

## Weinland Luxemburg

Ein Marathonlauf ist 42,195 km lang. Der durchschnittlich trainierte Läufer benötigt für diese Strecke ca. 3 bis 4 Stunden. Auch die Weinberge entlang der Luxemburgischen Moselseite erstrecken sich über 42 km. Diese sollte der Weinliebhaber allerdings nicht in 3 bis 4 Stunden ablaufen, sondern, er sollte sich Zeit und Muße zum Genießen nehmen.

In Luxemburg werden im Jahr 2013 ca. 1300 ha Rebflächen für den Weinbau bewirtschaftet. In den letzten 160 Jahren unterlag die Anbauflächengröße starken Schwankungen. Die Rebfläche zieht sich entlang der Obermosel vor Trier zwischen Wasserbillig und Schengen. Im Gegensatz zur deutschen Mittelmosel findet man in Luxemburg keine Schieferböden. Im Kanton Grevenmacher, im nördlichen Teil, gibt es hauptsächlich Muschelkalkböden und südlich, im Kanton Remich wachsen die Reben auf Keuperböden und Tonmergel.

Entwicklung der Gesamtanbaufläche	
1855	850 ha
1922	1675 ha
1937	948 ha
1970	1136 ha
2011	1274 ha
2013	1295 ha

Mit einem Anteil von 330,5 ha ist Rivaner 2013 die meistangebaute Rebsorte in Luxemburg. Gefolgt von Pinot gris (193,8 ha), Auxerrois (188,1 ha), Riesling (158,9 ha), Pinot blanc (158,1 ha), Pinot noir (116,6 ha), Elbling (93,1 ha), Chardonnay (23,4 ha), Gewürztraminer (21,6 ha), Saint Laurent (3,6 ha), Early Pinot noir (2 ha), Muscat (0,9 ha), Sylvaner (0,6 ha) und auf 3,8 ha wachsen verschiedene andere Rebsorten wie z.B. Dakapo und Gamay.

Entwicklung der Rebsorten von 1970 bis 2011 in %					
Rebsorte	1970	1980	1990	2009	2011
Elbling	32	21,9	18	8	8
Rivaner	44	46,3	44	27	27
Auxerrois	8	12,24	12	14,29	15
Pinot Blanc	1	4,36	6	11,44	12
Pinot gris	2	3,51	6	14	14
Riesling	11	10,29	12	12,52	13
Gewürztraminer	1	1	1	1,54	2
Chardonnay	*	*	*	1,31	1,31
Pinot noir	*	0,08	*	7,83	8

\* nicht gemessen

## Die Erzeugerstruktur

Die Weinbranche in Luxemburg gliedert sich in drei Gruppen. Private Winzer, die keiner Kellereigenossenschaft angehören, bauen den Wein selber aus und vermarkten ihn. Sie haben 1966 eine Berufsvereinigung, die O.P.V.I. gegründet, die ihre Interessen vertreten und bei Problemen unterstützen soll. Ihr Marktanteil liegt bei etwa 26 %.

Der Weinhandel, der früher eine Mischung aus französischem Négociant (Großhandel) und deutscher Kellerei darstellte, hat sich zu einer Art Privatkellerei mit eigenen Weinbergen entwickelt. Sie besetzen etwa 14 % des Marktes. Für den Verbraucher ist der Unterschied zwischen privatem Winzer und Weinhandel kaum festzustellen.

