

Neue Serie: Typesch Lëtzebuergesch (1)

Von Rhäifrensch bis Luxemburger Barrique

In diesem Heft startet eine neue, vierteilige Serie über Luxemburger Betriebe, Produkte und Spezialitäten. Den Anfang macht das „Domaine L&R Kox“ aus Remich, ein Weingut, das Pionierarbeit leistet, aber auch Traditionen pflegt.

Laurent Kox war als erster Privatwinzer dabei, als Ende 1991 die ersten Crémant-Cuvées auf den Markt kamen. Er pflanzte als einer der ersten Luxemburger Winzer die einst heimische Rotweinsorte Saint-Laurent wieder an. Er gehörte zu den Pionieren der Charta der Privatwinzer (erster Jahrgang: 2007). Und er hat sich vor ein paar Jahren dem Barrique-Projekt von „Leader-Miselerland“ angeschlossen: Holzfässer aus luxemburgischer Eiche für den Ausbau von Rot- und Weißweinen!

„Das Projekt hat mich angesprochen und das Resultat ist erstaunlich“, bezeugt der Winzer, der seinen Saint-Laurent* seit dem Jahrgang 2010 in drei verschiedenen Barriques reifen lässt: aus Bordeaux, Burgund und eben auch aus Luxemburg. Der gleiche Saint-Laurent-Rebensaft, jedoch aus drei verschiedenen Fässern, das schmeckt auch der Laie heraus. Aber dass die Cuvée aus dem luxemburgischen Eichenfass oft als die rassigste bezeichnet wird, das muss man nicht erwarten. Seinen Pinot Noir baut Kox übrigens auch in den verschiedenen Holzfässern aus.

Engagement für eine heimische Rebsorte. Das Engagement für die Luxemburger Eiche reiht sich nahtlos in die Bestrebungen von Laurent Kox ein, neue Wege zu gehen und gleichzeitig auf Tradition, auf die Region zu setzen.

Demnach ist es nur konsequent, dass Kox auch eine Lanze für den Elbling bricht. Und der heißt hier nicht Elbling, sondern wird unter seinem Pseudonym Rhäifrensch angeboten, so, wie es vor langer Zeit für diese autochtone, heimische Sorte an der Mosel üblich war. „Elbling ist eine sehr spannende Sorte und hat das Potenzial für große Weine“, unterstreicht der Winzer, der bei dieser zu Unrecht verpönten Sorte späte Lesen anstrebt und möglichst wenig Technik einsetzt. So werden die Rhäifrensch-Trauben bei Kox mit den Füßen ausgedrückt - echt puristisch!

Seit 2012 kultiviert Laurent Kox eine Elbling-Naturhefe, um seinen Rhäifrensch auf natürliche Art ausreifen zu lassen.

* Saint-Laurent war zu Beginn des 20. Jahrhunderts in Luxemburg sehr verbreitet, doch nach und nach wurde diese Rotweinsorte von Weißweinsorten ersetzt: Wegen des starken Reblausbefalls war 1908 der Rotwein-Anbau an der Mosel verboten worden. Seit 2004 darf der Sankt-Laurent wieder angebaut werden. Übrigens: Kox baut versuchsweise die interspezifischen Sorten Cabernet blanc und Pinotin an.

Ob diese Naturhefe die gleichen oder andere Gene hat als die kommerziellen, die den Weinen üblicherweise zugesetzt werden, will er per DNA-Analyse prüfen lassen. Elbling ist spannender als die meisten denken!

Oeno ist in. Laurent und Rita Kox denken auch ökologisch. Bei der Weinherstellung wird auf Umweltkriterien geachtet, mit dem Ziel, den Produktionsablauf soweit wie möglich schadstoffneutral zu gestalten.

Auch auf dem Gebiet des Oenotourismus zählt das „Domaine Laurent & Rita Kox“ zu den Vorreitern an der Luxemburger Mosel. Kellerbesichtigung, eine kleine Einführung in die Kel-



lertechnik, Verkostungen und ein typisch luxemburgischer Winzerschmaus gehören zum Programm. Die Koxens empfangen „pro Jahr 800 bis 900“ Weinfreunde, 15 Prozent reisen aus dem Ausland an. Tendenz steigend.

„Wir erzielen mittlerweile einige Prozent unseres Umsatzes dank des Oenotourismus“, bilanziert Laurent Kox. Und er ist sich sicher, dass der Weintourismus der ganzen Region helfen wird, der Gastronomie und auch dem Hotelgewerbe. Wenn man empfangen wird wie bei Rita und Laurent Kox, bleiben die Weinfreunde gerne länger an der Luxemburger Mosel!

800 bis 900 Oenotouristen empfangen Rita und Laurent Kox jährlich, und die Tendenz ist steigend. 15 Prozent dieser Weinfreunde reisen aus dem Ausland an.

Fotos: Gerry Huberty

Barrique-Weine aus Luxemburger Eiche: Laurent Kox baut einen Pinot Noir und einen Saint-Laurent in regionalen Fässern aus.



VinsCrémants
une application
à télécharger
sans modération
sur l'App Store!



Steckbrief

Domaine L. & R. Kox

6A, rue des Prés

L-5561 Remich

Telefon: 23 69 84 94

kox@pt.lu

www.domainekox.lu

BESITZER:

Laurent und Rita Kox.

KELLERMEISTER:

Laurent Kox.

Weinberglagen in Remich

(Primerberg, Fels, Goldberg, Galgenberg), Stadtbredimus (Dieffert), Schwebsingen (Kolteschberg), Bech-Kleinmacher (Enschberg, Fusslach).

Rund 45 Weine und Crémants im Angebot.