



Bald ist Lesezeit

- 01 EDITORIAL + INHALTSANGABE
- 02 TICKER I NACHRICHTEN AUS DEM DEUTSCHEN WEININSTITUT DWI
- 03 TICKER II EDELBRANDPRÄMIERUNG DER LANDWIRTSCHAFTSKAMMER RHEINLAND-PFALZ
- 04 WERBUNG LANGUEDOC
- 05 AKTE VIP VILLA KENNEDY + NISSAN GTR
- 12 TICKER III VERKOSTUNG VON R&A PFAFFL-WEINEN AUS OESTERREICH
- 13 LUXEMBURG TISCHT AUF- STÜBLI IN LUXEMBURG
- 15 DER ABSTECHER ZUR GLOCKE + OPEL INSIGNIA
- 23 VINALU-SPEZIALREPORTAGEN LOIRE / TEIL 2
- 26 TICKER IV SOMMERWEINE IN DER PORTUGIESISCHEN BOTSCHAFT
- 27 WERBUNG SOFITEL
- 28 TICKER V BILDSTRECKE ZUR 5. OLDTIMER-GOURMETRALLYE DER FAVORITE
- 30 VINALU-SPEZIALREPORTAGEN KULINARISCHE TOUR DE LUXEMBOURG
- 33 WERBUNG BEXEB
- 34 VINALU-SPEZIALREPORTAGEN LANGUEDOC / TEIL 2
- 36 TICKER VI VERKOSTUNG VON LES DOMAINES AURIOL-WEINEN AUS FRANKREICH
- 37 VINALU-GENUSSTOUR DURCH RHEINLAND-PFALZ
- 41 TICKER VII WINEAMERICA PERSPECTIVES
- 42 IMPRESSUM + VINALU IN EIGENER SACHE



Geschäftsführung/Redaktion/  
Sponsoring/Reiseorganisation

Liliane Turmes



Geistiger Chefredakteur mit prägender,  
nachhaltiger Wirkung auf VINALU

Wilfried Moselt



Stellvertretende Chefredaktion/  
Bildredaktion/Autovorstellung

Romain Batya



Gestaltung/Layout/  
Internet-Umsetzung

Philippe Jentgen

**Autoren dieser Ausgabe**

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

# Weinbau im Norden Deutschlands nimmt Fahrt auf

Nachrichten aus dem Deutschen Weininstitut DWI



*Weinberg in Keitum auf Sylt, der vom Winzerhaus Balthasar Röss aus dem Rheingau bewirtschaftet wird.  
(Foto Weingut Röss)*

Weinbau in Norddeutschland ist eine echte Besonderheit - und im Vergleich zu den 100.000 Hektar Reben, die in den 13 deutschen Weinanbaugebieten wachsen, sehr überschaubar. Mit der Neuregelung des Weinanbaus in Deutschland, die vorerst bis 2020 gilt, dürfen seit letztem Jahr in allen Bundesländern jährlich fünf Hektar Rebflächen neu angelegt werden. Vorher war das verboten. Momentan sind diese Weine beim Publikum kaum bekannt, in Deutschland selbst wissen nur wenige, dass in Schleswig-Holstein oder Berlin Reben wachsen. Dort werden oft pilzwiderstandsfähige Rebsorten angebaut, die weniger Pflanzenschutz benötigen, was einen geringeren Aufwand bei der Bewirtschaftung bedeutet. Zu diesen, so genannten „Piwi“-Hybriden gehört die rote Rebsorte „Regent“. Beim Weißwein sind es oft Neuzüchtungen wie „Solaris“ oder „Johanniter“, die auch mit Erfolg in England und Skandinavien verwendet werden.

Als Rheinland-Pfalz 2008 Schleswig-Holstein zehn Hektar Rebenpflanzrechte übertrug, haben Winzer von der Nahe oder aus dem Rheingau ihr Interesse an den neuen Weinbauflächen bekundet. So betreibt Steffen J. Montigny neben seinem Hauptweingut in Bretzenheim an der Nahe auch das Weingut Hof Altmühlen bei Grebin in der Nähe von Kiel mit einer Anbaufläche von knapp zwei Hektar.

Sein 2014er Weißwein „So mookt wi dat“ („So mögen wir das“, Anm. der Redaktion) wurde 2015 sogar vom Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg (Baden) ausgezeichnet. Und bei einer Profiverkostung von Weinen aus pilzwiderstandsfähigen Rebsorten aus ganz Deutschland belegte der Neuling den zweiten Platz.

Weine aus dem Norden können sich demnach mit den Klassikern aus den traditionellen Anbaugebieten messen. So bewirtschaftet das Rheingauer Weingut Balthasar Röss seit 2009 in Keitum auf Sylt den nördlichsten Weinberg Deutschlands.

Auf momentan 0,30 Hektar wachsen neben Solaris auch Müller Thurgau-Reben.

In Berlin werden die Trauben vom 0,35 Hektar umfassenden Weinberg am Prenzlauer Berg jährlich vom sächsischen Weingut Schloss Proschwitz verarbeitet.

Und in Mecklenburg hat die Weinbauregion Stargarder Land gar eine Tradition, die aus dem Mittelalter stammt. Zu ihr gehören die Standorte Rattey und Burg Stargard, bei denen lokale Winzervereine die Pflege übernehmen. Der Verein der Privatwinzer zu Rattey bewirtschaftet mit 370 Mitgliedern 4,75 Hektar, auf Burg Stargard pflegen 30 Mitglieder 0,25 Hektar.

In Niedersachsen haben 2016 zehn Neu-Winzer das Recht erworben, auf einer Fläche von 7,6 Hektar Rebstöcke zu pflanzen. Die Anbauflächen liegen in der Stadt Göttingen, in der Region Hannover sowie in den Landkreisen Göttingen, Lüneburg, Oldenburg, Schaumburg, Friesland, Osnabrück und Ammerland. Innerhalb von drei Jahren müssen dort Reben gepflanzt werden, die nach weiteren drei Jahren erste Erträge bringen.

Laut geltendem Gesetz sind diese Rebflächen in Norddeutschland keine neuen Weinanbaugebiete. Weine, die außerhalb der 13 deutschen Qualitätsweinregionen erzeugt werden sind als „Deutscher Wein“ zu bezeichnen und dürfen bis dato nicht als Qualitätswein vermarktet werden.



# 20 Jahre Edelbrandprämierung der Landwirtschaftskammer RLP

## Vom Himbeergeist bis zum Topinambur-Brand

Anfang Juli fand in Trier zum 20. Mal das Edelbrandforum statt, das traditionsgemäß in der Orangerie des Nell's Park Hotels von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz ausgerichtet wird. Im Anschluss an die Preisverleihungsfeier wurden knapp zwei Dutzend, mit Goldmedaillen prämierte, Edelbrände dem interessierten Fachpublikum vorgestellt.

„Die Teilnahme an der Edelbrandprämierung gibt den Brennern die Möglichkeit, ihre Qualitätsprodukte in einem objektiven Wettbewerb von Spezialisten bewerten zu lassen. Dieses Jahr waren knapp 670 Spirituosen angemeldet, bei einem Grossteil handelte es sich um handwerklich hergestellte Brände“, sagte der Präsident der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, Ökonomierat Norbert Schindler, MdB bei seiner Willkommensrede.

Schindler erklärte des Weiteren, dass sich die Zusammensetzung der Destillate über die Jahre geändert habe, insbesondere was die Gruppe der „sonstigen Brände“ anbelange. Dies spiegelt den Zeitgeist wider. Angesichts der zunehmenden Nachfrage von beispielsweise lokal hergestelltem Gin, erreichten die Anstellungen „sonstiger“ Brände mit 43 Proben fast die Menge an angestelltem Beerenobst (53 Musterproben). Dennoch muss erwähnt werden, dass das Kernobst, sprich Äpfel-, Birnen- und Quittenbrände mit 220 eingereichten Proben und die Weintraubenbrände (Trester-, Hefe- und Weinbrände) mit 115 angestellten Proben den Grossteil der Anstellungen ausmachten.

Von den 21 von uns probierten Destillaten gefielen uns die vier folgenden Produkte am besten:  
der Schweinschieder Topinambur-Brand (1) von der Brennerei Werner Küstner, Hauptstrasse 16 in D- 67744 Schweinschied, fruchttypisch und harmonisch, mit guter Fülle und einem leicht erdigen, langen Nachhall

der fleischig-würzige Holunderbrand (2) von der Destillerie Wolfgang Kuntz, Paulsstrasse 58a in D- 54470 Lieser. Er weist Anklänge von Bittermandel nebst blumigen Nuancen auf und bietet im langen Nachhall ausdrucksvolle, florale Akzente

der Eifeler Himbeergeist (3) von der Destillerie Christel Haller, Michelstrasse 1 in D-54668 Prümzurlay, ein Edelbrand mit harmonischem Gefüge und klaren, filigranen Aromen

der alte Weinbrand vom Weingut Borchert (4) auf dem Springiersbacher Hof. Durch eine sechsjährige Lagerung im Barrique erinnert er farblich an Cognac. Am Gaumen zeigt er schöne Fülle, gute Aromatik und eindeutige Aromen von Honigkuchen.

RB/LT

>>> Weitere Infos, die Liste der Sieger und Staatsehrenpreise sowie die Liste aller 2017 prämierten Edelbrände der Regionen Koblenz & Trier finden Sie unter [www.edelbrandforum.de](http://www.edelbrandforum.de), [www.praemierung-rlp.de](http://www.praemierung-rlp.de) und [www.lwk-rlp.de](http://www.lwk-rlp.de)

Links: Nadja Winter, PR-Referentin der Landwirtschaftskammer.  
Rechts: Oekonomierat Norbert Schindler, Präsident der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz



# Cru Boutenac, ein Spitzenwein aus dem Languedoc

## Willkommen im Land des Carignan

*In unserer Serie betreffend die Spitzenweine des Languedoc, kommen wir diesmal auf den „Cru Boutenac“ zu sprechen kommen, der sich als einer der Elite-Weine innerhalb der AOC Corbières versteht.*

Während die gesamte AOC Corbières immerhin 10.000 Hektar umfasst, beinhalten die Spitzenlagen der AOC Corbières Boutenac gerade einmal 210 Hektar. Die Weingärten der anerkannten Lagenbezeichnung befinden sich in Sichtweite des massif du Pinada, einem recht kargen Mittelgebirge im Herzen der Corbières. Die Gegend ist typisch für das Hinterland an der Mittelmeerküste Südfrankreichs. Mit einer mittleren Sonneneinstrahlung um die 2400 Stunden pro Jahr und einer durchschnittlichen Niederschlagsmenge um die 550 mm ist das Klima nahezu perfekt für den Rebenanbau, besonders wenn es um rote Sorten geht.

Zu warm wird es in den Rebärten nur selten, denn glücklicherweise verschafft die frische Brise des cers, einem häufig wehenden Nordostwind, Abkühlung. Eine Tatsache, die besonders den reifenden Trauben förderlich ist.

Boutenac hat viel Spielraum, was seine Ausdehnung betrifft, 2668 Hektar sind von Seiten der Winzerschaft angemeldet und auch bereits klassiert, von den aktuell 1429 Hektar neu angepflanzten Reben stehen, wie oben bereits erwähnt, erst 210 Hektar im Ertrag.

Cru Boutenac, das sind nur hochwertige Rotweine, die aus den Traubensorten Carignan, Grenache, Mourvèdre und Syrah gekeltert werden. Im Mittelpunkt steht hier der Carignan, eine uralte Rebsorte aus dem Languedoc. Während Ende der 1960er Jahre noch 200.000 Hektar Carignan in Frankreich gezählt wurden, ging der Bestand dramatisch zurück um sich mittlerweile bei einer bestockten Fläche von 50.000 Hektar einzupendeln.

Reine Carignanweine sind selten, wegen der üppigen Tannine und der markanten Säure wird die Sorte gerne in Cuvées verwendet. Beim Cru Boutenac beträgt ihr Anteil zwischen 30 % Minimum und 50 % Maximum des Verschnitts.

