkoch begegnen wir auch einer extrovertierten Persönlichkeit und einem sympatischen Lebenskünstler, der „sein Ding“ seit Jahren auf seine ganz eigene Art zu machen gewohnt ist.

Seine überwiegend deutsche Kundschaft zieht es einerseits ins entspannte Restaurant, andererseits auch in das Fünf Sterne Superior-Hotel, das trotz seiner zentralen Lage ein wunderbar ruhiges Ambiente bietet, mit einer beeindruckenden Parkanlage mit altem Baumbestand und Büschen von Hortensien. Da ein großer Teil der Stammkundschaft vom „Landhaus Stricker“ vom Festland kommt, ist die Anfahrt mit dem Autozug über den Hindenburg Damm sicherlich bereits Teil des Vergnügens. Bis Ende Oktober ist ziemlich viel los auf Sylt; dass es Anfang November so weiter geht, dafür hat Holger Bodendorf mit seinem „Insel Food Festival Sylt“ gesorgt, das vom 2. bis zum 6. November bereits nach 2019 nun zum zweiten Mal stattfindet. Das genaue Programm findet sich auf der Internetseite von „Landhaus Stricker“.

Zurück derweil zum Schwerpunkt unserer Reportage. Das Dinner, auf das wir mit hohen Erwartungen geschaut haben, beginnt mit einem Gruß aus der Küche und Sylt oblige, lässt Grand Chef Holger Bodendorf eine extravagante Kombination von Ceviche von der Rotbarbe mit Buttermilch-Espuma auf Liebstöckel-Sud mit jungen Erbsen servieren, unser ‚Lieblingsgruss‘, aus einer Farandole von delikaten Amuses Bouche. Dazu passt der markante Bollinger Brut Champagner, mit seinen Brioche Noten, seinen Aromen von gelben, reifen Früchten und seiner feinen Säure, der zum Auftakt



Detail am Eingang zum Restaurant



My Name is Bond ...



Der schöne Garten des Hotels



Entspannen in der Hotel-Bibliothek



Junior-Suite mit Mezzanine



Holger Bodendorf, Grand Chef bei Relais & Châteaux, im Gespräch mit VINALU



Restaurant Siebzehn84



Gourmetrestaurant Bodendorf's



Holger Bodendorf mit dem gesamten Team (Foto Landhaus Stricker)



Die Champagnerkarte beinhaltet 80 Positionen



Gebeizte Königsmakrele, Avocado & geeister Dashi

eingeschenkt wird und den man nicht nur zum Aperitif genießen sollte.

Die Richtung ist vorgegeben. Es geht weiter mit Fisch. Makrele ist einfach. Nicht aber wenn es sich um gebeizte Filets von der Königsmakrele handelt, die mit marinierter Avocado, Kumato-Tomate auf Dillfond mit geeistem Dashi bereits optisch überzeugen. Danach schien die Zeit gekommen, den Sauvignon Blanc 2018 von Manfred Tement aus Zieregg zu entkorken. Ried (Lage) Graßnitzberg liegt am Bergrat, vom Weinberg aus sieht man nach Slowenien. Und der Graßnitzberg Steirische Klassik (STK), ein Wein mit rauchigen Anklängen im mineralischen Bukett und mit den, am Gaumen vegetabilen Zartbitternoten von grünen Oliven, einer Cremigkeit und einer guten Struktur harmoniert hervorragend mit dem zarten isländischen Langostino nebst glasierter Iberico-Schulter, mit grünem Spargel und einer köstlichen Krustentiersoße.

Als erstes Fischgericht folgt ein Filet von geangeltem Kabeljau mit australischer Trüffel, mariniertem Lauch und Lardo von Sassetti aus der Toskana an Nussbutter-schaum. Vasco Sassetti ist Ihnen wohl eher als Top-Winzer ein Begriff, Feinkost aus Montalcino verkauft der Mann nebenbei. Wie Sie sehen, geht es bereits internationaler bei den Rohstoffen zu. „Wir setzen auf das Beste was wir kriegen können, egal ob regional oder international“, sagt Bodendorf dazu.

Und auch die Bretagne stellt für den vielschichtigen Sauvignon kein Hindernis dar. Zum feinen bretonischen Steinbutt mit fermentiertem Fenchel, Dim Sum vom Schweinebauch und Emulsion vom grünen Apfel ist er eine tolle Begleitung.

Das opulente Zwischengericht, Wachtelbrust aus der Region um Bourg-en-Bresse, gezüchtet von Jean-Claude Miéral, dem Papst des Bresse-Geflügels, wird angekündigt. „Wie wäre es mit einem Chasse-Spleen aus Bordeaux, wir haben da einen guten 2015er“, meint der Sommelier des Hauses. Aromen von Backpflaumen, Vanille und Brombeeren machen den Roten, ein Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot, mit minimalen Anteilen von Petit Verdot und Cabernet Franc, aus.

Auch bei der delizösen Wachtelbrust, mit einem Kirschconfit und den leicht harzigen Fichtensprossen und beim Hauptgericht mit dem Rücken und der gezupften Schulter vom Lamm aus dem Naturpark „Millevaches“ in der Region Limousin, der Saison entsprechend mit Pfifferlingen und geschmorter Karotte serviert, besteht der samtige Bordeaux die Prüfung.

Dry Aged Westholme Beef. Zum anderen Hauptgericht,



Isländischer Langostino an Iberico-Schulter und grünem Spargel



Sauvignon Blanc von Manfred Tement aus der Steiermark



Geangelter Kabeljau, Trüffel, Lardo von Sassetti



Bretonischer Steinbutt, Dim Sum und grüner Apfel



*Rotwein Château
Chasse-Spleen
2015*



*Mirail-Wachtelbrust
mit Topinambur-
crème und Fichten-
sprossen*

das den Abschluss der „Sternstunden by Bodendorf“ einläutet, müssen wir leicht ausholen. Wir sind in Australien. Neben Japan eine Hochburg der Wagyu Rinderzucht. Westholme war der Name des ersten Wagyu Zuchtbullens, mit dem in Queensland alles begann. Der Name wurde zur Marke. Dry Aged ist dieses marmorierte Fleisch im Geschmack besonders intensiv. Die Artischocken, Perlzwiebeln nebst Oliven Vinaigrette puffern das Ganze geschickt ab. Der Chasse-Spleen kam etwas ins Wanken, schlussendlich aber hielt er sich tapfer.