Die dritte Gruppe ist die 1966 entstandene Genossenschaft Domaines Vinsmoselle. Dort sind 330 Winzer organisiert, die 60% der Weinproduktion produzieren. Die Genossenschaft setzt sich aus 6 Kellereien zusammen. Dies sind die Kellereien Grevenmacher, Stadtbredimus, Greiveldange, Wellenstein, Wormeldange und Remerschen. Sie ist Marktführer im Crémant-Markt in Luxemburg und produziert 1,5 Mio. Flaschen des Crémants. Ihre „Leuchtturm-Marken“ sind

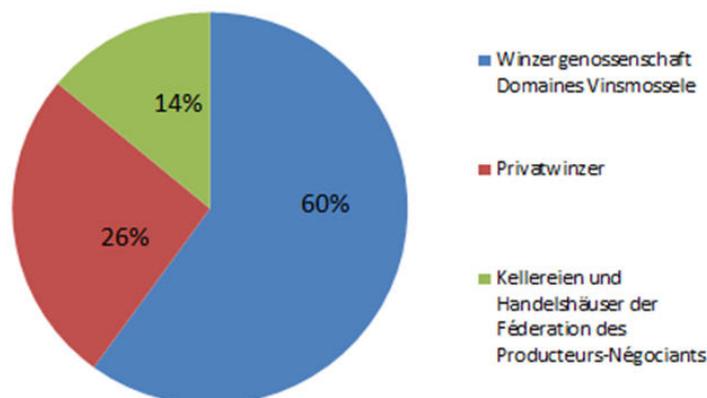
Poll-Fabaire für den Crémant und Domaines Vinsmoselle für die Weine. Insgesamt produziert die Genossenschaft ca. 10 Mio. Flaschen an Wein und Crémants.

## Das Jungwënzer-Programm

Das Jungwënzer-Programm der Domaines Vinsmoselle wurde ins Leben gerufen, um einerseits dem demographischen Wandel entgegen zu wirken, und andererseits zur Qualitätssteigerung beizutragen. Die Jungwinzer werden motiviert, den Beruf (ihrer Väter) weiterzuführen und sich auf höchstem Qualitätsniveau ausbilden zu lassen. Die mittlerweile 30 Mitglieder setzen auf ihr eigenes Können und präsentieren gebietstypische Rebsortenweine, wie heute Abend unser Riesling zeigt. Die Modernität zeigt sich u.a. an den gebietsuntypischen Drehverschlüssen.

## Erzeugerstruktur nach Fläche

in Prozent

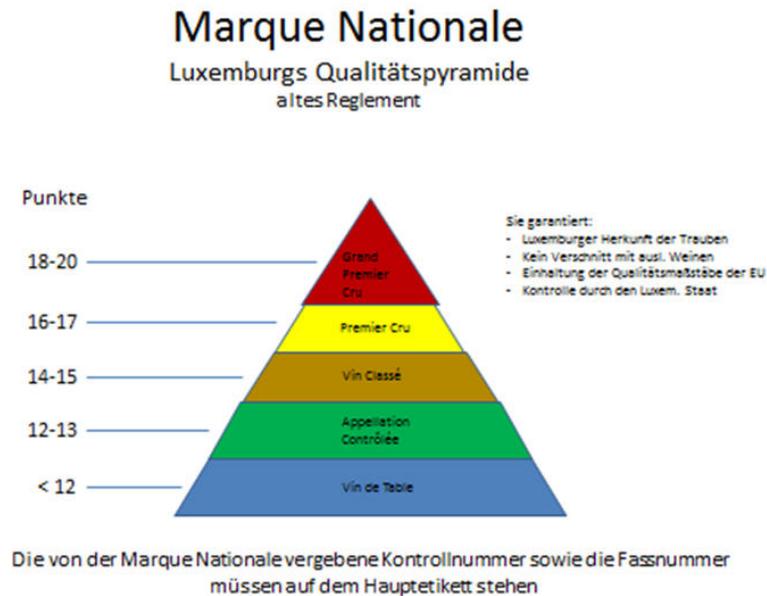


## Die Marque Nationale

Die Marque Nationale ist seit 1935 das einzige Prädikatsystem in Luxemburg. Sie wurde öfters verändert, um sie den Anforderungen der Zeit anzupassen. Sie garantiert, dass der Wein aus Luxemburg stammt, staatlich kontrolliert wird und nicht mit ausländischem Wein verschnitten wurde. Später ist die Überwachung und Umsetzung der EU-Weinverordnung hinzu gekommen.