Ein weiterer Grund, warum gerade Carignan das Rückrat des Cru Boutenac darstellt, besteht aus der einzigartigen Eigenschaft dieser Rebe, sich auch auf den kargsten und wasserarmen Böden zuhause zu fühlen, ohne dabei an Kraft und Ausdauer zu verlieren. Carignan ist bekannt für sein Alterungspotenzial (in der Flasche zweifellos, aber und auch, wie in diesem Zusammenhang, als Rebstock an sich) und es gibt viele Weinberge, auf denen Rebstöcke stehen, die mehr als hundert Jahre alt sind. Natürlich tragen auch die anderen zugelassenen Rebsorten dazu bei, dass der Cru Boutenac sich bereits zu einem Gastronomiewein entwickelt hat. Auch der ausdrucksvolle Grenache und der aromareiche Mourvèdre vertragen trockene Böden, auch ihre Wurzeln suchen sich im von Kieselsteinen geprägten Untergrund ihren Weg. Schlussendlich bleibt die Rebsorte Syrah, die der Cuvée ihre Fruchtigkeit und die geschmeidigen Tannine bringt.

Die Qualität eines Weins hängt natürlich auch von den niedrigen Erträgen im Weingarten und dem sorgsamem Umgang mit dem Lesegut ab. Beides ist im Boutenac gegeben. Alle Trauben werden von Hand gelesen und im letzten Jahr betrug der Durchschnittsertrag bei Cru Boutenac nicht mehr als 30 Hektoliter pro Hektar. Da dürfen sich nicht nur die Gastronomen in Frankreich freuen!

**>>Weitere Infos erteilt das Syndicat de l'AOC Corbières-Boutenac, Le Château in F- 11200 Boutenac, Telefonnummer +33 (0) 468 277 300, [www.cruboutenac.com](http://www.cruboutenac.com) sowie der C.I.V.L. (Conseil Interprofessionnel des Vins AOC du Languedoc et des IGP Sud de France, auf Nummer 6, place des Jacobins in F- 11102 Narbonne cedex. Telefonnummer +33 (0)468 903 830, Internetseite [www.languedoc-wines.com](http://www.languedoc-wines.com)**



# AKTE VIP

Mit der Nobel-Karosse zum Genuss-Tempel (Folge 31)

## Frankfurt am Main, eine Metropole mit vielen Facetten

Genüsslich schlemmen und erholsam schlummern in der „Villa Kennedy“

*Von Liliane Turmes, Romain Batya und Rischu Grandorf*

*(Alle Fotos von Romain Batya)*



*Der Aufenthaltsraum in einer Suite*



*Der Innenhof mit der Roteiche*

Frankfurts Kennedyallee zieht sich durch den ursprünglich anmutenden Stadtteil Sachsenhausen wie die Champs – Elysées in Paris vom Arc de Triumphe bis zum Place de la Concorde. Mit der „Villa Kennedy“ gibt es dort seit elf Jahren ein Luxushotel der besonderen Art. Denn das Haus im Botschafts-, Villen- und Museumsviertel ist von Grünanlagen umgeben und besitzt einen grossen, ruhigen Innenhof, der eine perfekte Rückzugsmöglichkeit von der Hektik der Stadt bietet.

Generell gilt Sachsenhausen, am südlichen Ufer des Mains, als erholsames Pendant zur quirligen City, die im Volksmund auch „Mainhattan“ genannt wird. Vom Hotel aus kann man Deutschlands wichtiges Wirtschafts- und Finanzzentrum schnell ab der Museumsmeile und dem Schaumainkai, via den Holbeinsteg, eine filigran aussehende Fussgänger- und Fahrradbrücke, erreichen. Wer mit dem eigenen Auto anreist, gelangt über die ehemalige, überdeckte Kutschenauffahrt in die Hotelrezeption, die im historischen Teil des Hotels untergebracht ist. Die Parkplatzsuche erübrigt sich, vor Ort gibt es ein öffentliches unterirdisches Parkhaus, das sich unter dem Neubau des Hotels befindet. Ab der Rezeption erreicht der Gast den Neubau, der sich nahtlos in den neo-gotischen Stil der Villa einfügt und die meisten der 163 Zimmer inklusive der 16 Suiten beherbergt. Die elegante Innenausstattung der gesamten Anlage wurde vom Londoner Design-Büro Martin Brudnizki gestaltet. Unter der Leitung von Olga Polizzi, der Schwester von Sir Rocco Forte, dem Betreiber der Rocco Forte Hotelkette, gelang dem schwedischen Jungdesigner an der Kennedyallee ein Meisterstück seiner Schaffensweise, die er als „minimalistischen Luxus“ beschreibt.

*Swimming-Pool  
im Spa Bereich*



*Frühstückstische  
im Restaurant*



*Vinalu-  
Redakteurin im  
Gespräch mit  
dem Küchenchef*



*Ein Teil vom  
Küchenteam mit  
dem Chefkoch in  
der Mitte*





„Durch die zentrale Lage mitten in Frankfurt besteht unser Kunden-Portfolio größtenteils aus Geschäftsreisenden. Da wir aber nur einen Katzensprung vom historischen Altstadt kern Sachsenhausens entfernt sind und das Mainufer mit den vielen Museen und seinen Promenaden zu Fuß in wenigen Minuten zu erreichen sind, bemühen wir uns darum, die Anzahl der Freizeitgäste in unserem Hotel zu steigern, insbesondere auch wegen der ruhigen Lage. Im Moment beträgt der Anteil an Kurzferien-Gästen auf den Jahresdurchschnitt unserer Kundschaft berechnet, rund ein Drittel“, sagt Georg Plesser, der Generaldirektor in der Villa Kennedy im Gespräch mit der VINALU Redaktion. Plesser, der sein Amt vier Monate vor der offiziellen Eröffnung des Hotels bereits innehatte, gilt als der am längsten amtierende General Manager in der Frankfurter Luxushotellerie. Dass er vorher in München, New York, Barcelona, Florida, Kalifornien und China als Hotelfachmann tätig war, ist nur förderlich.

Auch Küchenchef Dario Cammarata kann auf eine lange Karriere in der Villa Kennedy zurückblicken. Der aus Palermo stammende Koch arbeitete in Frankreich (Hotel La Résidence de la Pinède in Saint-Tropez) und in der Schweiz (Badrutt's Palace in St. Moritz). 1999 kam er erstmals nach Deutschland (Park Hotel Bremen), er kehrte zurück nach Frankreich (Hotel Château de Prey in Amboise an der Loire) um schließlich 2006, nach einem Abstecher im Frankfurter Erno's Bistrot in der Liebigstrasse, am ersten Dezember 2006 in der Villa Kennedy den Posten des Küchenchefs anzunehmen. „Meine italienische Küche ist produktbezogen. Neben Rohstoffen aus Italien verarbeiten wir lokale Erzeugnisse zu puristischen Gerichten, die den Eigengeschmack der Zutaten in den Mittelpunkt stellen“, sagt Cammarata, der als Spezialitäten des





*Norman Wente-Müller ist der Restaurantleiter & Sommelier des Hauses*

Hauses sowohl die Ravioli mit Frankfurter Grünen Sosse als auch die Gambero Rosso Garnelen aus Amalfi nennt. „Es gibt bei uns auch die Themenwochen rund um einzelne Produkte wie Oliven oder Parmesan. Im September sind es die Steinpilze, im Oktober folgt die weisse Trüffel aus Alba. Und dann starten wir erneut die Küchenparties, bei denen Kollegen aus Berlin und München als Gastköche agieren werden“, sagt der Sizilianer, der seit Jahren mit einer Deutschen verheiratet ist. „Liebe geht durch den Magen, wir haben uns während der Arbeit kennen gelernt“, fügt Dario schmunzelnd beim Interview hinzu.

Zum Essen darf der Wein nicht fehlen und mit Norman Wente-Müller, der nicht nur Restaurantleiter, sondern auch der Sommelier im GUSTO ist, hat die Villa Kennedy einen Spezialisten zur Hand, der mit Begeisterung und Menschenkenntnis auf den Kunden zugeht, um letzterem bei der Wahl des passenden Weins zum Essen zu beraten. Egal ob es sich um die weisse Cuvée Edition 1 vom



*Eine Auswahl an Weinen am Glas*



*Blick auf die City*



*Der Holbeinsteg am frühen Morgen*

Weingut Freiherr Langwerth von Simmern aus Eltville im Rheingau (der Hauswein, Anm. der Redaktion), den würzigen Spätburgunder Tradition von Rudolf Fürst aus Bürgstadt in Franken oder den süffigen Barbera d'Alba von Cordero di Montezemolo aus dem Piemont handelt, Went- Müller kennt sein Handwerk. Die internationale Kundschaft ist zufrieden. Natürlich beinhaltet die Weinkarte auch bekannte Namen aus Sizilien, wie Planeta oder Tasca d'Almerita, dessen Rosso del Conte zu den deftigeren Gerichten von Dario Cammarata passt.

Neben dem Restaurant befindet sich die vielfach gerühmte JFK Bar, die von donnerstags bis samstags (ab September bis April) mit Live Musik aufwartet, und Cocktails wie den Visit to Frankfurt im Mini-Bembel serviert. Und dies aus gutem Grund, den Frankfurt ist nicht nur eine Finanzmetropole, sondern auch Mittelpunkt für den lokalen Apfelwein, der seit Jahrhunderten als eines der Aushängeschilder Sachsens zu verstehen ist.

>> Das 5-Sterne-Superior-Hotel Villa Kennedy auf Nummer 70 in der Kennedyallee in D – 60596 in Frankfurt am Main ist täglich geöffnet. Das Restaurant GUSTO, die im Atrium gelegene Terrasse und der große VILLA Spa-Bereich sind den Hotelgästen, aber auch externen Kunden zugänglich. Weitere Infos unter der Telefonnummer 0049 (0) 69 717 120 und auf [www.roccofortehotels.com / villa-kennedy](http://www.roccofortehotels.com/villa-kennedy)



*Die Platanenallee am Schaumainkai*



*Georg Plesser, Generaldirektor der Villa Kennedy im Gespräch mit der Vinalu-Redaktion*

# Rakete mit drei Buchstaben

Der Nissan GT-R, unser Auto zur Kolumne „Akte VIP“

*Von Romain Batya*

(Alle Fotos Romain Batya)

*Obwohl es die Baureihe des GT-R von Nissan bereits seit zehn Jahren gibt, wurde die Rakete auf vier Rädern mit den drei Buchstaben über die Zeit immer wieder aufgefrischt. Dabei nahm das Herz des Sportwagens ständig leistungsfähigere Ausmaßen an. 570 PS leistet der 3,8-Liter V6-Biturbo. Und die, zum Vorgängermodell auffallenden Karosserie-Veränderungen unseres Testautos dienen laut Werksangabe nicht nur dem optischen Zweck, sondern vielmehr der Verbesserung des Luftwiderstands und der allgemeinen Effizienz.*



Das Testfahrzeug, in einer Farbe zwischen glänzendem Orange-Wein und in Kirschholz gelagertem Single Malt, gefällt durch die ergonomischen Recaro-Sitze, die den Fahrer und seinen Co-Piloten auch auf der Langstrecke nicht müde machen. Das Armaturenbrett ist übersichtlich gehalten, der Tachometer bis 340 km/h beeindruckt, obwohl wir noch keinen Meter gefahren sind. Ein gut einsehbares acht Zoll Touchscreen gibt Aufschluss darüber, wie beide Turbolader arbeiten, wie hoch der Motoröldruck oder die Kühltemperaturen von Motor und Getriebe sind, um nicht alles zu nennen.

Startknopf drücken, Automatikgetriebe auf D und los geht's. Für einen Sportwagen geht es bei der Geräuschkulisse im Innern recht ruhig zu. Auf der Autobahn nach Mainz stehen manche Spurts an. Tempo 100 legt der Nissan in 3,5 Sekunden hin, 200 km/h nach acht weiteren Sekunden. Mehr soll es auch nicht sein, obwohl der GT-R konzipiert ist, um locker die 300 km/h-Hürde zu überschreiten. Die Vmax liegt bei 315 km/h. Das entspricht der Durchschnittsgeschwindigkeit, mit der ein Verkehrsflugzeug abhebt.