Dank der Fülle an fantastischen Gerichten fiel uns der Verzicht auf geschmorten Weinbergs-Pfirsich und Udzungwa-Schokolade aus Tansania, mit Langpfeffer und Fleur de Sel, zum Nachtisch etwas leichter. Unser Fazit: Chapeau für die gastronomischen Highlights und für den aussergewöhnlichen Empfang auf der schönen Insel Sylt!

>> Das Landhaus Stricker & Landhotel nebst Restaurants Siebzehn84 und Bodendorf's sowie der Miles Bar befinden sich in der Boy-Nielsen-Strasse 10 in D- 25980 in Tinnum auf Sylt. Weitere Infos unter der Telefonnummer 0049 (0)4651 889 90 und auf www.landhaus-stricker.de

>>Das „Insel Food Festival Sylt 2021“ findet vom 2. bis zum 6. November statt. Mit dabei sind Johannes King, Elmar Simon, Jochen Dreissigacker, Manfred Tement und viele andere. Reservierungen für die einzelnen Events sind unentbehrlich.



Dry Aged Westholme Rind mit Artischoke und Perlzwiebeln



Limousin-Lamm mit Pfefferlingen und Karotte

Der DS7 Crossback E-Tense, limitierte Sonderausgabe « Louvre », das Auto zu unserer Kolumne „Akte VIP“

Ein ansprechendes Automobil als Kunstwerk auf vier Rädern

Von Romain Batya
(Alle Fotos von Romain Batya)



V I N A L L U

Im Mai 2017, drei Monate nachdem DS Automobiles den DS7 Crossback als erstes eigenständige Modell vorstellte, wählte Emmanuel Macron den SUV in der Ausstattungsvariante „Présidentiel“ für seine erste Dienstreise als Staatspräsident.

Aber von der extravaganten Ästhetik her geht es, vier Jahre später, noch besser. Und zwar mit dem Avantgarde-Fahrzeug DS7 Crossback E-Tense in der limitierten Sonderausgabe „LOUVRE“.

Nun stellen Sie sich die Frage, was hat das schönste Museum Frankreichs mit einer hoch angesiedelten Automarke zu tun? Nun ja, die Karosseriebauer und Innenausstatter von DS Automobiles dachten sich, dass es angebracht wäre, zum 30. Jahrestag der Louvre-Pyramide, die vom Stararchitekten Leòh Ming Pei geschaffen wurde, ein Auto mit den wesentlichen Merkmalen eben dieser Pyramide zu schaffen. Das Projekt beruht auf Gegenseitigkeit, denn eine enge Zusammenarbeit mit den Spezialisten des Museums war unumgänglich um eine Ikone auf Rädern zu schaffen, die beide Parteien zufrieden stellte.

Da gibt es an Stelle vom chromiertem Karosserie-Zierrat eines DS7 Crossback nur glänzendes Schwarz für die Logos und Beschriftungen, für die Fassungen der vorderen und der hinteren Leuchten. Die HiFi-Anlage stammt von Focal Electra, die einklappbare Uhr, mittig am Armaturenbrett, oberhalb des Start- Druckschalters angebracht, ist eine Entwicklung von BRM Chronographes. Auch die Stellhebel der Lüftungsdüsen entsprechen, stilisiert, der Pyramide des Louvre.

Die Sonderausgabe „Louvre“, die es weltweit nur 1500 Mal gegeben hat, steht des Weiteren auf breiten, 20 Zoll hohen Alexandria-Felgen, die extra für das Modell gefertigt wurden. Bereits jetzt gilt das Auto als Sammlerstück, in Kürze werden die Preise erstklassiger Gebrauchtwagen des „Louvre“ wohl durch die Decke gehen.

Und im Innenraum geht es munter weiter mit den Extravaganzen: das schwarze, perforierte Nappa-Vollleder kommt dem eines DS7 Opera Noir Basalte in etwa gleich, wobei zu sagen wäre, dass dieses Leder von Hochgebirgsrindern aus Bayern stammt. Kein Stacheldraht, keine Löcher im Fell. Alle kontrastierenden Steppnähte wurden in Handarbeit verwirklicht. Es gibt viel Platz für fünf Erwachsene und der Kofferraum mit einem doppelten Boden als Geheimfach ist gross. Die Fahrt mit dem seltenen Gefährt zum Winzer Ihres Vertrauens lohnt sich also, können doch 120 Flaschen, sprich 20 Kartons à sechs «Bouteillen» eingeladen sind, ohne dass kleine Ledertaschen und Handkofferchen auf dem Weingut verweilen müssen.

Ein Wort noch zur Motorisierung des DS7 Crossback E-Tense. Das 1,8 Tonnen schwere Gefährt gibt es nur mit Automatik, aber je nach Wunsch mit oder ohne Allradantrieb. Der 1.6-Liter Vierzylinder-Benziner leistet 180 PS, zusammen mit dem Elektro-Motor kommt beim Plug-in Hybriden eine Systemleistung von 166 kW, das sind 225 PS, zustande.

>> Der Basispreis für die Sonderausgabe des DS7 Crossback Pure-Tech 180, Edition Louvre lag bei 51044.- € TTC. Das von uns gefahrene Plug-in-Hybrid Testfahrzeug E-Tense kostete mit den Extras knapp 60000.- € TTC. Preise in Luxemburg, Stand Mai 2021. Wir danken DS Automobiles Belgien und dem Autohaus Car Avenue in Leudelingen für die Bereitstellung des Testfahrzeugs.



V I N A L L U

PR

DOMAINE
TARIQUET

Classic

Cuvée historique du domaine, *Classic* est un assemblage d'Ugni blanc, Colombard, Gros Manseng et Sauvignon. Croquant, frais, tonique, très ouvert sur des arômes floraux, d'agrumes et de fruits à chair jaune. Degré de 10,5 % seulement.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

Famille Grana
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

DISTRIBUÉ PAR
ROSSI 1954

www.rossi.lu

Der Abstecher, Folge 49: das Château de Viviers,
Schlossweingut mit erlesenen Gästezimmern im Chablis.