Die für die Qualitätsprüfung zuständige Kommission ist das „Office Nationale de l'Appellation d'Origine Contrôlée – Moselle Luxembourgeoise“ (O.N.A.O.C.). Darin sind 8 Mitglieder der Bereiche Weinhandel, Genossenschaft und private Winzer. Heute ist die Marque Nationale ein Teil des Instituts Viti-Vinicole.

Die Weine werden von den Experten blind verkostet und erhalten Punkte, nach denen sie die Qualitätsbezeichnung erhalten.



Elbling, Rivaner und Verschnittweine ohne Sortenangabe sind nur zur Qualitätsbezeichnung „Appellation Contrôlée“ und dem Prädikat „Vin Classe“ zugelassen. Auch alle Rot- und Roséweine erhalten nur diese Qualitätsbezeichnung. Außerdem können noch die Bezeichnungen Spätlese, Auslese und Eiswein benutzt werden.

Voraussichtlich ab dem Jahrgang 2013 werden die Weine der verschiedenen Chartas in die Qualitätseinstufung aufgenommen. Sie haben sich unabhängig von den staatlichen Kontrollen entwickelt und ihre Weine werden nach anderen strengeren Kriterien behandelt. Aus diesem Grund werden sie die oberste Stufe der Qualitätspyramide einnehmen.

### Luxemburger Weine - Die Rebsorten

Nachdem 1709 durch einen sehr strengen Winter der Rebbestand im Land, mit Ausnahme des Moseltales, zerstört wurde, begann man anschließend fast ausschließlich den Elbling anzupflanzen (wurde als Verschnittwein an die deutsche Mosel-Saar-Ruwer exportiert). Bis heute hat man sich in Luxemburg hauptsächlich auf die weißen Sorten konzentriert. Nach wie vor stehen an erster Stelle der Rivaner (Mül-ler-Thurgau) mit 26 % Anteil, gefolgt von Auxerrois (15 %). Der Anbau von Rivaner (und Elbling, 7,5 %) geht allerdings zurück zugunsten des Auxerrois und der Burgunderfamilie, sprich Pinot Blanc (12 %) und Pinot Gris (15 %). Auch Riesling (12 %) und Gewürztraminer sind „auf dem Vormarsch“. Überhaupt experimentiert man heute gerne mit den Burgundern, auch mit dem roten Pinot Noir (9 %), oder im internationalen Kontext mit dem Chardonnay.

# Luxemburgs Qualitätspyramide



Zu den Chartas gehören die „Charta Schengen Prestige“, „Charta Privatwänner“ und die „Charta Domaine et Tradition“. Während sich an den Bezeichnungen nicht so viel ändert, werden zusätzliche Produktionsbestimmungen für die einzelnen Stufen aufgenommen. Die wichtigste ist wahrscheinlich die Aufnahme von Hektarhöchstertträgen, die niedriger sind, je höher die Qualität ist. So dürfen z.B. für die Charta-Weine maximal 60 Hektoliter pro Hektar geerntet werden.

## Die Rebsorten des heutigen Abends

### Pinot Blanc

Gehört zur Burgunderfamilie, entstand aus mehrfachen Mutationen des Grauburgunders; kann sowohl fruchtige Sommerweine als auch im Holz ausgebaute, cremige Weine hervorbringen; wird gerne für den Crémant genommen, um Frische und Säure miteinzubringen; Verbindung aus exotischen Fruchtaromen wie Ananas mit lokalen Fruchtnoten wie Pfirsich und Quitte

### Elbling

Seit der Römerzeit in der Region angebauter leichter Wein mit typischer Frische; charakteristische Säure; ausgezeichneter Durstlöcher; es gibt weißen und roten Elbling; starker Rückgang bzgl. der Gesamtanbaufläche, dennoch ein typischer Bistrowein; zum traditionellen Gericht „Schneberfouer Fësch“