Wem die massive Leistung doch noch nicht genügt, der kann auf die ultimative Variante GT-R Nismo zurückgreifen, deren V6 – Biturbo ungeheure 600 PS auf alle vier Alu-Räder bringt. Ob Nismo oder den normalen GT-R, ist es schon beachtlich, wie vehement der V6 und das optimal angepasste Allrad-Getriebe ein 1,8 Tonnen schweres Auto vorwärts katapultieren.

Einen kleinen Wermutstropfen gibt es dennoch beim Nissan-Boliden zu vermeiden: viel Wein kann nicht mit nachhause gehen. Wenn erstmal einmal das Gepäck verladen ist, bleibt kein Platz mehr für unsere Messlatte, sprich die obligaten zehn Kartons. Und überdies ist da auch noch diese hohe Ladekante...

**>> In Luxemburg wird der Nissan GT-R in den Ausstattungsvarianten ‚Pure‘, ‚Black Edition‘, ‚Prestige‘ und ‚Track Edition‘ angeboten, dabei beträgt der Basispreis für den GT-R ‚Pure‘ M6 96598.- € TTC (Preis in Luxemburg, Stand Juli 2017)**



# Frische Weine von R&A Pfaffl aus Stetten im Weinviertel

## Verkostungsnotizen von der VINALU-Redaktion

Stetten im Weinviertel ist ein Winzerdorf im Umland von Wien, nördlich des Bisambergs, wo etliche der besten Wiener Weine gedeihen. Immerhin umfasst die Hauptstadt Österreichs gut 700 Hektar Rebgrärten im Ertrag, eine einmalige Sache in Europa. Unser Augenmerk gilt jedoch Stetten, wo der Familienbetrieb Pfaffl seit Generationen Weinbau betreibt. Kellermeister Roman Josef Pfaffl hat auf dem 110 Hektar grossen Anwesen alle Hände voll zu tun, umso mehr weil die Weingärten des Hauses verstreut liegen und sich über elf Gemeinden hinziehen. Das ergibt natürlich die unterschiedlichsten Mikroklimas und dient als Erklärung für die Vielfalt an Weinen, die R&A Pfaffl produziert. Den Aufschwung erlebte der Betrieb Anfang der 1980er Jahre, als Roman Pfaffl mit seiner Frau Adelheid mit Arbeit und Ausdauer den eigenen Bekanntheitsgrad stetig nach oben schraubte. Heute leiten ihre Kinder Heidemarie und Roman Josef das Weingut.

Der Betrieb baut seine Weine, allen voran den Paradewein Grünen Veltliner in diversen Qualitätsstufen an. Unser heutiges Augenmerk gehört der modern gehaltenen Einstiegslinie «the dot» – zu deutsch «der Punkt», die aus einer Palette von zehn Weinen besteht, die durch die englischen Bezeichnungen auf den schlicht gehaltenen Etiketten auffallen, noch bevor man den Schraubverschluss abgedreht hat. Laut einigen Berufskollegen aus Österreich müsste man die Weine der Familie am unverwechselbaren «Pfaffl-Pfeffer» erkennen, worauf wir noch zurückkommen.

Aus dem Sortiment «the dot» erreichten uns leider nur drei Weine, die wir genau unter die Lupe genommen haben: «Austrian Pepper» ist ein Grüner Veltliner 2016 mit klarer Färbung, schlankem Körper und leichter Struktur, der perfekt zu Biscotti di Prato von Antonio Mattei passt. Er erinnert an Agrumen und Kräuter, an weissen Pfeffer. Die hefigen Anklänge übertönen bisweilen das «Pfefferl», die vordergründige Süsse muss nicht immer Spass machen. «Austrian Rose» ist ein gelungener Rosé und zweifellos der beste der getesteten drei Weine von Pfaffl. Er ist vegetabil und lässt an frisch gemähtes Gras denken. Mit Aromen von Himbeeren und Agrumen kommt er verspielt und süffig daher. Rosa leuchtend am Glas ist «Austrian Rose» der ideale Essensbegleiter für leichte Sommergerichte, Pasta und Polenta.

«Austrian Cherry», wie seine beiden Vorgänger, aus dem Jahrgang 2016, ist granatrot und gibt sich frisch und aromatisch. Er gefällt mit Anklängen an eben gepflückte Brombeeren und Salbei. Im Gaumen folgen vegetabile Akzente, heller Tabak und Kirschen, die sich in den zartbitteren Nuancen im Abgang wiederfinden.

hm / hl / lt / rb

>> Weingut R&A Pfaffl auf Nummer 21 Schulgasse in A-2100 Stetten, Austria. Die beschriebenen Weine sind in Luxemburg bei Massen in Wemperhardt, im Norden des Landes vorrätig. Weitere Infos unter der Telefonnummer +43 2262 673423 sowie auf [www.pfaffl.at](http://www.pfaffl.at) und [www.massen.lu](http://www.massen.lu)



Ein Schimmel-Fiaker  
in Wien



Erstmals verlieh das international anerkannte Magazin „WINE ENTHUSIAST“ einem österreichischen Weingut den Titel „Europäisches Weingut des Jahres“. „Kaum ein Weingut hat mehr dazu beigetragen, dem Grünen Veltliner weltweite Aufmerksamkeit zu verschaffen“, erklärt Wine Enthusiast und würdigt Roman Pfaffl als Botschafter für das Weinviertel und für Österreich.



# Luxemburg tischt auf

Das Restaurant „Stübli“ by Sofitel in Luxemburg-Kirchberg

Alpenländisches Kleinod auf Kirchberg

*Von Helene Latour und Rischu Grandorf*

(Alle Fotos von Romain Batya)

*Das Restaurant „Oro & Argento“ im Hotel Sofitel Europe im Stadtteil Kirchberg in Luxemburgs Hauptstadt ist Kennern ein Begriff. Im Atrium desselben Hauses gibt es mit dem „Stübli“ eine gemütliche Gaststätte, die deftige Spezialitäten in einer holzvertäfelten Stube mit obligatem Kachelofen anbietet.*



*Die Zirbelstube mit dem schönen Kachelofen*



*Guillaume Degrasse (rechts) und Frédéric Malaise, die Köche im Stübli*



*Ein eleganter Crémant vom Sekthaus Gales*



*Kellnerin Veronica schenkt ein*

In einem recht hektischen, modernen Viertel von Luxemburg-Stadt würde man sicherlich keine Zirbelstube wie im Schwarzwald oder in Bayern erwarten. Lassen sie sich daher nicht vom Äußeren täuschen. Anstatt sehnsüchtig auf den Tag der nächsten Ferien in die Alpenregion zu warten, raten wir zu einem kurzen Abstecher ins oben genannte Hotel. Das Sofitel Europe liegt fast in Sichtweite der Philharmonie. Auch die eklipsische Form des futuristischen Atriums sollte Naturburschen und Wanderratten nicht abschrecken. Das Objekt der kulinarischen Begierde befindet sich am linken Ende der lichtdurchfluteten Empfangshalle.

Kaum hat der Gast den Eingang des „Stübli“ hinter sich gelassen, macht sich dank der Behaglichkeit, die Schwarzwaldstuben eigen ist, gute Laune breit.

Mittelpunkt der mit Nadelholz vertäfelten, gemütlichen Stube ist der schöne Kachelofen. Und sollten Sie noch am Rätseln sein, was Zirbel oder Zirbe ist, verraten wir Ihnen, dass es sich um eine Kiefernart Namens Pinus cembra handelt. Nicht nur die Wände und die Decke sind aus Holz, auch ein Teil des Fußbodens im hinteren Teil vom Stübli besteht aus dem warmen Naturmaterial.

„Mindestens die Hälfte unserer Kundschaft sind Stammgäste“, sagt Céline Walter, die Restaurantleiterin. Dass die Gäste nicht nur wegen des Essens, sondern auch wegen des Ambientes wiederkehren, ist klar. Neunzehn Uhr vermeldet die Kuckucksuhr an der hinteren Wand. Sie hängt zwischen allerlei Kuriositäten aus früheren Zeiten. Wir verzichten auf Flamm- und Zwiebelkuchen und entscheiden uns für die mit Pistazien gespickte Pastete im Teigmantel und den schmackhaften Lisanto-Schinken (ein Marken-Rohschinken aus Luxemburg) mit eingelegten Artischocken und Salat. Zu beiden Vorspeisen passt ein fruchtiger Crémant Héritage vom Weingut Gales aus Remich.

Weiter geht es mit den Hauptspeisen. Nicht die zarte Kaninchenkeule in Senfsoße oder die deftigen, geschmorten Kalbsnieren mit Madeira, sondern das hausgemachte Wiener Schnitzel und das kräftig gewürzte Rindertatar sind in Folge unsere Wahl.

Dazu serviert uns die freundliche Kellnerin Veronica einen fruchtig-aromatischen Riesling „Les Terrasses“ vom Weingut Alice Hartmann. Dabei muss angebracht werden, dass Tatar seit Jahrzehnten in Walliser Wirtshäusern der Renner ist. Somit wären wir erneut im alpinen Raum. Natürlich gibt es im „Stübli“ auch saisonal wechselnde Menüs. Das „Signature“, ein Dreigang-Menü mit den Klassikern des Hauses oder das stets angepasste „Lunch Express“ am Mittag, über die Woche, sind interessante Alternativen.

**>>Restaurant Le Stübli im Sofitel Europe auf Nummer 4, rue du Fort Niedergrünwald in L- 2015 Kirchberg. Wochentags mittags und abends geöffnet, samstags und sonntags geschlossen. Weitere Infos unter der Telefonnummer 00352 43 77 61.**

*Hausgemachtes  
Brot*



*Lisanto-Schinken  
mit Salat*



*Kartoffelpüree,  
mit körnigem  
Senf verfeinert*



*Rindertatar, mit  
Sommersalat*



Der Abstecher (Folge 29)

# Das Romantik Hotel und Wirtshaus „Zur Glocke“ in Trier

Seltene Mischung aus Nobelhotel und beliebtem Wirtshaus

*Von Liliane Turmes, Romain Batya und Rischu Grandorf*

(alle Fotos von Romain Batya)

*Obwohl wir in dieser Kolumne traditionsgemäß nur gemütliche Landgasthäuser mit regionaler Küche vorstellen, gibt es nun mit der Gaststätte „Zur Glocke“ erstmals eine Ausnahme.*

Was sich daraus erklärt, dass die gelungene Mischung zwischen einem, seit mehr als 200 Jahren ununterbrochen genutzten Wirtshaus und einem eleganten, seit kurzem geöffneten Boutique-Hotel auf den Stockwerken darüber, eine Rarität in der Branche ist. Nicht nur wegen der perfekten Sanierung, der behutsamen, dem Gebäude standesgemäß angepassten Renovation und der Verwendung hochwertiger, dem Ort würdiger Materialien.

Für Trier und seine Umgebung stellt solch ein Konzept in einem historisch wertvollen Gemäuer eine Bereicherung dar. Sowohl im oeno-kulinarischen, als auch im architektonischen und lokal geschichtlichen Sinn.

Bei einem Glas Elblingsekt von Matthias Hild Junior aus Wincheringen stossen wir mit der Familie Brommenschenkel auf das gelungene, erstaunliche Unterfangen an. „Wir haben die „Glocke“ 2011, vor sechs Jahren gekauft. Das Lokal in der klassischen Art, im vorderen Teil des Hauses, zur Strasse hin, gab es schon, aber der ganze Rest des Gebäudes war in einem desolaten Zustand“, sagt die Hausfrau, Anne Brommenschenkel. Für den Umbau waren zwei Jahre geplant, doch dauerte es doppelt so lange, bevor die Gastronomie, die in die „Krim“ (ein weiteres, historisches Wirtshaus in Trier, Anm. der Redaktion) verlagert worden war, erneut in das



*Schmiedeeisernes Schild mit der wilden Gans und der Glocke*

*Der vordere Teil des Gebäudes*



*Eine von den drei Stuben  
im Wirtshaus*



*Glocken, überall wo der  
Blick hinschweift*



*Silberdruck auf  
Leinenumschlag, der erste  
Eindruck der Speisekarte*



*Hausgemachte Kartoffelpuffer*

von Grund auf renovierte Wirtshaus „Zur Glocke“ zurückkehren konnte. Beim Hotel, von dem sich die erste Phase der Instandsetzung bis in den Herbst 2016 hineinzog und wo die Neueröffnung im November 2016 gefeiert wurde, läuft die zweite und letzte Phase der Renovation und Erweiterung noch. Im Herbst dieses Jahres sollen die Räumlichkeiten im Nebenhaus, auf Nummer Elf in der Glockenstrasse bezugsfertig sein. Insgesamt wird das Hotel dann über 19 Zimmer mit modernstem Komfort verfügen.