Ein Ort mit einer positiven, ganz besonderen Aura

Von Liliane Turmes, Romain Batya und Rischu Grandorf

(Alle Fotos von Romain Batya)



*Die Gastgeber Isabelle und
Arnould Lefébure*

*Schloss Viviers mit der neuen
Fassade von 1628*

Eigentlich ging es vorab nur um Wein. Genauer gesagt um Chablis. Natürlich nicht irgendeiner, denn die Weinberge vom Schloss waren bis vor einigen Jahren an den Weingroßhändler Albert Bichot aus Beaune verpachtet, der aus den Trauben einen Chablis 1er Cru kelterte, der dann als Château Lupé-Cholet vermarktet wurde.

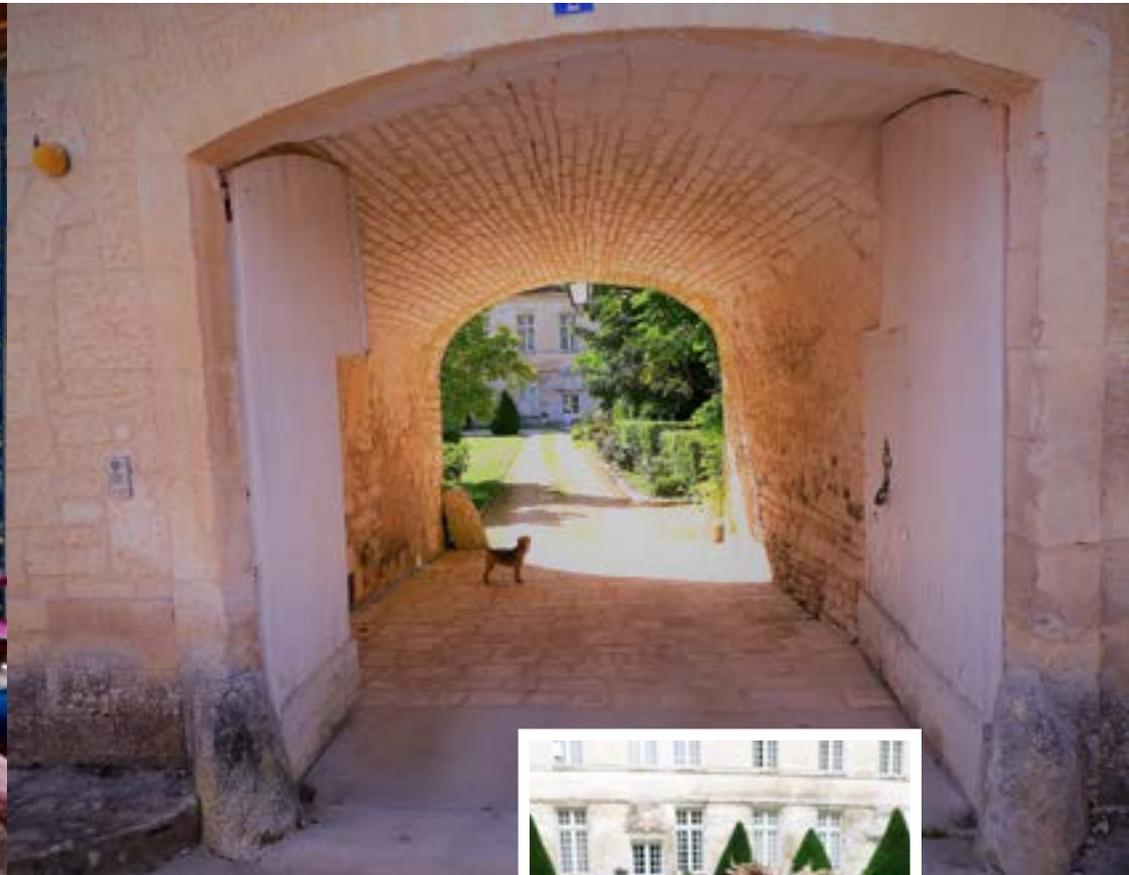
Seit 2015 hat Arnould Lefébure das Schloss seiner Eltern, zusammen mit seiner aus Antwerpen stammenden Frau Isabelle de Clerck, übernommen. Und damit auch das Weingut. Zu Beginn musste sich Arnould mit vier Hektar Weingärten begnügen, mittlerweile kommen aus ablaufenden Pachtverträgen knapp sechs Hektar hinzu. „2024 wird Château de Viviers mit

den Neuanpflanzungen rund 14 Hektar umfassen“, sagt Lefébure mit berechtigtem Stolz, denn er hat zusammen mit seinem kleinen Team um die Kellermeisterin Suzanne Callerot ein bio-dynamisches Weingut aus dem Nichts erschaffen. Die ihm zugefallenen Parzellen waren in einem desolaten Zustand, Fuhrpark und Maschinen waren quasi nicht vorhanden, da seit Jahrzehnten kein eigener Wein auf dem imposanten Landgut hergestellt wurde.

Was die Geschichte umso spannender macht ist die Tatsache, dass Arnould Lefébure von Beruf aus Meeresbiologe ist, seine Frau Innenausstatterin und eine talentierte Künstlerin. Den beiden Quereinsteigern muss ihre bisherige Leistung hoch angerechnet werden, denn die drei Weine die



Blick in die Gemächer der Hausherrn



Der vordere Eingang



Der Lakeland Terrier namens Galuchat



Das hintere Portal



Die hintere Schlossfassade



*Der Tisch zum Abendessen
ist gedeckt*



Bunter Salat zur Vorspeise

wir probieren konnten waren erstaunlich gut. Trotz der historischen Lage „Côte Grand Claude“, einem Mini-Ertrag von 12 Hekto/ha für den ersten Jahrgang 2020, Handlese und intensiver Arbeit im Weinberg keine Selbstverständlichkeit.