### Riesling

„König der Weine“, auch in Luxemburg; typische Moselsorte; Verwandlungskünstler, kann sich den Bodenverhältnissen anpassen; prägnante Säure; überzeugt mit Eleganz und Finesse; unterscheidet sich von deutschen und Elsässer Rieslingen in der Aromatik – Zitrusfrüchte, Apfel und Akazie; wächst gut in steilen Südlagen, hier reifen Trauben voll aus, die besten Lagen werden dem Riesling vorbehalten; ist in Luxemburg auf dem Vormarsch

### Auxerrois

Stammt auch aus der Burgunderfamilie (steht dem Blauburgunder nahe); regionale Spezialität; autochthon, auch wenn in Deutschland und Elsass ebenfalls angebaut; zweithäufigste Sorte nach Rivaner; gerne als Grundwein für den Crémant; lange haltbare Weine; fruchtig mit Aromen von Melone, Mirabelle und Zitrusfrüchten sowie weißen Blüten; filigran; relativ geringe Säure; passender Begleiter zum Käse oder auch als Aperitif

### **Pinot Gris**

„Shootingstar“ unter den Rebsorten Luxemburgs; Anbaufläche in den letzten 20 Jahren verdoppelt; entstand durch mehrfache Mutationen des Blauburgunders; durch kalkhaltige Böden komplexe Weine; kräftig und doch schlank mit einer feinen Mineralität; eher säurearm; als Aperitif geeignet; Entwicklung muss hinsichtlich des Klimawandels beobachtet werden: Restzucker und natürlicher Alkoholgehalt können dann zum Problem werden

### **Gewürztraminer**

Vermutlich sehr alte Sorte, wahrscheinlich aus Südtirol; ausgeprägte Duftnoten; unverkennbares Aroma nach Litchi und Rosen; würzig und elegant in Nase und Mund; wenig Säure und bukettreich; darf in Luxemburg für Spätlesen und Strohweine genommen werden, auch auf dem Vormarsch in Luxemburg

### **Pinot Noir**

Gilt für viele Rotweinliebhaber als die edelste Rotweinsorte; elegant; feines Aromaspiel aus Wald- und Himbeeren; in Luxemburg gerne als Grundwein für den Crémant oft auch als Rosé ausgebaut; bevorzugt im Gegensatz zu anderen Rotweinsorten ein eher kühleres Klima (Klimawandel?); ebenfalls „im Kommen“ in Luxemburg

### **Rivaner (heute Abend nicht dabei)**

Meistverbreiteste Rebsorte in Luxemburg; Kreuzung zwischen Riesling und Madeleine Royale (laut den Autoren Mauquoi); stellt wenig Ansprüche; pflegeleicht; blasse, leicht hellgelbe Farbe; Muskataromen; milde Säure; wird in der Regel jung genossen; zum Traditionsgericht „Ham, Fritten an Zalot“ (verschiedene Schinken mit Pommes und Salat)

Zitat: „Der ideale Alltagswein zählt in Luxemburg in allen Situationen als Grundversorgung!“

Rivaner und Elbling gehören nicht zu den sogenannten edlen Rebsorten!

### **Der Crémant**

Der Crémant ist das Aushängeschild für den Weinanbau in Luxemburg. Hier findet das beste Zusammenspiel aus den passenden Rebsorten, den Muschkalk-Böden und dem idealen Klima, ähnlich dem in der Champagne, statt. Der Anteil an der Weinproduktion beträgt 15 %, Tendenz steigend. Alle in Luxemburg zugelassenen Rebsorten dürfen hier auch für den Crémant verwendet werden. Hauptsächlich wird Crémant aber aus den Burgundersorten und aus Riesling hergestellt, wobei es auch schon mal zu interessanten Cuvées aus beiden kommt. Auch der Elbling wird für den Crémant genommen. Besonders der Auxerrois aus der Burgunderfamilie liefert hervorragende Grundweine, insbesondere dann, wenn er auf Muschelkalk gewachsen ist. Der Auxerrois bietet zudem eine moderate Säure, was dem allgemeinen Geschmack entgegenkommt und zur besonderen Eigenständigkeit Luxemburger Crémants beiträgt.