„Mit der Fertigstellung werden wir die Terrasse um die Vorderfront des Hauses Nummer 11 verlängern. Im Erdgeschoss wird der Frühstücksraum des Hotels sowie eine kleine Bäckerei installiert, in den Stockwerken darüber werden wir neun weitere Hotelzimmer haben. Im Boutique-Hotelbereich wollen wir die obere Spitze in Trier besetzen“, sagt Peter Brommenschenkel, der eigentliche Macher und Ehemann von Anne. Beide besitzen die Gabe, Visionen in die Realität umzusetzen.

Zum Hotel, das wie bereits erwähnt, in der oberen Liga der ältesten Stadt Deutschlands spielt, gesellt sich dann eine beliebte Gaststätte mit äusserst sozialen Preisen.

„Genau das macht den Charme unseres Hauses aus. Viele Trierer kommen seit Jahr und Tag in die „Glocke“. Ob zum Essen, oder nur um am Tresen einen Wein, ein Bier oder eben einen Vierz zu trinken. Das gilt auch für die Besucher aus der Umgegend, denen die „Glocke“ in Trier ans Herz gewachsen ist“, weiss Christiane Theisen, die gute Seele des Hauses, zu berichten. Ihr obliegt die Gesamtleitung des Hauses.

„Ein Job mit vielen Facetten und gleichzeitig eine Herausforderung“, meint Frau Brommenschenkel, ihre Chefin. Laut ihr ist das bisherige Gelingen des Projektes auch auf den Planer und Architekten Rudolf P. Weidert aus der Windstrasse in ►



*Pfifferlingspasta; Bandnudeln  
und Parmesan*



*Frittierte Moselfische  
mit Zitronen*



*Kalbsleber auf Berliner Art*



*Gewölbekeller*



*Der Gewölbekeller stammt aus dem 12. Jahrhundert*



*Blick ins Treppenhaus vom Hotel*

Trier zurückzuführen.

„Er wollte teils in den wohlverdienten Ruhestand als ich ihm meine Ideen unterbreitete. Mit Überzeugungskraft und viel Geduld kam ich dem Ziel einer gemeinsamen Vision näher. Wir wurden uns einig, das Projekt „Weltkulturglocke“ gemeinsam zu realisieren“, fügt Peter Brommenschenkel beim Interview mit VINALU hinzu. Dass er in den sechs Jahren freundschaftlicher Zusammenarbeit mehr als tausend Flaschen Moselwein zusammen mit dem Architekten auf das Vorankommen der Arbeiten getrunken hat, sagte uns Brommenschenkel später.

Damit wären wir beim Thema. Die Auswahl an Weinen im Wirtshaus „Zur Glocke“ entspricht dem Bekanntheitsgrad des Hauses. Es gibt jede Menge süffiger Weine von der Mosel und ihren Nebenflüssen. Von Schoppenweinen wie dem Riesling Bernkasteler Badstübchen QbA vom Weingut St. Nikolaus-Hospital über Orts- und Lagenweine von Mitgliedern des Bernkasteler Rings oder des VDP (Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter e.V.) bis hin zu den Grossen Lagen wie Scharzhofberg vom Weingut von Hövel in Oberemmel/Saar, Bernkasteler Doctor vom Weingut Wwe. Dr. H. Thanisch, Erben Thanisch in Bernkastel-Kues oder Ockfener Bockstein GG vom Weingut Nik Weis vom St. Urbans-Hof. Und weil das neue Hotel „Zur Glocke“ Mitglied der Romantik Hotelgruppe ist, gibt es neuerdings neben den Winzersekten von der Mosel auch den Champagner von Louis Roederer als Brut Premier, als Brut Rosé Millésimé 2011 und sogar als Cristal Roederer Brut 2009. Hotelgäste, die an einer Weinprobe im ebenfalls neu eröffneten Gewölbekeller des Hauses interessiert sind, können sich bei den Mitarbeitern im Restaurant oder im Hotel gerne melden. Die Speisekarte des Hauses beinhaltet Salate, Suppen wie die Zwiebelsuppe à la „Jupp“ oder die Schnippelsches Bohnensuppe mit Speck und Kartoffeln sowie die einst als gutbürgerliche Klassiker



*Der Dom und die Dächer von Trier*

*Steinerner Türsims mit Jahreszahl 1587*



### *Aufmerksame Details in den Zimmern*

beliebten Speisen wie den Zwiebelrostbraten mit Erbsen-Möhrengemüse und Bratkartoffeln, das Cordon Bleu nach Art des Hauses, aber auch gebratene Forellenfilets mit Butterkartoffeln oder frittierte Moselfische mit Pommes und Zitrone. Auf der saisonalen Karte findet der Gast momentan cremige Pfifferlingssuppe oder Rahmpfifferlinge mit hausgemachten Bandnudeln und Parmesan. Und weil das Ehepaar Brommenschenkel seit Jahrzehnten überzeugte Vegetarier sind, gibt es natürlich auch vegetarische Spezialitäten im Wirtshaus. Die hausgemachten Serviettenknödel, das panierte Sellerieschnitzel, genau wie die „Grumberschnietscher“, sprich die Kartoffelpuffer mit hausgemachtem Apfelmus sowie die Trierer „Mehlkniedel mit Griewen“, also Mehlknödel mit ausgelassenem Speck und Apfelmus sollten sie probieren.



Viez, ist das Trierer Getränk schlechthin. Denn der leicht alkoholische, regionale Apfelwein ist seit grauer Vorzeit in der Region der passende Trunk zur deftigen Küche. Mit seinem herben Geschmack, eher jedoch durch die Gerbstoffe der Apfelsäure, ist er der ideale Partner zu Kartoffelpuffer, Kassler mit Kartoffelpüree oder Eisbein mit Sauerkraut. „Viez“ geht auf den lateinischen Begriff „vize“ zurück, der für „an Stelle von“ steht. In hiesigem Fall anstelle von Wein, den sich die Menschen nicht täglich leisten konnten. Viez wird aus einem „Porz“, einem weissen Porzellankrug getrunken, der 0,4 Liter fasst und den Apfelwein besonders gut kühlt.

Das Wirtshaus „Zur Glocke“ ist eine Trierer Institution und wird seit 1803 gastronomisch betrieben. Ihren heutigen Namen bekam die älteste Gaststätte Triers aber erst 1909. Die 106 Jahre vorher hiess das Haus „Zur wilden Gans“.

### *Ansprechend, das Zimmer 306*



Darauf verweist auch das kunstvoll geschmiedete Schild über der Haustür: darauf ist ein Gänsekopf zu sehen, der eine beachtliche Glocke im Schnabel hält.

Von 1928 bis 2011 war das Wirtshaus im Besitz der Familie Berens. Über dreissig Jahre wurde der Traditionsbetrieb von Josef Berens betrieben, der die dritte Generation der Wirtsleute Berens verkörperte. Als Trierer Original geht er als „Glocken-Jupp“ in die Stadtgeschichte ein, da er den Traditionsbetrieb von Anfang der 1970er bis zu seinem Tod 2003, also mehr als dreissig Jahre leitete.

Das kleine und gediegene Hotel „Zur Glocke“ steht im gewollten Kontrast zum Wirtshaus. Je höher man in den Etagen hinaufsteigt, je glanzvoller werden die Zimmer. Besonders prächtig lebt es sich direkt unter dem Dach, wo die Familien-Suite zum Verweilen einlädt. Ausdrucksvoll zeigt sich auch das Farbenspiel im historischen Treppenhaus, wo der Gast sich sicher ist, in einem Haus mit Geschichte eingekehrt zu sein. Dass „Die Glocke“ jedoch höchst historische Ausmaße ihr Eigen nennt, wird dem Besucher erst bewusst, wenn es sich im tief unter der Erde liegenden Gewölbekeller zum Lunch oder zum Dinner einfindet. Dieser Teil des Hauses wird erst seit einem Jahr als prunkvoller Speisesaal, mit effizienter Klimaanlage und automatischer Belüftung, genutzt. Der Keller geht auf das 12. Jahrhundert zurück und ist nachweislich mehr als 800 Jahre alt.

Das Romantik Hotel „Zur Glocke“ mit dem gleichnamigen Wirtshaus beinhaltet ein täglich geöffnetes Restaurant mit regionaler Küche. Der Eingang zum Hotel befindet sich links neben dem Zugang zur Gaststätte, auf Nummer 12, Glockenstrasse in der Fußgängerzone von D- 54290 Trier. Weitere Infos unter der Telefonnummer 0049 (0)651 999 8800 und auf [www.romantikhotel-zur-glocke.de](http://www.romantikhotel-zur-glocke.de) und auf [www.glocke-trier.de](http://www.glocke-trier.de)



*Ein weiteres Zimmer im Hotel*



*Original-Wappen am Handlauf des Geländers*

# Leichter, aber grösser und noch komfortabler

Der neue Opel Insignia, unser Auto zur Kolumne  
„Der Abstecher“

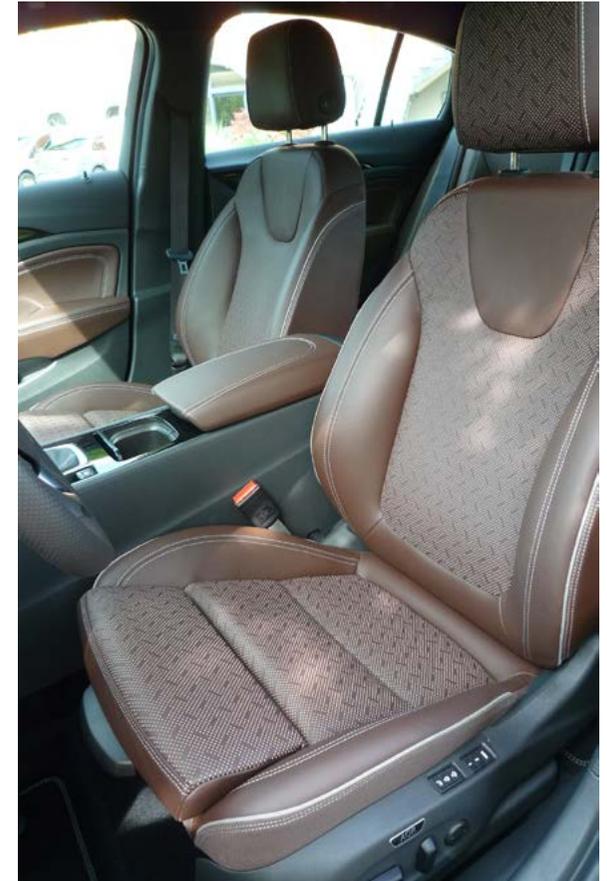
*Von Romain Batya*

(Alle Fotos Romain Batya)

Von der ersten Generation des Opels Insignia, der 2009 zum Auto des Jahres gewählt worden war, haben die Rüsselsheimer insgesamt 900.000 Exemplare verkauft. Nun folgt der Insignia II, der auf einer neuen Plattform aufbaut und trotz gewachsener Außenmasse vom Gewicht her kräftig abgespeckt hat. Beim Kombi glatte 200 Kilo, bei der Limousine 175 Kilo. Das macht die Oberklasse von Opel noch konkurrenzfähiger. Bei den Motoren gibt es drei Benziner und drei Diesel, darunter den neu entwickelten Biturbo-Selbstzünder. Aller Unkenrufe zum Trotz lassen wir es uns nicht nehmen, beim Testfahrzeug auf den dicksten Diesel, sprich den 2-Liter-Turbo mit 170 PS und einem kombinierten Verbrauch von 5,2l/100km zu setzen.