Um sich die Sache besser vor Augen zu halten, ist ein geschichtlicher Abriss von Nöten. Das Château de Viviers; der Name kommt von „vivier“, was soviel bedeutet wie Fischteich, geht auf die Benediktiner Mönche des Mittelalters zurück. In einer kesselartigen Mulde, die den Anfang eines lang gezogenen Tales bildet und wo fünf Quellen entspringen, fanden sie Wasser für ihre Gärten und die Fischteiche, die sie für die Enten- und Karpfenzucht benötigten. 1399 ging das Kloster über an Adlige, die daraus einen Wehrhof machten. 1628, der Wehrhof war längst zu einem Schloss geworden, wurde die aktuelle Fassade des Gebäudes auf allen vier Seiten erneuert. Der Besitzer, Ritter Deya de La Salle, wurde zum Marquis de Viviers. Zwischen den beiden Weltkriegen musste der letzte adlige Besitzer, der Marquis de Traynel, das Anwesen wegen

Geldmangels verkaufen. Die Anlage stand viele Jahre leer, bis Bernard und Brigitte Lefébure, die Eltern von Arnould, das Schloss 1978 kauften.

Im Schloss, das sich in einem historisch wertvollen Originalzustand befindet, gibt es im rechten Flügel, auf dem ersten Stock zur Talseite hin zwei große Gästezimmer mit begehbarem Gepäckraum und einzelnen Bädern. Die Ausstattung richtet sich nach „Land“ und „Meer“. Das Zimmer „Terra Firma“ erstrahlt in warmen Braun- und Ockertönen und ist mit passenden Antiquitäten ausgestattet. Das Zimmer „Mare Aeternum“ in hellen Blau- und Aquamarin-Tönen steht im Zeichen von Poseidon, von Nymphen und Kreaturen des Meeres. Beide Zimmer haben Alkovenbetten, beide Räume sind mehr als drei Meter hoch. Die Böden aus Terracotta-Ziegeln sind Originale aus der Zeit der Entstehung des Hauses, wie vieles andere auch. Wer sich hier einquartiert, frühstückt natürlich im Schloss selbst und kann auf separate Anfrage hin eventuell am abendlichen Dinner der Familie in einer der Schlosstuben teilnehmen.



Jakobsmuscheln mit Knollenfenchel und Piment d'Espelette



Côte à l'Os vom Limousin mit Sommergemüse



Chablis auch zum Chaource



Das ockerfarbene Zimmer mit Alkovenbett



Meeresgott Poseidon in Aktion, Detail blaues Zimmer



Frühstück im Schloss



Selbstermalte Kaffeetassen von Isabelle de Clerck



Arnould Lefébure in einer Neuanpflanzung

Bei unserem Besuch wurden zum Dinner als Vorspeise schöne, große Jakobsmuscheln mit Knollenfenchel und Piment d'Espelette serviert. Dazu passte ein farbenfroher Fischsalat mit Mandarinen. Der Herr des Hauses ließ es sich nicht nehmen die Hauptspeise, ein beachtliches Côte-à-l'Os vom Limousin-Rind selbst zu tranchieren. Dazu wurde frisches Sommergemüse, sprich Möhren und grüne Bohnen gereicht. Der biodynamische Chablis Château de Viviers Côté Grand Claude, Jahrgang 2020, mit Aromen von Honigmelone, gelbem Steinobst und blumigen Akzenten, gefiel auf Anhieb. Am Gaumen lang, zuerst fruchtig, dann mineralisch und im Abgang mit feinen Silex-Nuancen, passte sowohl zum Fisch, als auch zum schmackhaften T-Bone. Die beiden anderen Weine von 2020, Cuvée Collector Charlelie Couture und Cuvée Cana sind ähnlich im Geschmack, sie gibt es jedoch nur in Magnum-Größe. Auch zum Käse, einem gereiften Chaource, war ein Schluck Chablis durchaus angebracht. Schlussendlich wusste ein dezent süßer Nachtisch mit der verheißungsvollen Bezeichnung „La Tentation Tonnerre“ die gesamte Tischgesellschaft zu überzeugen.

Tags darauf hatten wir nach dem Frühstück ein aufschlussreiches Gespräch mit Suzanne Callerot, die gleichzeitig Kellermeisterin sowie die Agronomin des Hauses ist. „Die Lese 2020 wurde in vier Passagen bewerkstelligt. Vom 28. August bis 1. September konnten wir alle Trauben manuell einbringen. Im Keller wurden die Trauben per Hand verlesen, bevor sie in die Presse kamen. Nach der Spontanvergärung wurden $\frac{3}{4}$ des Jahrgangs im Stahltank ausgebaut, der Rest in

Holzfässern aus Allier Eiche. Nach einem zehnmonatigen Ausbau wurde unser erster Jahrgang Ende Juni dieses Jahres auf die Flasche gefüllt“, sagt Suzanne, die von der Qualität ihres Weines begeistert ist.

Schlussendlich bleibt noch zu sagen, dass der gesamte Komplex von Viviers südöstlich ausgelegt, um die Morgensonne im Innenhof zu begrüßen. Das Eingangstor unterhalb des Wachturms sowie alle Abhängigkeiten sind mindestens 150 Jahre älter als das Schloss an sich. Der Brunnen, rechts vor dem separaten Eingang zur Küche, funktioniert nicht mit einer Pumpe sondern durch Gravität. Aber all dies sollten Sie sich am besten selber ansehen!

Fazit: Viviers im Département Yonne ist ein Sehnsuchtsort für Weinfreunde und Liebhaber einer intakten, erholsamen Landschaft. Die herrliche Ruhe wird nur am frühen Morgen und am Abend durch das Gurren der Tauben und die Glocken der Kirche von Viviers unterbrochen. Wer den Chablis 2020 von Viviers probieren möchte, sollte sich beeilen. Insgesamt gibt es davon nur 3385 Flaschen.

>> Château de Viviers, Weingut & Gästezimmer, 2, rue des Fourches in F- 89700 Viviers bei Chablis. Weitere Infos unter der Telefonnummer 0033 756 004 229 und auf www.chateaudviviers.fr

Die Weine des ersten Jahrgangs



*Kellermeisterin
Suzanne Callerot*

Der Opel MOKKA E - Ultimate, das Auto zu unserer Kolumne
« Der Abstecher »

Extravagantes SUV mit spurtfreudigem Elektro-Antrieb

Von Romain Batya

Alle Fotos Romain Batya

Mit der zweiten Generation des Opel Mokka und dem Eintritt der traditionsreichen Automobilmarke in das neu geschaffene Stellantis Imperium (Fiat / Chrysler und die französisch - deutsche PSA Gruppe) setzen die Rüsselsheimer mehr denn je auf ein extravagantes Erscheinungsbild und einen Innenraum, der den Zeitgeist widerspiegelt. Und der Mokka-e ist das erste Fahrzeug, das den aktuellen Vorgaben entspricht. Damit hebt sich der kleine SUV von seinen italienischen und französischen Familienmitgliedern ab.

