

## „Crémant-Exkursion“ nach Wormeldingen/Luxemburg

Zum Jahresausklang 2015 trafen sich auf Einladung des Vorstandes Mitglieder der Europäischen Akademie für Wein und Kultur und einige Gäste aus dem Kreis der Kultur- und Wein-Botschafter im luxemburgischen Wormeldingen zur Besichtigung der „Crémants Poll-Fabaire“ – Kellerei von Domaines Vinsmoselle, der Luxemburger Winzergenossenschaft.

Nach freundlicher Begrüßung durch den Chef-Oenologen und Kellermeister Guido Sonntag folgte ein gut einstündiger Rundgang durch das imposante Kellerei-Gebäude mit interessanten Informationen über Qualitätssekt und seine Herstellung an der Produktionsstätte von „Crémants Poll-Fabaire“ der Marke von Domaines Vinsmoselle für ihren Marktführer in Luxemburg.

## „Crémant de Luxembourg“

Abbildung 1 Verkostung von Crémants.



Seit 1991 darf die Bezeichnung „Crémant de Luxembourg“ für Qualitätsschaumweine verwendet werden und schon im November 1991 wurde der erste „Crémant Poll-Fabaire“ hier in Wormeldingen verkostet, produziert wie bisher durch Flaschengärung nach den strengen Kriterien der „Methode Champenoise“. Nachdem diese Bezeichnung nur noch für Champagner verwendet werden durfte, aber durch „Crémant“ ersetzt werden konnte musste sofort gehandelt werden. Für die Herstellung von „Crémants Poll-Fabaire“ - genannt nach Paul Faber, der 1926 die erste Kellereigenossenschaft an der Luxemburger Mosel gegründet hat - werden in Wormeldingen heute vorrangig Trauben der Rebsorten Auxerrois, Pinot blanc, Pinot noir und Riesling, die bestimmte Voraussetzungen erfüllen und von Hand gelesen werden müssen, von Mitgliedern der Genossenschaft Domaines Vinsmoselle angenommen.

Abbildung 2 Verkostung von Crémants.



Beim Rundgang erklärte Kellermeister Sonntag zuerst die Annahme, Reinigung und Pressung der Trauben heute, nachdem verschiedene Möglichkeiten und Maschinen für eine hochwertige Produktion bei schonender Behandlung des Lesegutes ausprobiert wurden. So werden besondere Box-Paletten für Tomaten zur Traubenanlieferung eingesetzt; nach einer 3-Phasen-Reinigung folgt die Ganztraubenpressung mit Keltern, die auch in der Champagne eingesetzt werden und aus 1.500 kg Trauben nach zweimaligem, weichem Anpressen maximal 1.000 Liter Most für die Crémant-Produktion liefern.

Die erste Gärung erfolgt in Stahltanks, mit einem Inhalt bis zu 10.000 Liter in dem in den Berg hineingebauten Keller mit einem Fassungsvermögen von insgesamt 3 Millionen Liter. Für die zweite Gärung in der Flasche wird darauf geachtet, dass ausreichend Hefezellen bei der Abfüllung für einen sicheren Start vorhanden sind. Pro Tag können hier 17.000 Flaschen abgefüllt, mit Kronkorken verschlossen und auf die Rüttelpulte verteilt werden.

Die Cuvée muss anschließend zur Qualitätsschaumwein-Erzeugung mindestens 9 Monate ununterbrochen auf seinem Hefe-Trub gelagert werden. Um diesen im Flaschenhals zu sammeln und beim sogenannten degorgieren entfernen zu können, werden alle Flaschen nach einem bestimmten System „gerüttelt“, wobei jede Flasche insgesamt 45 Umdrehungen per Handarbeit benötigt. Nach dem Entfernen der Hefe, wird der Crémant mit einem Dosage-Likör gezielt aufgefüllt und mit einem Naturkorken verschlossen.

In Wormeldingen werden anschließend die etikettierten, fertigen Flaschen – aus Gründen der Qualität und Kontrolle – immer noch von Hand in Kisten eingepackt und anschließend palettiert. Dafür steht jetzt ein Ein-Arm-Roboter zur Verfügung, der früher bei BMW gearbeitet hat und mit seiner Leistung von 22 Tonnen am Tag diese schwere Arbeit den Mitarbeitern abnimmt.

Nach dieser sehr interessanten und unterhaltsamen Führung folgte eine nicht minder interessante Verkostung von Crémants aus dem breit gefächerten Angebot von „Crémants Poll-Fabaire“, das von Cuvées mit verschiedenen Rebsorten in der Geschmacksrichtung BRUT oder DEMI-SEC über Jahrgangs- und Rebsorten-Crémants bis zu besonderen Spezialitäten wie CUVÉE CULT BRUT reicht.

Eingebunden in weitere fachliche Informationen vom Sekt-Spezialisten Guido Sonntag zum Thema „Crémant de Luxembourg“ präsentierte und beschrieb er uns zum Beispiel eine CUVÉE PINOT BLANC mit zwei Jahren Hefelager, eine CUVÉE CHARDONNAY mit Biologischem Säureabbau im Barrique, eine CUVÉE SPIRIT OF SCHENGEN PINOT NOIR und als krönenden Abschluss die CUVÉE CULT BRUT – ein Pinot Noir Blanc-Crémant mit feinem Mousseux, seidiger Cremigkeit und ausgeprägter Finesse und Aromatik.



Im Schlusswort bedankte sich der Vorsitzende Dr. Gerd Scholten ganz herzlich bei Guido Sonntag für das tolle Erlebnis im Advent 2015; man hätte ihm noch länger beim einem Crémont Poll-Fabaire zuhören können. Und vor der Heimfahrt nutzten dann noch etliche Teilnehmer die Gelegenheit, sich in der Vinothek mit dem umfangreichen Gesamtangebot der Domaines Vinsmoselle umzusehen. Diese ist, ebenso wie Shop und „Waistuff“, in dem repräsentativen Gebäude täglich geöffnet und lädt mit ihrer schönen Lage am Moselufer in Wormeldingen immer mal zu einem Besuch ein.

Karl Kirch/Carmen Müller