Das Auto in der Außenfarbe ‚Abalone White‘ und mit Volleder-Ausstattung im Farbton ‚Brownstone‘ verfügt über eine Bestuhlung mit perforierten Sitz- und Rückenflächen sowie über belüftbare und beheizbare Vordersitze. Der Innenraum ist luxuriös gestaltet, es gibt viele Staufächer und Ablagen sowie ein übersichtliches Cockpit, das auf den Fahrer abgestimmt ist. Gewöhnungsbedürftig ist die, zum Fahrer geneigte Mittelkonsole mit dem, von ihm gut einsehbaren, großen Display.

Das Auto wird nicht per Schlüsseldrehung, sondern durch Drücken des leicht zu findenden Startknopfes aus seinem Schlaf geweckt, der Vierzylinder geht geräuscharm und mit geringen Vibrationen ans Werk.





Die Sechsgang-Handschaltung ist perfekt auf den Diesel ausgelegt, die Schaltwege sind kurz. Das Flexride-Fahrwerk mit den drei Modi ‚Standard‘, ‚Tour‘ und ‚Sport‘ wurde verbessert, für die Fahrt an die Mosel stellen wir die Position ‚Tour‘ ein, die komfortables Vorankommen, zusammen mit einem sparsamen Verbrauch garantiert. Was übrigens auch der Fall war, denn wir konnten einen Verbrauch um die 5,5 Liter feststellen. Ein guter Wert bei einem knapp fünf Meter langen Auto mit kräftigen 170 PS und einem maximalen Drehmoment von 400 Nm.

Auch der Kofferraum der coupéhaft erscheinenden Limousine kann sich sehen lassen. Die Ladekante ist recht niedrig, das Zuladevolumen hoch, neben dem üblichen Gepäck von zwei Erwachsenen passen problemlos zehn Weinkartons à zwölf Flaschen in die Ladeluke.

*>> In Luxemburg wird der Opel Insignia durch das Autohaus Autopolis in Bartringen vermarktet. Der Basispreis für die Insignia Limousine mit 170 PS Turbodiesel 2.0 CDTI Blue Injektion in der Ausstattungsvariante ‚Grand Sport Innovation‘ liegt bei 33265.- € TTC. Das von uns gefahrene Auto, mit diversen Sonderausstattungen versehen, kostet 40733.- € TTC (Preise in Luxemburg, Stand August 2017)*



V  
I  
N  
N  
A  
L  
L  
U

V  
I  
N  
N  
A  
L  
L  
U

VINALU- Spezialreportagen

Premiere für Loire Millésime, zweiter & letzter Teil

# Abwechslungsreich und mit hohem Wiedererkennungswert

*Von Liliane Turmes und Romain Batya in Zusammenarbeit  
mit Harry Montagnola und Helene Latour  
(Alle Fotos von Romain Batya)*



*Die zur Abtei gehörende Kapelle Saint Benoît*



*Im kleinen Refektorium (Bildmitte, Gebäude mit den  
Rundbogen-Türen) fanden die Verkostungen statt*

*In den Refektorien der ehemals königlichen Abtei von Fontevraud im Anjou (département Maine-et-Loire) fand dieses Jahr erstmals der internationale Weinpreis „Loire Millésime“ statt. Eine seltene Gelegenheit, sich der Vielfalt an Weinen des weitläufigen Anbaugebiets bewusst zu werden, das sich von Pouilly-sur-Loire flussabwärts bis hinter Nantes erstreckt. Ob aus der reizvollen Hügellandschaft der Touraine, dem altbekannten Anbaugebiet Anjou-Saumur, von wo bereits im 13. Jahrhundert Wein nach England exportiert wurde oder dem Pays Nantais, der Heimat des Muscadet, die Verschiedenartigkeit der Weine ist geradezu legendär.*

Zuerst wollen wir die Zahlen sprechen lassen: an der Loire werden jährlich 200 Millionen Flaschen Weißwein, 100 Millionen Flaschen Rosé, 80 Millionen Flaschen Rotwein und immerhin 40 Millionen Flaschen Schaumwein produziert. Damit wäre die Region auf nationaler Ebene mit ihren 48.000 Hektar im Ertrag stehenden Weingärten der erste Produzent von weißen AOC-Weinen. Lässt man die Champagne ausser acht, so ist das Loire-Tal außerdem der erste Produzent was die französische Schaumweinherstellung betrifft. Und was den Rosé angeht, liegt die Loire landesweit an zweiter Stelle, wenn es um AOC-Weine geht. Insgesamt umfasst die Weinszene an der Loire um die 5000 Betriebe, große Produzenten und kleine Familienbetriebe inbegriffen. Mit knapp 80 Lagen- und Herkunftsbezeichnungen wird die Weinvielfalt, an dem einzigen nie kanalisiert und daher kaum schiffbaren großen Fluss Europas, auch Laien bewusst. Die Entwicklung auf internationaler Ebene versteht sich durch eine weitere Zahl, nämlich den 68 Millionen Flaschen, die in den Export gehen und insgesamt 157 ausländische Märkte beliefern. Geschichtlich festgehalten ist die Tatsache, dass bereits im vierten Jahrhundert Reben im Loire-Tal gestanden haben. Die Entwicklung und Verbreitung von Vitis Vinifera verlief synchron mit der Entstehung von Klöstern und Abteien, von Schlössern und Burgen. Und davon gibt es im Garten Frankreichs eine beachtliche Anzahl. Bereits 1936 entstanden an der Loire kontrollierte Herkunftsbezeichnungen, kurz AOC genannt.



*Roter Chinon, einst Wein für die Elite*



*Hunderte von Weinen wurden probiert*



*Mittagspause im grossen Refektorium*



*Beachtlicher Muscadet*



*Herausragender, roter  
Touraine Chenonceaux*

*Voulez-vous du Vouvray, die  
Frage stellt sich hier nicht*

*Malbec wird an der Loire  
Côt genannt*



*Sauvignon Blanc  
im Sonnenschein*

Zu den typischen Rebsorten der Region gehören der Melon de Bourgogne in der Umgegend von Nantes, der Chenin, der Grolleau und der Cabernet Franc im Anjou- Saumur und der Touraine, wo auch Sauvignon Blanc und Gamay zuhause sind. Schlussendlich stehen der Pinot Noir und erneut der Sauvignon für die Region Centre-Loire. Was nicht bedeutet, dass es keine anderen Rebsorten an der Loire gibt. Nicht zu unterschätzen ist der Malbec, der als Côt an der Loire in guten Jahren geniale Weine hervorbringen kann.

Sowieso erstaunen die Rotweine von der Loire regelmäßig. In jungen Jahren sind sie elegant und fruchtig, mit der Zeit entwickeln sie sekundäre Aromen von eingelegten Früchten, Unterholz und Gewürzen. Ihr Alterungspotenzial ist beachtlich. Und nicht nur hochwertiger roter Chinon kann zwei Jahrzehnte Lagerung vertragen und sich dabei vorteilhaft entwickeln...

Interessant für den Verbraucher ist des Weiteren die Gewohnheit der Winzer, ihre Weine aus nur einer einzigen Rebsorte herzustellen. Und wie im Elsass oder in Luxemburg entspricht die Angabe auf dem Etikett der verwendeten Rebsorte. Auch der touristische Aspekt des Loire-Tals, vor Jahren bereits als UNESCO-Weltkulturerbe gelistet, ist beachtlich. Mit einer Länge von 1000 Kilometern stellt die Loire-Weinstrasse alle anderen Weinstrassen Frankreichs in den Schatten.

Nach tagelangen Verkostungen zogen wir vor Ort Bilanz und stellten fest, dass sich der Chenin am tiefgründigsten in den Anbaugebieten Vouvray und Montlouis zeigt. Bei den Rotweinen führt kein Weg an Chinon vorbei, aber auch die Regionen Touraine-Amboise und Touraine Azay-le-Rideau legen weiter zu. Winzergrößen wie Jacky Blot und sein Sohn Jean-Philippe (Domaine de la Taille aux Loups in Montlouis) oder der minutiöse Xavier Frissant (Domaine Xavier Frissant in Mosnes bei Amboise) sind bei einer Weinreise an die Loire nicht zu umgehende Meilensteine.

Zu unseren Empfehlungen gehören (unter anderem) der Sauvignon vom Domaine de la Rochette (Familie Leclair) und von La Renaudie (Patricia & Bruno Denis, Chenonceaux), der Muscadet Coteaux de la Loire vom Domaine des Clérambaults, der Vouvray Réserve C de Charmigny sowie der Côt (Malbec) Domaine des Clémendières, AOP Touraine vom Weingut Pontlevooy aus Bléré und der rote Chinon Les Galuches vom Weingut Wilfrid Rousse aus Savigny-en-Véron.

>> Weitere Infos unter [www.vinsvalde Loire.fr](http://www.vinsvalde Loire.fr), [www.loirevalleywine.com](http://www.loirevalleywine.com), [www.visitfrenchwine.com](http://www.visitfrenchwine.com), [www.vins-de-saumur.com](http://www.vins-de-saumur.com) und [www.anjou-tourisme.com](http://www.anjou-tourisme.com).

# Sommerweine in der portugiesischen Botschaft

## Fruchtige Rote vom Douro

Luxemburg ist ein kleines Land mit einer grossen, portugiesischen Gemeinschaft, die seit Jahrzehnten gut integriert ist. Da kann schon mal die Botschaft Lusitaniens bemüht werden, wenn der bedeutendste portugiesische Weinhändler zur Sommerwein-Party einlädt.

Dies vorweg stiess die Verkostung von rund vierzehn Weinen aus der Region Douro auf reges Interesse. Die Gartenterrasse der Botschaftsresidenz in Luxemburg-Stadt war sicherlich die richtige Kulisse, denn auch in Portugal pröbeln die Weinliebhaber lieber draussen, an der frischen Luft. Und weil man als weltgewandte Händler pragmatisch zu denken pflegt, wurden gleichzeitig eine beachtliche Zahl von Käsen aus der Queijaria Artesanal do Ilídio dem ausgesuchten Publikum vorgestellt. Die traditionsreiche Käserei liegt auf halber Strecke zwischen Coimbra und Porto, im hügeligen Hinterland Richtung Spanien. Sie ist besonders auf Ziegen- und Schafskäse spezialisiert. Leider spielte das Luxemburger Wetter nicht so richtig mit und am späten Nachmittag setzte beharrlicher Nieselregen ein, dem von Seiten des Botschaftspersonals gekonnt mit dem Ausfahren eines Sonnensegels Paroli geboten wurde.

So konnten wir dennoch in aller Ruhe die gesamten Weine probieren, von denen wir die vier ausdrucksvollsten nachfolgend beschreiben.

Von der Quinta da Sequeira aus Vila Nova de Foz Côa, einem 1899 gegründeten Weingut im Gebiet Douro Superior stammt ein fruchtiger Douro DOC Rosado 2016, der in der Nase nach frischen Himbeeren duftet. Am Gaumen gefallen die ausgewogenen, weichen Aromen dieses nachhaltigen Rosés. Von der Quinta do Noval aus Vila Nova de Gaia kommt der rote Douro DOC Maria Mansa, ein sauber gemachter Wein mit vordergründiger, roter Frucht.

Cedro do Noval spielt in einer höheren Liga, zeigt in der Nase die typisch fruchtig-würzige Aromatik des Douro, während am Gaumen vielschichtige Kräuteraromen und gute Fülle vorrangig sind. Seine elegante Frucht gibt der Cedro im Nachhall preis.

Als den besten Wein der Verkostung bezeichnen wir den dichten, purpurroten Touriga Nacional 2010, dessen konzentriertes Aromenspiel, seidige Tannine und mineralische Anklänge ihn zu einem harmonischen Wein mit viel Potenzial machen.

Schlussendlich kommen wir zum Portwein, denn die Quinta do Noval ist seit 1715 für solche Weine bekannt. Aus unvorhersehbaren Gründen konnten wir leider nur den Noval Black, der eigentlich ein Ruby Reserve ist, probieren. Sein ausgereifter Styl mit feinen Aromen von dunklen Pflaumen nebst deutlichen Akzenten von Himbeergelee und blondem Tabak spricht Bände.