Natürlich hat das mit der Verwendung der CMP-Plattform zu tun (Common Modular Platform), die von PSA stammt und bereits Verwendung im Peugeot 2008 und im Opel Corsa findet. Dennoch geht der Mokka mit seinem zweistufigen Frontdesign, den breit ausgestellten Radkästen für die grossen, 20 Zoll messenden Räder und dem kurzen Heck seinen eigenen Weg. Die sportliche Seitenlinie mit den nach hinten spitz zulaufenden Fenstern lässt erahnen, dass der Mokka um mindestens zehn cm kürzer geworden ist, wobei das äussere Erscheinungsbild den Eindruck vermittelt, das Fahrzeug wäre deutlich breiter geworden.

Auffälligstes Detail am Bug ist der „Vizor“, er besteht aus einer schwarz glänzenden Kunststoffspange und ersetzt die Lamellen des klassischen Kühlergrills. Front- und Heckleuchten sind schmal gestaltet, ihre Lichtausbeute ist dank neuer „IntelliLux LED®“ Matrix Leuchten jedoch enorm. Abblend- und Fernlicht passen sich automatisch an, ein Verblenden des Gegenverkehrs unterbleibt.

Auffällig im Innenraum ist der puristische Stil, der sich auf das Wichtigste beschränkt. Das beginnt im



Cockpit, wo die „Pure Panel“ Ausstattung das Mass aller Dinge ist. Zwei horizontal verlaufende Informationstafeln ersetzen das klassische Armaturenbrett. Die Sache ergibt Sinn, alle wichtigen Infos befinden sich nicht wie bei anderen Marken auf dem mittig angebrachten Zentralsdisplay, sondern direkt vor dem Fahrer. Bis 2024 wird Opel für alle in Europa angebotenen Modelle ein 100 % Elektro-Variante anbieten, diese werden alle mit „Vizor“ Front und „Pure Panel“ Cockpit ausgestattet sein. Traditionsgemäss kommen wir an der Beschreibung des Kofferraums nicht vorbei und hier muss der Winzer Ihres Vertrauens zweimal Luft holen, denn mit 250 Litern Zuladung (ohne Nutzung des doppelten Bodens) passt zusätzlich zum Reisegepäck vom Fahrer und den drei Insassen höchstens noch ein Weinkarton. Gepäckraum-Füchse wissen sich zu helfen und stapeln immerhin 18 normale Weinflaschen unter den doppelten Boden.

Sie fragen Sich, warum wir nur von vier Insassen sprechen, obwohl das Auto von rechts wegen ein Fünfsitzer ist? Die Antwort ergibt sich beim Anblick der zweiten Sitzreihe. Wegen des höheren Fussbodens, der kürzeren Gesamtlänge und des besonders im Fond abfallenden Dachhimmels können längere Fahrten auf der Rückbank des Opel Mokka-e nur zwei Erwachsenen mit westeuropäischem Längenmass zugemutet werden. Das Wichtigste bei der Vorstellung des Mokka-e ist zweifellos der Elektro-Antrieb. Und da hat Opel brillant gearbeitet. Der klassisch unter der Motorhaube eingebaute E-Antrieb liefert aus dem Stand heraus eine Leistung von 136 PS, das Drehmoment liegt permanent bei 260 Nm. Die Kraft stammt aus einer 50-kWh-Hochleistungsbatterie, deren 18 Module unterhalb des Kofferraums und des Innenraums verbaut sind. Die linear wirkende Fahrleistung verblüfft, wobei der Fahrer zwischen den drei Fahrmodi Sport, Normal und Eco via Druckschalter an der Mittelkonsole wählen kann. „Eco“ ist das Fahrprogramm der Wahl, damit lässt sich bei vorausschauender Fahrweise ein Aktionsradius von 300 Kilometern erreichen. Opel gibt eine maximale Reichweite von 324 km an, dieser Wert bezieht sich jedoch auf einen theoretischen WLTP-Zyklus. Bemerkenswert ist jedenfalls das geräuscharme Vorankommen sowie der Spurt von langsamer zu mittlerer Geschwindigkeit. Von 15 auf 45 km/h braucht der Mokka e nur knappe drei Sekunden.

>> Der Preis für den Opel Mokka E-Ultimate mit 136 PS liegt bei 37975.- € TTC. Preis in Luxemburg, Stand August 2021. Bis Ende 2021 gibt es eine staatliche Kaufprämie von 8000.- Euro, die den Neupreis unter 30000.- Euro TTC sinken lässt. Wir danken Opel Belgien und dem Autohaus Autopolis in Luxemburg für die Bereitstellung des Testfahrzeugs.



V
I
N
A
L
U

V
I
N
A
L
U

FFT – Vinalu's Fine Food Tours FFT – Vinalu's Fine Food Tours – FFT

Das Landhotel Brimer auf Grundhof, im deutsch-luxemburgischen Grenzgebiet

Wunderbar für alle Liebhaber bodenständiger Cuisine Française

Von Liliane Turmes, Romain Batya und Egon Olsen
(Alle Fotos von Romain Batya)

*Das Hotel Brimer mit dem
Stammhaus in der Mitte*



Willkommen auf Grundhof



*Familie Brimer; Elisabeth,
Denis, Marie-Thérèse,
Christine, Henri
(von l. nach r.)*

FFT – Vinalu's Fine Food Tours FFT – Vinalu's Fine Food Tours – FFT

In unserer Rubrik Fine Food Tours hatten wir Ihnen letztes Jahr das Landhaus Rüssel vorgestellt. Auf Grundhof, gut fünfzig Kilometer südwestlich hiervon, dort wo die Untersauer die Grenze zu Luxemburg bildet, möchten Ihnen nun das Landhotel Brimer näher bringen.

Der Familienbetrieb wird seit vier Generationen von der Familie Brimer geführt.

Gegründet wurde das Haus von Chrétien Brimer, der vor fast 115 Jahren das Hotel „Cosmopolite“ vor Ort übernahm. Er modernisierte das Haus und nannte es um in „Chalet Brimer – Hotel Grundhof Pension“. Die neue Bezeichnung war an den weissen Fassaden des Hauses gut einsehbar und mit dem Verlade-Bahnhof der damaligen Prinz Heinrich Bahnlinie direkt vor der Tür blieb auch die internationale Kundschaft nicht aus.