„Crémant“ war zunächst in Frankreich ein geschützter Begriff und durfte nur hier verwendet werden. Seit 1991 ist der Name auch in Luxemburg zugelassen, so ist es bis heute das einzige Land, welches außerhalb Frankreichs Weine unter dem Namen Crémant vermarkten darf. „Crémant de Luxembourg“ ist also die Herkunftsbezeichnung für eine Komposition von Rebsorten der Luxemburger Mosel und der „méthode traditionnelle“ (méthode champenoise) und kennzeichnet Weine, aus denen Sekt durch eine zweite Gärung in der Flasche hergestellt wird.

Auch für die Genossenschaftsvereinigung Domaine Vinsmoselle ist der Crémant das Vorzeigeprodukt schlechthin. In der hochmodernen Kellerei in Wormeldange werden jährlich 1,5 Mio. Flaschen produziert. Unter dem Eigennamen POLL-FABAIRE finden sich Jahrgangs- und Rebsorten-Crémants sowie Cuvées. Der POLL-FABAIRE ist nach dem

spirituellen Vater der Genossenschaftsbewegung und ersten Präsidenten der Kellerei in Grevenmacher, Paul Faber, benannt. Französisch: „Poll-Fabaire“. Voilà.

### **Literatur und Links**

Rudi und Laurens Mauquoi: Luxemburger Wein (Vin Luxembourgeois)

Esch-Sur-Alzette/L : Editions Schortgen 2012

ISBN 978-2-87953-158-8; 45 €

[www.luxemburg.lu](http://www.luxemburg.lu)

[www.weinbauinstitut.lu](http://www.weinbauinstitut.lu)

[www.vins-cremants.lu](http://www.vins-cremants.lu)

[www.vinsmoselle.lu](http://www.vinsmoselle.lu)

[www.domainekox.lu](http://www.domainekox.lu)

[www.ivv.public.lu](http://www.ivv.public.lu)

[www.region-moselle.lu](http://www.region-moselle.lu)

[www.visitluxembourg.com](http://www.visitluxembourg.com)

Simone Paletta und Anja Weigerding



**Fotos von der Studienfahrt des Wuppertaler Weinkonvents 2009 bei Caves de Wellenstein**  
(von Michael Düssel)

## **Die Weine des Abends**

### **Elbling brut “Rhäifrensch”**

Crémant Cuvée

L. & R. Kox

### **Crémant Poll-Fabaire**

Pinot Blanc, brut

Domaines Vinsmoselle

### **Crémant Poll-Fabaire**

Noir Rosé

Domaines Vinsmoselle

### **“Rhäifrensch” (Elbling) 2013**

Remich Goldberg, Fassprobe

L. & R. Kox

### **RI 416 Riesling 2013**

Grand Premier Cru

Jongwënzer Vinsmoselle

### **“Privilège“ Auxerrois 2013**

Remich Fels, Fassprobe

L. & R. Kox

### **Auxerrois 2012**

Remich Hôpertsbour, Grand Premier Cru

Domaines Vinsmoselle

### **“Privilège” Pinot Blanc 2012**

Bech-Macher Ensberg

L. & R. Kox

### **Pinot Blanc 2012**

Schengen Markusberg, Grand Premier Cru

Domaines Vinsmoselle

### **Pinot Gris 2012**

Mertert Rosenberg, Grand Premier Cru

Domaines Vinsmoselle

### **Gewürztraminer 2011**

Côtes de Schengen

Domaines Vinsmoselle

### **Pinot Noir, Rouge Réserve**

Fassgelagert

Château Edmond de la Fontaine