>> In Luxemburg sind die Weine über den, auf Portugal spezialisierten Großhändler Bexeb, auf Nummer 13, op Zaemer in L – 4959 Bascharage, Telefonnummer 00352 227070 und [www.bexeb.lu](http://www.bexeb.lu) lieferbar



*Die Stimmung war den Weinen angepasst*



*Ein beachtlicher Touriga Nacional von Quinta do Noval*



*Käse von der Queijaria Artesanal do Ilídio*



*Reger Andrang bei der Weinprobe*

SOFITEL LUXEMBOURG EUROPE



QUARTIER EUROPÉEN NORD/KIRCHBERG  
4, RUE DU FORT NIEDERGRÜNEWALD - L-2226 LUXEMBOURG  
TÉL. : (+352) 43 77 68 55

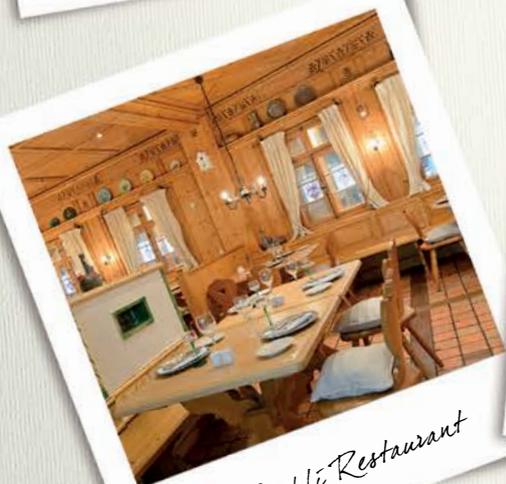


*Sixty Four Bar*



*Oro e Argento Restaurant*

*Life is Magnifique  
in Luxembourg!*



*Le Stübli Restaurant*



*Havana Lounge*

SOFITEL  
HOTELS & RESORTS

Vivez 4 expériences différentes  
dans l'atrium.

ORO E ARGENTO au coeur de la gastronomie  
italienne

STÜBLI convivialité et authenticité  
dans un décor typique

HAVANA LOUNGE l'endroit idéal pour  
un moment de détente

SIXTYFOUR® un bar à bonne température

Enjoy 4 different experiences  
in the atrium.

ORO E ARGENTO at the heart of italian  
gastronomy

STÜBLI conviviality and authenticity  
in a traditional atmosphere

HAVANA LOUNGE a unique environment

SIXTYFOUR® a bar at ideal temperature



FOLLOW US ON



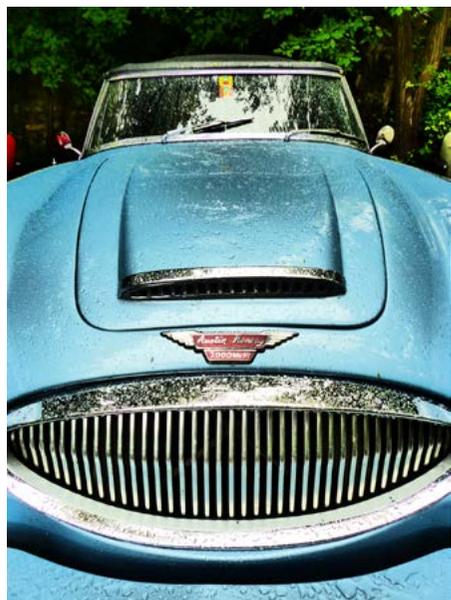
[www.sofitel.com](http://www.sofitel.com)

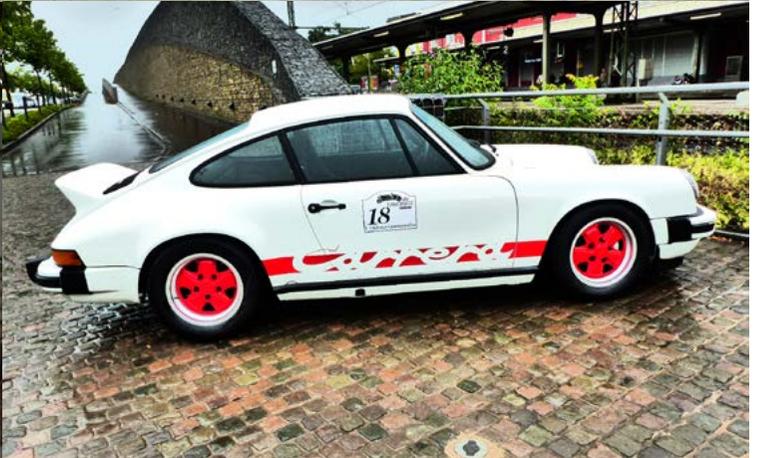
## Bilderstrecke zur 5. Weisenauer Oldtimer-Gourmettrallye

*(alle Fotos von Romain Batya)*

In unserem Beitrag « Vinalu – Genussstour durch Rheinland-Pfalz » in dieser Ausgabe berichten wir beim Abschnitt betreffend die zweite Etappe über das Mainzer Parkhotel Favorite und die alljährliche Gourmettrallye, die dieses Jahr zum 5. Mal stattgefunden hat.

Nachstehend wollen wir Ihnen eine fotografische Auswahl der schönsten Teilnehmer auf vier Rädern sowie einige Schnappschüsse, die während der Veranstaltung gemacht wurden, nicht vorenthalten.





## Vinalu – Spezialreportagen

Hier schmecken das Essen und auch der Wein

# Die kulinarische Tour de Luxembourg

*Von der Vinalu-Redaktion*

(Alle Fotos von Romain Batya)

1



3



4



2

*Brandenburg und Bettemburg, Grevenmacher und die Hauptstadt waren die Etappen einer Tour de Luxembourg, wo in netten Bistros schmackhafte Kulinarik und feine Weine im Mittelpunkt standen.*

Den Anfang unserer kurzweiligen Reise macht Brandenburg, ein beschauliches Dorf zwischen Diekirch und Vianden. Mit dem Landbistro „De Griffel“ (1) gibt es dort eine kulinarische Anlaufstelle für Nostalgiker. Dazu mögen auch Lehrer gehören, die sich in den Ferien nach ihrer Schule sehnen. Denn „De Griffel“ befindet sich in der ehemaligen Dorfschule. Geleitet wird das Haus von der Gastronomenfamilie Bello aus dem Elsass (2). Tochter Maryline kümmert sich mit Eifer um die Kunden auf den beiden Terrassen des Restaurants. Es gibt Sommersalate und Flammkuchen, also eine ungezwungene Elsässer Küche (3), nebst Luxemburger Klassikern, nach denen die Stammkundschaft fragt. Die Pasta ist hausgemacht, der Koch verwendet Ingredienzien aus der Region. Bei

schlechtem Wetter geht es auch innen gemütlich zu. Egal ob der Gast im Erdgeschoss oder im Speisesaal auf dem ersten Stock seinen Tisch gefunden hat. Gute Weine runden das Angebot ab (4).

Nach Grevenmacher an die Luxemburger Mosel führt unsere zweite Etappe. Mit dem „Bistroquai“ haben sich unser Gastgeber Joachim Gomez und seine Freundin Lilly einen Traum erfüllt. Der moderne Bau verfügt über eine große Terrasse (5), einen meterlangen, begehbaren Weinkühlschrank und eine zeitgenössische Bar mit angegliederter Lounge (6). Beim Essen ist Entspannen angesagt. Die Karte des Bistroquais ändert fast täglich. „Wir verarbeiten gute Zutaten und bieten dem Kunden Qualität. Nicht nur auf dem Teller, sondern auch im Glas. Bei uns gibt es viele Weine von der Luxemburger Mosel“, sagt Joachim, der weiß, was seinen Gästen schmeckt (7). Bis Mitte September sind zusätzlich schmackhafte Grillspezialitäten angesagt (8). Neben einer ansprechenden Sommerküche fällt die unbeschwertere Leichtigkeit der Macher im „Bistroquai“ geradezu auf (9).

Früher eine der ältesten Molkereien des Landes, ist „La Celula“ (10) heute ein Bistro-Restaurant mit italienischer Prägung. Alles was auf den Tisch kommt, hat der Küchenchef Donatello Capozzi (11) erdacht und selbst probiert. „Nur wenn es mir schmeckt, schafft es ein neues Gericht auf unsere Karte“, sagt Donatello, dessen Familie einst aus Süditalien in unsere Gefilde einwanderte. Linguini und Meeresfrüchte (12), Antipasto di Mare oder Adriatica-Salat sind Tipps, die kein Liebhaber mediterraner Küche in den Wind schlagen sollte. Bei gutem Wetter ist die Terrasse in Bettendorf immer voll. Im Innern lockt der Duft von Pasta und Grillfleisch. Eine Auswahl italienischer Weine (13) servieren die freundlichen Kellner, ob im Glas oder flaschenweise (14). Feiern wie in Bella Italia ist also jederzeit möglich.

5



6



8



7



9



10



11



12



13



14



15

Ein Familienbetrieb ist die vierte Etappe, die uns in ein angesagtes Viertel der Hauptstadt führt, nicht. Dafür aber eine verlässliche Adresse vieler Familien aus Belair, die mit Vorliebe ins „Bistrot du Parc Belair“ (15) kommen. Spezialitäten wie Fleisch vom Luxemburger Limousin-Rind, Entenfilets aus dem französischen Grenzgebiet oder Eier und Freilandhühner aus der unmittelbaren Umgebung der Stadt gibt es das ganze Jahr über im Bistro. „Wir haben uns auf die Stammkundschaft eingestellt“, sagt Küchenchef Walid Zramdini (16). Das „Bistrot du Parc Belair“ (17 & 18) besteht seit mehr als fünfzehn Jahren. 80 % der Kundschaft kommt aus der Umgebung. „Wir sind wie eine große Familie, hier im Bistro“, betont der Koch, der viele seiner Kunden persönlich kennt.

**>> Die Adressen der Bistro-Restaurants:**  
**„De Griffel“ auf Nummer 15, Hauptstrasse, in L- 9360  
Brandenbourg. Tel. 00352 2689 7989**  
**„Bistro Quai“ auf Nummer 3, Route du Vin in L- 6794  
Grevenmacher. Tel. 00352 621 397 999**  
**„La Celula“ auf Nummer 67, route de Dudelange in  
L- 3222 Bettemburg. Tel. 00352 2651 0038**  
**„Bistrot Parc Belair“ auf Nummer 111, Avenue du X  
Septembre in L- 2551 Luxemburg. Tel. 00352 447 249**



16



18



17

13, op Zaemer | L-4959 Bascharage  
Tél.: +352 22 70 70 | Fax.: +352 47 38 05



info@bexeb.lu | www.bexeb.lu

**Bexeb SA | Négociant Importateur Distributeur**

**Votre spécialiste en vins du Portugal**



Vins Fins

Spiritueux

Soft drinks

Alimentation

Bières

Idées Cadeaux

## Vinalu – Spezialreportagen

### Terroirs & Millésimes en Languedoc, Teil 2

# Pézenas und seine Weine sind eine Reise wert

*Von Romain Batya, Liliane Turmes, Harry Montagnola und Helene Latour*

(Alle Fotos von Romain Batya)

*Die südfranzösische Kleinstadt Pézenas, im Herzen des Département Hérault gelegen, ist eine Weinregion mit historischem Charakter. Immerhin werden hier seit 27 Jahrhunderten Reben angebaut und Wein gekeltert. Die Region kannte die Weinherstellung bereits bevor die Römer den Rebensaft auf kommerzieller Ebene nutzten, um Handel damit zu treiben und um ihre Legionen im Norden Galliens mit Wein zu versorgen.*

Einen ausgedehnten, geschichtlichen Exkurs wollen wir Ihnen ersparen, allerdings wollen wir erwähnen, dass die Weine der Region ab 1985 als AOC Coteaux du Languedoc (Weisswein, Rosé und Rotwein) anerkannt sind und die AOC Pézenas seit April 2007 als eigenständige AOC per gesetzlichem Dekret existiert. Diese Aufwertung betrifft jedoch nur die Rotweine, ab der Ernte 2006. Womit die Schlussfolgerung nahe liegt, dass Pézenas dieses Jahr Grund zum Feiern hat, zehn Jahre eigenständiges Schutzsiegel sowie kontrollierte Herkunftsbezeichnung für den Rotwein von Pézenas und den dazugehörigen fünfzehn Gemeinden. Rund 36 Betriebe (drei Genossenschaften und 33 Privatwinzer) haben Anspruch auf diese Ehre. Das klassifizierte Areal beträgt rund 2000 Hektar.