Über die Jahrzehnte wurde das Haus immer wieder verschönert und vergrössert, heute hat das Vier Sterne Hotel eine Kapazität von dreissig Zimmern. Mehr als die Hälfte bieten einen Blick auf das Tal der schwarzen Ernzt, in den restlichen Räumen lieben die Gäste die Aussicht auf die Sauer. Idyllischer kann die Lage für ein Landhotel nicht sein.

Und obwohl Henri Brimer, der Vater der aktuellen Betriebsleiterin Elisabeth Brimer, es nicht so gerne hört, kann von einem Boutique Hotel mit integriertem Wellnessbereich gesprochen werden. Eine dermassen individuelle Betreuung in einer familiär gebliebenen Atmosphäre findet der Gast immer seltener.

„Ein Familienbetrieb mit einer mehr als hundertjährigen Geschichte ist eine fordernde Angelegenheit“, sagt Elisabeth. Ihr Team bestehend aus Ehemann Denis, den Eltern Henri und Marie-Thérèse und ihrer älteren Schwester Christine, die immer da ist wenn Not am Mann ist. Unbedingt zu erwähnen sind langjährige Mitarbeiter wie Fernando do Souto und Sébastien Detruiseux. Ohne sie wäre die Küchenbrigade nur halb so kompetent. Natürlich schaut der gelernte Chefkoch Henri Brimer, der 2017 sein sechzigstes Küchenjubiläum feierte und eigentlich in Rente ist, regelmässig bei den „Jungs“ in seiner Küche vorbei.

Und Monsieur Henri ist immer noch der Vizepräsident der HORESCA, des Luxemburger Verbands der Hoteliers und Restaurateure. Sein Amt hat ihn, der wie kein anderer gepflegte Konversation zu führen weiß, mit weltbekannten Kultköchen wie Paul Bocuse zusammengebracht. Ein kleines Foto an der Wand, das man beim Betreten des Restaurants schnell übersehen hat, zeugt davon. Bescheidenheit ist eben auch eine Gabe, die der Familie Brimer eigen ist..



Blick ins Restaurant Brimer



Der hintere Saal im Restaurant



Das Dinner beginnt mit zwei Crémants



Rindercarpaccio mit Parmesan und Pinienkernen

FFT – Vinalu's Fine Food Tours FFT – Vinalu's Fine Food Tours – FFT

Kommen wir zur Quintessenz unserer Reportage. Meeresfrüchte und Fisch, Wild und weiteres feine Fleisch sind das A und O im Hotel Brimer. Dazu die passenden Moselweine aus dem Grossherzogtum. „Genau wie bei den Rohstoffen, die wir in unserer Hotelküche verarbeiten, setzen wir auch beim Wein auf Regionalität“, sagt Elisabeth. Einheimisches Obst kommt aus der „kleinen Luxemburger Schweiz“, das Gemüse vom „Fromburger Hof“ bei Echternach, der Käse und andere Milchprodukte aus Berdorf, die Kartoffeln aus Holzthum, die Rotweine, vornehmlich aber die Weissweine, aus den Weinbergen zwischen Grevenmacher und Schengen.

Den Gegebenheiten angepasst gibt es im Restaurant am Mittag ein Tagesmenü sowie à la Carte Gerichte, abends zeigt sich mit dem täglich wechselnden 7 Gänge Menü, unter der Bezeichnung „le Menu du marché“, die ganze Bandbreite kulinarischen Könnens der Gastronomenfamilie. Und da die Wildsaison in vollem Gange ist, muss angebracht werden, dass Brimer eine eigene Jagd in Befort und Bigelbach betreibt, wo Elisabeth, Henri, insbesondere aber Christine das Wild (Hasen, Rehe, Wildschweine und Hirsche) selbst schießen, das in der Küche verarbeitet wird. Gut informiert beginnen wir unser Dinner mit einem zarten Carpaccio vom Angus Rind mit Parmesan, Senfrauke und Pinienkernen. Dazu probieren wir gleich zwei Crémants, einmal den Brut von Cep d'Or aus Hüttermühle mit seinen fruchtigen und dezent rauchigen Noten und einmal den harmonischen „Héritage“ Brut Rosé vom Weingut Gales aus Ellingen mit seiner feinen Säure und Noten von roten Früchten.

Zur Variation von Jakobsmuschel und Garnele an Würfel von frischer Mango und Scheiben von japanischem Rettich folgt ein Grauburgunder „Château de Schengen“ 2018 vom Weingut Thill (Bernard-Massard). Die reife Frucht und die verhaltene Säure passen zur optimal gebratenen Garnele und zu den delikaten Saint-Jacques.

Ein Süsspchen als Zwischengericht ist nicht verkehrt und zur cremigen Suppe von Steinpilzen aus dem Beforter Forst wird ein Riesling „Wintringer Felsberg“ 2017 mit leichtem Firnton und frischen Noten von Agrumen vom Weingut „Clos mon vieux Moulin“ der Gebrüder Duhr aus Ahn gereicht.

Weingut Schlink & Weingut Schlink

Die Zeit für üppigere Gerichte bahnt sich mit der „Trilogie vom Meeresfisch auf Krustentier-Sauce“ an.



Variation von Garnele und Jakobsmuschel



Grauburgunder vom Château de Schengen



Riesling vom Clos Mon Vieux Moulin



Delikates Steinpilz-Süsspchen

FFT – Vinalu's Fine Food Tours FFT – Vinalu's Fine Food Tours – FFT



Elisabeth Brimer, die Macherin im Familienbetrieb



Charta Riesling vom Weingut Schlink aus Machtum



Chardonnay Fleur des Rochers vom Clos des Rochers



Trilogie von Meeresfisch an Krustentiersauce



Zwei sehr unterschiedliche Spätburgunder aus Luxemburg

FFT – Vinalu's Fine Food Tours FFT – Vinalu's Fine Food Tours – FFT

Frau Brimer lässt es sich nicht nehmen hierzu drei verschiedene Weine zu servieren. Als erstes haben wir mit dem „Fleur des Rochers“ 2014 vom Domaine Clos des Rochers einen Chardonnay aus Luxemburg, mit ausgeprägten doch gut eingebundenen Barrique Noten. Zu Seeteufel, Steinbutt und Kabeljau ist jedoch eher der Riesling unser Wein. Es treten an: Riesling Alte Reben 2016 „Domaine et Tradition“ vom Bio-Weingut Sonnen- Hoffmann aus Remerschen, mit einer feinen Säure und mit fruchtigen Noten von Steinobst und Pflaumen, gegen den Charta Riesling 2015 „Arômes et Couleurs“ vom Weingut Schlink aus Machtum, mit Rebsorten Typizität, er lässt am Gaumen an reife Pfirsiche denken mit einem feingliedrigen Säurespiel, mit einer guten Struktur im langen Abgang. Einer unserer Lieblinge.