Roter Languedoc- Pézenas ist immer ein Verschnitt aus mindestens zwei der fünf zugelassenen Rebsorten, zu denen Grenache, Mourvèdre, Carignan, Cinsault und Syrah gehören. Dabei darf das Alter der Rebstöcke sechs Jahre nicht unterschreiten. Weine aus



*Die Petits pâtés de Pézenas*



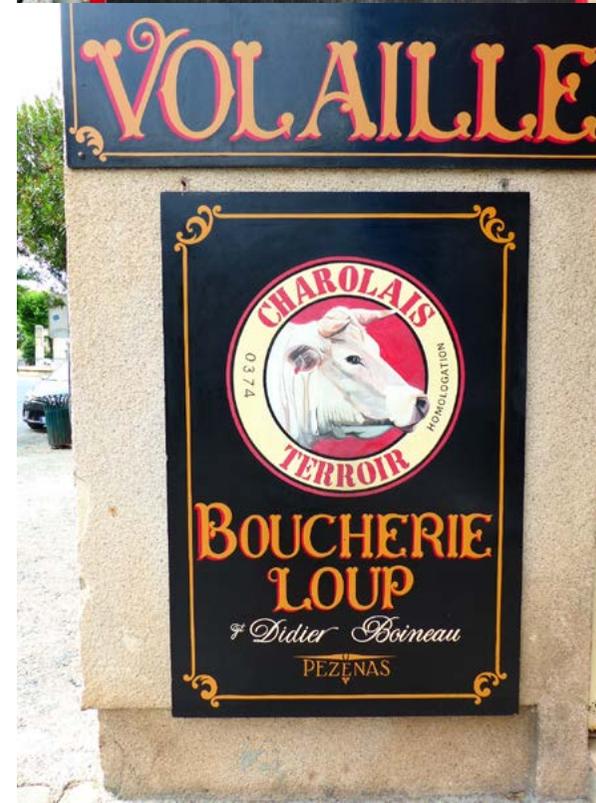
*Austernfischer  
Frédéric Boudet mit  
seinen Bouzigues*

Junganlagen kommen daher für die genannte Herkunftsbezeichnung nicht in Frage. Die Reifezeit im Winzerkeller beträgt mindestens ein Jahr, vermarktet wird der Languedoc-Pézenas erst am ersten September des Folgejahres der jeweiligen Lese.

Zu den Topweinen des Jahrgangs 2014 gehören (unter anderem) die ausdrucksvolle Cuvée Excellence vom Weingut Les Trois Puechs, der gut strukturierte Icône – Castalides vom Bio-Weingut Lagrange in Gabian und L'Ange Vin von Villa Tempora, ein aromatischer, etwas harzig wirkender Rote mit dem Markennamen der kleinen Winzervereinigung Les Coteaux de Pézenas. Er besteht aus einem Verschnitt von Syrah, Grenache und Carignan.

Die bei uns noch recht selten zu findenden Rotweine gefallen durch ihre Aromenvielfalt, die an Cassis und Heidelbeeren sowie an exotische Gewürze denken lassen. Mit fortschreitender Reife entwickeln die Weine sekundäre Aromen von Unterholz, Kräuter der Garrigue, Leder und schwarzer Trüffel. Es handelt sich also um optimale Weine für die Gastronomie, besonders während der nun kommenden Wintermonate.

>>> Weitere Infos gibt es beim Syndicat AOC Languedoc: [www.languedoc-aoc.com](http://www.languedoc-aoc.com), beim Syndicat du Terroir de Pézenas: [www.pezenasenlanguedoc.com](http://www.pezenasenlanguedoc.com) sowie beim CIVL – Conseil interprofessionnel des Vins du Languedoc in Narbonne: [www.languedoc-wines.com](http://www.languedoc-wines.com)



## Vier Weine von „Les Domaines Auriol“ im Blickpunkt

*(alle Fotos von Romain Batya)*

Im Rahmen unserer Languedoc-Recherchen sind wir auf das Konzept von Claude Vialade gestossen, die sich mit „Les Domaines Auriol“ einen Jugendtraum erfüllt, und ein Lebenswerk errichtet hat. Der Betrieb im Stadtteil Lézignan in Corbières besteht aus einem Weingrosshandel und familieneigenen Weingütern, wie dem Château de Ciceron, Château Vialade und Château Saint Auriol. Letzteres ist die eigentliche Keimzelle der weinspezifischen Aktivitäten von Madame Vialade, denn bereits in jungen Jahren, als Claude ihr Studium noch nicht beendet hatte, übernahm sie die Leitung des damals desolaten Gebäudes, zu dem auch 14 Hektar alter Rebenbestand gehörten.

Vier unterschiedliche Weine von „Les Domaines Auriol“ stellen wir Ihnen vor, klassischerweise zuerst zwei Weissweine, danach zwei rote Corbières. Von Jean-Luc Terrier und seinem Neffen Julien Colloray stammt „Réserve du Champ des Nummus“, ein von Hand gelesener Chardonnay AOP Limoux, Jahrgang 2015. Der floral-mineralische Weisse aus dem oberen Aude-Tal wird laut Gesetz im Barrique vergärt und ausgebaut. Er ist vollmundig, komplex und ausgewogen.

Aus dem Weingarten der seltenen Rebsorten vom Château de Ciceron, genauer gesagt von der Parzelle „Le Grand Carré“ stammt der Albariño 2016, ein IGP Pays d’Aude. Normalerweise kommt die Rebsorte im nördlichen Spanien und dem Anbaugebiet des „Vinho Verde“ in Portugal vor, gegenüber ihnen behauptet sich der Weisse aus dem Languedoc durch Aromen von exotischen Früchten mit vegetabilen Anklängen im runden, frischen Abgang. „Premières Vignes“, Jahrgang 2015 vom Château de Ciceron stammt vom angrenzenden, historischen Weinberg. Der würzig-aromatische Rote lässt an schwarze Kirschen und nasses Laub denken, er wird nicht im Holz gereift und passt zu gebratenem Geflügel und geschmortem Sommergemüse. „Roc Roland“ vom Weingut Plo-des-Vents der Familie Lignères in Fontcouverte ist ein Roter mit viel Potenzial. Der Jahrgang 2013 stammt aus der Umstellungsphase auf Bio, ab dem Jahr 2014 ist der Betrieb Demeter-zertifiziert.

Die Cuvée aus Syrah, Grenache und Carignan ist stoffig und komplex, mit Akzenten von warmen Gewürzen, Leder und blondem Tabak. Die Ton- und Kalkböden verleihen ihm Kraft und Langlebigkeit.

hl / lt

>>> *Les Domaines Auriol in F-11220 Lézignan-Corbières. Weitere Infos unter der Telefonnummer 0033-468 581 515 und auf [www.saint-auriol.com](http://www.saint-auriol.com)*



*Corbières Premières vignes und Alvarino Château Ciceron*

*Roc Roland und Champs des Nummus*

*Roc Roland in der Verkostung*



*Thomas Verdeil, Önologe Château Ciceron & Pierre-Alain Fresquet, Verkaufs-direktor Auriol Frankreich (rechts)*

VINALU- Genusstour durch Rheinland-Pfalz

# Eine vergnügliche Reise für gestandene Feinschmecker

*Von Liliane Turmes, Rischu Grandorf und Romain Batya*

(Alle Fotos von Romain Batya)



*Blick auf Piesport*



*Links: Das Weinromantikhotel Richtershof in Mülheim an der Mosel*

*Rechts: Blick ins Gourmet-Restaurant vom Richtershof*

Unsere deutsche Nachbarregion Rheinland-Pfalz hat wahrlich eine Menge zu bieten. Mit etwas mehr als vier Millionen Einwohnern ist das siebtgrößte Bundesland Deutschlands von der Fläche her um ein Vielfaches ausgedehnter als Luxemburg. Immerhin würde das Großherzogtum fast acht Mal hineinpassen. Dass diese ansprechende Region zu einer oeno-kulinarischen Tour verleitet, ist offensichtlich. Zumal wenn man weiss, dass 70 % des deutschen Weins in den rheinland-pfälzischen Anbaugebieten Ahr, Mittelrhein, Mosel, Nahe, Pfalz und Rheinhessen erzeugt werden. Und da es in unserer Reportage um Essen und Trinken geht, sind wir bereits beim Thema.

Von Luxemburg-Stadt fahren wir über die Autobahn bis zum Rasthof Wasserbillig, wo wir die Ausfahrt nehmen und der Bundesstrasse 49 entlang der Mosel flussabwärts folgen. Die Strasse verläuft rechtsseitig des Flusses bis nach Trier. In der ältesten Stadt von Rheinland-Pfalz queren wir die Moselbrücke und fahren auf der B53 weiter. In Trittenheim, wo das bekannte Luxemburger Weingut Alice Hartmann eine Parzelle in der Steillage „Trittenheimer Apotheke“ besitzt, machen wir eine Kaffeepause, um die Landschaft der Mittelmosel zu genießen. Danach geht es via Brauneberg nach Mülheim an der Mosel, der ersten Etappe unserer Tour.

Im beschaulichen Weinromantikhotel Richtershof kehren wir ein. Das Haus mit seinem Gourmetrestaurant Culinarium R 2.0, dem Wintergarten Baldachin mit der alten Brennerei, der Bistro-Bar Remise, der Zigarren-Lounge, dem kleinen Park, zu dem ein Tee-Pavillon und eine grosszügige Terrasse gehören, hat Charme und gilt als stilvolle, kulinarische Oase mitten in Mülheim. Am Herd steht der junge Küchenchef Mario Niederprüm, der zusammen mit seinem Team nach dem Motto „Feinstes aus der Region, Bestes aus aller Welt“ für das Wohl der Feinschmecker sorgt. Das Haus bietet eine vielseitige Küche an, es gibt während

der Sommermonate auch Steaks vom Grill, die der Gast mit hauseigenen Salz- und Pfeffermischungen selber verfeinern kann. Hotelgäste frühstücken im Wintergarten, die Zimmer im Richtershof versprechen individuellen Komfort und eine himmlische Nachtruhe.

Kenner wird es freuen, dass der Besitzer und langjährige Gastgeber vom Richtershof eine Affinität zu alten Automobilen pflegt und überdies auch bei den Weinen der Mittelmosel ein Wort zu sagen hat. Im „Forum Vinum“, dem alten Weinkeller des Richtershofs kann sich der Gourmet jeden Freitag (nach Voranmeldung) davon überzeugen. Mehr über die Weine der Region zu erfahren und sich dann vom Küchenchef Mario bekochen zu lassen, macht Spass. Vom Restaurant ist es nicht weit zu den eleganten, gemütlichen Zimmern des, auch bei Luxemburgern beliebten Hotels.

Tags darauf geht es weiter über die B53, vorbei an Bernkastel-Kues und Traben-Trarbach, zwei kleinen Moselstädtchen, die einst die teuersten Weine ihrer Zeit in die ganze Welt exportierten. Bevor wir Richtung Hunsrück- Höhenstrasse steuern, steht ein Besuch bei einem, von der konstanten Qualität seiner Weine nicht zu übertreffenden Winzer an. Albert Kallfelz in Zell-Merl gilt als der Spezialist, wenn es um ausgewogene Steillagen-Rieslinge geht. Seine Weine sind vom Preis-Leistungsverhältnis nicht zu überbieten. Der Winzermeister müsste mittlerweile seine 55. Lese im eigenen Betrieb hinter sich haben.