Beim Hauptgericht, dem confierten und lange geschmorten Rückenstück vom Angus an allerlei Gartengemüse messen sich zwei Spätburgunder. Einerseits der Jahrgang 2016 „Arômes et Couleurs“ von Schlink, andererseits der Bio- Pinot Noir „Op Fuussen“ 2017 von Sonnen - Hoffmann, verhalten in der Nase, und eher dezent am Gaumen. Hier gefällt uns besonders der Spätburgunder von Schlink mit Aromen von Unterholz und dunkler Kirsche; am Gaumen ist er betörend, das Fleischgericht setzt mit ihm zum Höhenflug an.

Es folgt eine Auswahl an feinen Produkten vom Käsehof Schmalen aus Berdorf. Nichts spricht gegen ein zweites Glas Spätburgunder von Schlink. Natürlich lässt sich der Wein nicht unterkriegen.

Mit dem Dessert, einem schmackhaften Quartett von Himbeer-Macaron, Crème Brûlée, Erdbeersorbet und Pistaziencrème schliessen wir das gelungene Dinner ab. Nicht ohne die florale und harmonische Spätlese „Cuvée Blanc Nanami“ 2018 vom Weingut Mathis Bastian aus Remich, die zu einer Genussverlängerung fähig ist, dazu genossen zu haben.

>> **Boutique-Hotel Brimer mit gleichnamigem Restaurant sowie Spa & Wellness in L-6360 Grundhof. Weitere Infos unter der Telefonnummer 00352 268787-1 und auf www.hotel-brimer.lu Das Hotel ist täglich vom 1. März bis zum 1. Dezember geöffnet, das Restaurant ist nicht nur den Hotelgästen vorbehalten, Tischreservierungen sind unentbehrlich.**



Geschmortes Angusfilet mit farbenfrohem Herbstgemüse



Spätlese-Cuvée vom Weingut Bastian in Remich



Blick in Zimmer 53.JPG

Ansprechendes Dessert-Quartett

Das Top-Modell des neuen Hyundai Tucson im Test

Die vierte Generation des beliebten SUV weiss zu überzeugen

Von Romain Batya, alle Fotos R. Batya

Hyundai, die populärste koreanische Automobilmarke, hat mit der vierten Generation des Tucson ins Schwarze getroffen. Der kompakte SUV legt in allen Hinsichten zu. Höher, länger und breiter ist er geworden, der bullige, trapezförmige Kühlergrill und die hohe, nach hinten aufsteigende Seitenlinie lassen ihn muskulöser erscheinen. Unter der Haube gibt es je nach Wunsch einen Vierzylinder-Benziner mit 150 PS, respektive 180 PS. Bei dem von uns gefahrenen Topmodell kommt es noch besser, denn in Belgien und Luxemburg bietet Hyundai die Elektro-Kombination des Tucson gleich in vier Varianten an. Es gibt den 48 Volt-Leichthybriden mit Benzin- oder Dieselmotor, dann einen Plug-in-Hybriden sowie einen autarken Vollhybriden. Bei dem getesteten Tucson handelt es sich um den Vollhybriden mit einer Leistung von 180 PS, die er aus einem 1.6-Liter Vierzylinder-Benziner, unter Zuhilfenahme eines Elektromotors, schöpft. Der Strom für den Elektromotor entsteht durch Energie-Rückgewinnung, hauptsächlich beim Bremsen. Motor und Elektro Aggregat sind an eine abgestimmte 6-Gang-Automatik gekoppelt, die dem niedrigen bis mittleren Tourenbereich den Vorrang gibt.

Dennoch kommen wir nicht an den ab Werk angegebenen WLTP- Verbrauch von 6,6 Litern heran. Unsere Messung ergab 7,3 Liter.

Das Platzangebot im Innenraum ist gut, die hohe Sitzposition des Fahrers steht für eine schnelle Einschätzung der Strassenverhältnisse. Das 4,50 m lange Auto erlaubt dynamisches Vorankommen, das Spurtverhalten ist in Ordnung. Den Fahrkomfort bewerten wir als mittelmässig, uns erscheint die Federung zu straff.

Der Kofferraum ist mittelgross, lobenswert ist die Tatsache, dass der hohe Boden keine zusätzliche Ladekante aufweist. Das Be- und Entladen der gut 600 Liter umfassenden Ladeluke geht einfach von Hand. Das freut auch den Winzer Ihres Vertrauens, denn fünf Weinkartons passen locker unter das leichte Gepäck für den Wochenend Ausflug.



FFT – Vinalu's Fine Food Tours FFT – Vinalu's Fine Food Tours – FFT

Das Cockpit wirkt aufgeräumt und übersichtlich, die Fahr Assistenzsysteme wirkungsvoll. Sie arbeiten teils übereifrig, besonders was den Spurhalte-Assistenten anbelangt, der auf die kleinste Abschweifung mit vehementem Eingreifen reagiert. Gewöhnungsbedürftig sind die Aussenspiegel, die eigentlich Kameras sind, die das Geschehen um den Toten Winkel zeitgleich darstellen. Preiswert sind die Dinger nicht, beim Einparken sollte sehr genaues Hinschauen zum Mass aller Dinge werden. Etwas irritierend ist auch die Automatikschaltung auf der Mittelkonsole. Einen Schalthebel sucht man vergebens, dafür gibt es einen kleinen Wipp- und Druckschalter, der die Positionen D, N, R, und P beinhaltet. Der neue Tucson ist ein komfortables, mittelgrosses SUV, das in der Ausstattungsvariante „Shine“ standardmässig mit allerlei Schnickschnack wie Sitzheizung und -Belüftung sowie einer wirkungsvollen Lenkrad-Beheizung ausgestattet ist. Als akustisches Mäusekino verstehen wir die Auswahl an Klängen (Vogelgezwitscher im Wald, Meeresrauschen, knisterndes Kaminfeuer oder belebtes Strassencafé) die der Tucson auf Wunsch und anstelle von Musik abspielt.