Durch den Hunsrück, via Simmern geht es vorbei an Bingen am Rhein und Ingelheim nach Mainz, der Landeshauptstadt von Rheinland-Pfalz. Mainz ist das Zentrum des rheinhessischen Weinbaus. Die Stadt am linksseitigen Rheinufer ist von einem Rebenmeer umgeben. Besonders sehenswert sind die Rheinpromenade und die Altstadt, die sich ringförmig um den Dom angesiedelt hat. Wer Mainzer Fröhlichkeit erleben will, sollte etwas länger bleiben. Gesagt, getan.

Die zweite Etappe unserer Tour ist das Parkhotel Favorite im Stadtteil Weisenau. Das Privathotel wird seit Generationen von der Familie Barth geführt. Es verfügt über ein trendiges Gourmetrestaurant und eine brandneue Weinbar mit einer „Mid Century Lounge“. Zeitgeist trifft Mainzer Gastfreundschaft. Wer sich hier einquartiert, genießt die Ruhe des städtischen Parks und kann schnell die Altstadt zu Fuss erreichen. Mit der Strassenbahn, die knapp hundert Meter unterhalb des Hotels hält, sind es zwei Minuten bis zum Fischtor, direkt am Domplatz.

Philipp Stein heisst der dynamische Küchenchef im Gourmet-Restaurant der „Favorite“. Sein Pendant in der „Weinbar“ ist Alexander Beck. Chefkoch Stein hat gekonnt und bewusst zum Höhenflug angesetzt. Ein Unterfangen, das dem kreativ-dynamischen Koch bestens gelingt. Gourmets aus Frankfurt, Wiesbaden, München und Berlin sind seit langem Gäste in Weisenau. Auch Luxemburger Kunden sind in Mainz keine Seltenheit.

Als das Stammlokal des Mainzer Automobil-Clubs organisiert die „Favorite“ jährlich ihre eigene, lukullische Ausfahrt. Und am Wochenende unserer Visite fand die von Christian und Anja Barth initiierte „5. Oldtimer Gourmettrallye“ statt, die bei Johann Lafer auf der Stromburg startete, dann über gewundene Landstrassen zum Schloss Liebieg an der Untermosel führte, wo die Firma Laro Oldtimer- Sportwagen ihren Sitz hat. Nach dem Mittagessen



*Mario Niederprüm, der Chefkoch im Richtershof*



*Die Weinberge von Zell-Merl*



*Schmackhaft, die Tristan da Cunha Languste in der Favorite*



*Philipp Stein mit dem Team vom Gourmet-Restaurant Favorite*



*Elegant und raffiniert, das Restaurant Favorite*



*Die Rheinbrücke in Mainz-Weisenau*

inmitten restaurierter Traumwagen ging es zu Kaffee und Kuchen nach Bingen ins „Alte Zollamt“, einem neuen Restaurant am Rhein. Das Gastgeber-Ehepaar Barth fuhr übrigens als Streckenwacht mit ihrem VW Bulli T1 Westfalia selber mit.

Dann ging es zurück nach Weisenau, wo am Abend zum Abschluss der Tour im Parkhotel Favorite ein glamouröses Dinner mit hochkarätigen Weinen aus Rheinhessen zu neuen Kreationen vom Chefkoch Stein und seinem Team stattfand.

Szenenwechsel. Unser nächstes Ziel ist das rheinhessische Weingut von Fritz Groebe in Westhofen. In dem VDP-Spitzenbetrieb werden aus den besten Lagen Aulerde und Kirchspiel elegante und ortstypische Weine gekeltert. Die Trauben werden alle mit der Hand gelesen, die Weinreben haben grösstenteils ein hohes Alter. Als wahrer Perfektionist baut Groebe in seinem historischen, täglich genutzten Weinkeller Spitzenweine aus. Dabei verwendet er grosse, teilweise mehr als 50 Jahre alte Eichenfässer. Der aussergewöhnliche, sehenswerte Keller aus dem Mittelalter, in denen Groebe seine Weine langsam reifen lässt, befindet sich in der Kellergasse, tief unter dem beschaulichen Marktplatz des Dorfes.

Ganz anders, aber ebenso sorgfältig geht es bei Fabian Zimmermann zu, einer von den „jungen Wilden“, der als die jüngste Winzergeneration das Familienweingut in Siefersheim, nahe der „Rheinhessischen Schweiz“ und dem „Alzeyer Hügelland“ führt. Er erzeugt interessante Weissweine sowie einen beachtlichen Rotwein. Beide Betriebe sind sicherlich einen Abstecher ins Mainzer Umland wert. Zimmermann ist übrigens der Initiator der „Winzeralm“, er arbeitet viel im Sinne des „Genusswanderns“. Interessierte sollten sich zum Thema „Bänkelches“-Wanderung und „Hiwweltour Heideblick“ schlau machen.



*Die Familie Zimmermann auf ihrer Winzeralm von Zimmermann*



*Pinot Noir von Fabian Zimmermann aus Siefersheim*



*Detaillierte Weinprobe im VDP-Betrieb Fritz Groebe*



*Im mittelalterlichen Keller von Fritz Groebe in Westhofen*



*Top-Rieslinge von Groebe aus Rheinhessen*



*Der Kurpfalzsaal im Edesheimer Schloss*



*Ruth Anselmann  
zusammen mit  
ihrem Bruder Ralf*

Letzte Etappe unserer Tour durch Rheinland-Pfalz ist die Südpfalz. Genauer gesagt das beschauliche Winzerdorf Edesheim zwischen Neustadt an der Weinstrasse und Landau. Der Landkreis „Südliche Weinstrasse“ besticht durch die erstaunlichen Rotweine die hier, in einer von der Anzahl der jährlichen Sonnenstunden verwöhnten Region, gut gedeihen. Ein absoluter Köhner auf dem Gebiet ist das Weingut Anselmann, ein Familienbetrieb von 145 Hektar, bestehend aus dem Betrieb Werner Anselmann und der Sektkellerei Gebrüder Anselmann. Zur Weinprobe und für unsere Recherche-Arbeiten hatten wir einen Termin mit Ruth Anselmann und ihrem Bruder Ralf. Unbedingt empfehlenswert sind der Cabernet Sauvignon, der Syrah, der im Barrique gereifte Dornfelder sowie die ausdrucksvolle Rotwein- Cuvée A. Der Familienbetrieb Anselmann stellt auch eine Anzahl an Sekten her und die Palette an Weissweinen ist beachtlich. Der Rebsortenspiegel besteht aus 19 weissen und 18 roten Sorten, 64 % der Gesamtrebfläche ist momentan den Weissweinen zugedacht.

Vom Anselmann'schen Keller bis zur letzten Etappe unserer kulinarischen Tour, dem anspruchsvollen Hotel Schloss Edesheim, sind es nur dreihundert Meter. Am Graben der ehemaligen Wasserburg steht eine einmalige Aus-senkulisse, auf der jährlich die Schlossfestspiele über die Bühne gehen. Das persönlich geführte Privathotel mit seinen 38 Gästezimmern verfügt über ein Gourmet-Restaurant in historischem Ambiente. Seit Mai 2009 zeichnet Chefkoch Sebastian Köhn dort verantwortlich für eine frische und anspruchsvolle Küche, die zu den besten Genussadressen der Südpfalz gehört. Über Deidesheim und durch den Pfälzer Wald geht es tags darauf via Kaiserslautern und Zweibrücken, das ebenfalls noch in der Pfalz liegt, zurück nach Luxemburg.



*Sebastian Köhn, der Küchenchef im  
Edesheimer Schlosshotel*



*Tempranillo vom Weingut Werner  
Anselmann aus der Pfalz*

*Weinromantikhotel & Feinschmecker- Restaurant Richtershof, Hauptstrasse 81-83 in D-54486 Mülheim/Mosel. Telefon 0049 6534 9480, [www.weinromantikhotel.de](http://www.weinromantikhotel.de)*

*Weingut Albert Kalfelz, Hauptstrasse 60 in D- 56856 Zell-Merl. Telefon 0049 6542 93880, [www.kalfelz.de](http://www.kalfelz.de)*

*Parkhotel Favorite, Gourmet-Restaurant, Weinbar- Restaurant und Lounge, Karl- Weiser-Strasse 1 in D – 55131 Mainz. Telefon 0049 6131 8015-0, [www.favorite-mainz.de](http://www.favorite-mainz.de) VDP- Weingut K.F.Groebe, Mainzer Strasse 18 in D- 67593 Westhofen. Telefon 0049 6244 4523, [www.weingut-k-f-groebe.de](http://www.weingut-k-f-groebe.de)*

*Weingut & Winzeralm Zimmermann, Backhausgasse 3 in D- 55599 Siefersheim. Telefon 0049 6703 960320, [www.weingut-zimmermann.de](http://www.weingut-zimmermann.de) Hotel Schloss Edesheim, Luitpoldstrasse 9 in D- 67483 Edesheim. Telefon 0049 6323 94240, [www.schloss-edesheim.de](http://www.schloss-edesheim.de)*

*Weingut Werner Anselmann & Sektkellerei Gebrüder Anselmann, Staatsstrasse 58 – 60 in D- 67483 Edesheim. Telefon 0049 6323 94120, [www.weingut-anselmann.de](http://www.weingut-anselmann.de)*

*Weitere Infos unter [www.mosellandtouristik.de](http://www.mosellandtouristik.de) , [www.rheinhessen.de](http://www.rheinhessen.de), [www.touristik.mainz.de](http://www.touristik.mainz.de) , [www.pfalz.de](http://www.pfalz.de) und [www.suedpfalz-tourismus.de](http://www.suedpfalz-tourismus.de)*

## Jim Trezise's "WineAmerica Perspectives"

*Jim Trezise ist das weltweite Sprachrohr von «WineAmerica», dem landesweiten Verband der US-Amerikanischen Weingüter. Wie in den früheren Ausgaben von VINALU (Jim Trezise reports from New York), werden wir Jim nun via «WineAmerica Perspectives» zu Wort kommen lassen. Aber lesen Sie selbst, was die Weinszene in den USA momentan bewegt.*

WineAmerica is the national organization of American wineries, based in Washington, DC. Since wine is now made in all 50 states, we are an industry with a countrywide impact. Pennsylvania Wines: Old and New

When William Penn planted the first grapes in Philadelphia in 1683, he likely didn't envision a statewide industry that has become one of the largest in America.

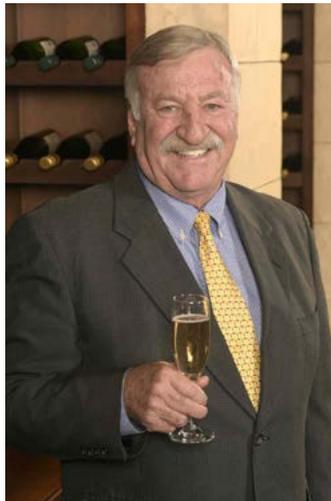
With 14,000 acres of vineyards (5670 hectares), Pennsylvania is the fifth largest grape-producing State, and its 200+ wineries annually are producing more than 1.6 million gallons (673,000 cases or 6.056 million litres) of fine wines from a diversity of grape varieties.

With three AVA's (the regions of Lehigh Valley, Lancaster Valley, and Lake Erie) and 14 wine trails scattered throughout the state, every Pennsylvanian is less than an hour's drive from at least one winery. That's a bonus for tourism, which is great for the state economy. Next time, we will reveal what the Pennsylvania wine industry means to the Pennsylvania economy. Stay tuned.

Jennifer Eckinger does a great job getting the word out about the Keystone Sattes wines, and more information is available at [www.pennsylvaniawines.com](http://www.pennsylvaniawines.com).

Cheers!

*Jim Trezise*  
*President, WineAmerica*



WineAmerica  
1020 16th Street NW 300,  
Washington DC, 20003

## 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

## Stellvertr. Chefredakteur und Foto-Reporter:

Romain Batya

## Redakteurin & Sachbearbeiterin für Wein- und Gourmetreisen:

Liliane Turmes

## Layout & Internet-Umsetzung:

Philippe Jentgen

Autoren dieser Ausgabe:

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

## 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: CCPLLULL**

**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.)