>> *Der Basispreis für den Hyundai Tucson Vollhybrid in der Ausführung „Shine“ liegt bei 38368.- € TTC. Unser Testauto kostet 39045.- € TTC. Preise in Luxemburg, Stand September 2021. Wir danken dem Autohaus Autopolis für die Bereitstellung des Testfahrzeugs.*



V
I
N
A
L
U

V
I
N
A
L
U

Individuelle Mobilität : Der Suzuki Swace 1.6 Benziner Vollhybrid im Test

Ein effizientes, geräuscharmes Spassmobil mit erstaunlichen Eigenschaften

Von Romain Batya, alle Fotos R. Batya

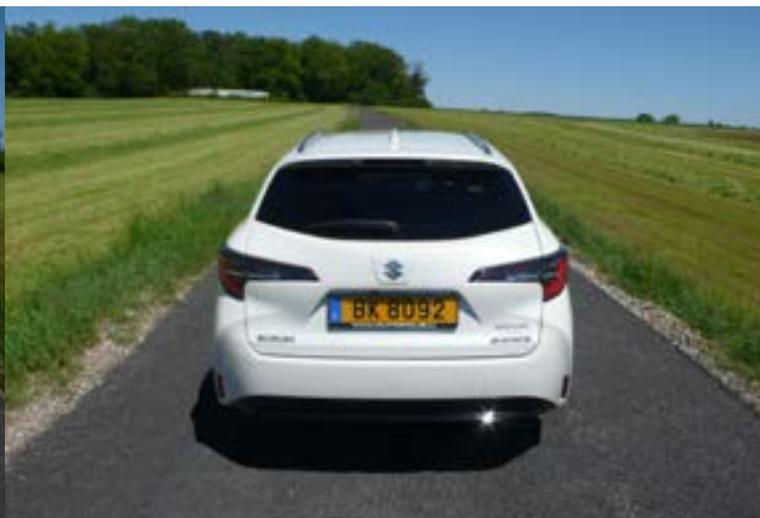
Geräuscharm ist das Wort der Stunde. Schon lange nicht mehr hatten wir das Vergnügen erstaunlich geräuscharm mit einem Testauto unterwegs zu sein. Was im doppelten Sinn beeindruckt, denn der Suzuki Swace gehört, auch wenn es der Name nicht gleich verrät, zu den sogenannten Allerweltsautos. Er basiert auf dem Toyota Corolla Sports Tourer, genau genommen auf der kleinsten Hybridauslegung des letzteren, einem 1.8 Liter Benziner mit 90 PS der von einem E-Motor mit umgerechnet 72 PS unterstützt wird. Wegen der Effizienz sitzt der Elektroantrieb direkt am Verbrenner unter der breiten Motorhaube. Der Swace ist demnach ein Vollhybrid, der keine Ladekabel benötigt.



Vinalu-Ticker

Vinalu-Ticker

Vinalu-Ticker



Apropos Ladekabel: für alle Plug-in-Hybrid Fahrzeuge, die wir bisher in VINALU vorgestellt haben, gilt, dass ihre Besonderheit sich bei ausschließlicher Nutzung in Stadt- und Ballungsgebieten lohnt. Wer auf dem Land wohnt und tagtäglich mehr als hundert Kilometer fahren muss, der wird keine echte Freude an solchen „halben Elektro-Autos“ haben. Die Ladedauer ohne zusätzlich gekaufte und vom Fachmann am trauten Heim montierte Profi-Ladestation (im englischen Wall-Box genannt) ist einfach zu lang. Denn wer will schon für vierzig Kilometer reinen E-Betrieb sein Auto bis zu zwölf Stunden an die Haushaltssteckdose hängen?

Zurück nun zu unserem Testfahrzeug, dem Swace Vollhybrid, der die Philosophie des autark arbeitenden Hybrid-Autos widerspiegelt. Auch wenn man glaubt, in einem ziemlich banalen japanischen Kombi unterwegs zu sein, sind es die Details, die den Unterschied ausmachen. So gibt es an der Heckklappe Griffmulden für Rechts- und Linkshänder, die Scharniere an den Türen sind so konzipiert, dass sie in jeder Position die Tür halten und in den beiden Getränkehaltern in der Mittelkonsole gibt es eine indirekte Beleuchtung, die verhindert dass man bei Nachtfahrten sein Getränk auf dem Beifahrersitz verschüttet.

Beim Anfahren löst die Elektronik die elektrische Handbremse, sobald in „D“ Modus geschaltet wird. Im Stand zieht die Elektronik die Handbremse an, sobald in „P“ geschaltet wird. Nebenbei gibt es eine Extra-Drucktaste für den Hillholder, den man demnach auch manuell aktivieren kann.

Beachtlich ist, wie oben beschrieben, die niedrige Geräuschentwicklung im Innenraum des Swace. Bis auf wenige Ausnahmen (schnelle Spurts) ist der Motor flüsterleise. Und auch das schont die Umwelt.

>> Der Basispreis für den Suzuki Swace Hybrid liegt bei 32876.- € TTC. Unser Testauto in der Ausstattungsvariante GLX kostet 34237.- € TTC. Preise in Luxemburg, Stand September 2021. Wir danken dem Autohaus Autopolis für die Bereitstellung des Testfahrzeugs.

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

Hinweis:

Falls Sie unser Fachmagazin für Wein und Genuss nicht mehr erhalten möchten, teilen Sie uns dies bitte an folgender Adresse mit: info@vinalu.lu.

Wir werden Ihre Kontaktdaten dann aus unserem Verteiler löschen. Die Speicherung Ihrer Daten erfolgt ausschliesslich zum Versand von VINALU®.

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, Zitate aus Beiträgen sind ausschliesslich mit Angabe der Quelle gestattet.

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 Kostenmote.

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.)