

Commission de promotion des vins et crémants de Luxembourg (20)

Zum Jubiläum ein Top-Crémant

Zum hundertjährigen Jubiläum wurde eine besondere Crémant-Cuvée produziert: Cuvée Centenaire, ein sehr trockener, besonders tiefgründiger Brut Nature.



Seit hundert Jahren sind die Caves Krier Frères im Weinbau und im Weinhandel tätig: ein echtes Familienunternehmen, das heute in vierter Generation geführt wird. Zahlreiche Auszeichnungen bestätigen die hohe Qualität der Stillweine und Crémants des Traditionshauses.

Steckbrief

Caves Krier Frères

1, Montée St Urbain
Boîte postale 30
L-5501 Remich
Telefon: 23 69 601
Telefax: 23 69 60 60
Email: caves@krierfreres.lu
www.krierfreres.lu



VERKOSTUNGEN

Auf Anfrage.

Wenn möglich ab sechs Personen: Kellerführung mit anschließender Verkostung der Produkte. Der Verkostungsraum bietet bis zu 24 Personen Sitzplätze, bei Verkostungen im Stehen fasst der Raum bis zu 40 Personen. Bei schönem Wetter kann die Weinverkostung auch auf der Terrasse stattfinden.

Im Jahr 1914 wurde das Unternehmen Caves Krier Frères von Weinkommissionär Jean Krier und zwei von seinen zehn Söhnen gegründet. Mit Jeans Enkeln Paul und Jean Krier übernahm die dritte Generation die Firma, und sie entschlossen sich in den 60-er Jahren, neben dem Handel und der Produktion von Luxemburger Wein auch den Import und den Vertrieb ausländischer Crus zu betreiben. Die Caves Krier Frères stellen ihre qualitativ hochwertigen Stillweine und Schaumweine aus den Trauben der eigenen Rebberge in Schengen, Remich und Stadtbredimus sowie aus dem Lesegut ausgesuchter Vertragswinzer her. Seit 1989 führen zwei von drei Kindern Jeans, Michèle und Marc Krier, das Unternehmen. Zum hundertsten Geburtstag der Firma haben wir uns mit Marc Krier unterhalten.

Herr Krier, Sie arbeiten seit 25 Jahren im Familienbetrieb, das ist auch ein Jubiläum. Welche Entwicklungen waren besonders wichtig?

Marc Krier: Ich kann mich gut an die Aufregung erinnern, als wir zu Beginn der 90er Jahre damit begannen, unseren Winzern einen Bonus zu zahlen, wenn sie verschiedene Auflagen erfüllten, besonders für geringere Erträge und den sanitären Zustand der Trauben. Seit vielen Jahren wird diese Politik inzwischen von den Händlern und den freien Winzern angewandt.

Die Caves Krier Frères haben auch in anderen Bereichen Pionierarbeit geleistet. Beispiel Pinot Noir.

Marc Krier: 1995 brachten wir die Sorte zum ersten Mal als Rotwein heraus - als erster Betrieb im Land! Es gab sehr rasch Nachahmer, das Produkt hat sich schnell auf dem Luxemburger Markt etabliert. Wir waren übrigens auch wohl die Ersten, der Eiswein - wir nannten ihn Givré - auf den Markt brachten...

Pionierarbeit auch beim Crémant...

Marc Krier: Ja, wir waren im November 1991 sofort beim Crémant dabei. In unserem Angebot war damals schon ein qualitativ hochwertiger Vin mousseux aus Riesling, den wir Ausone getauft hatten. Doch der Crémant setzte sich durch und wir entschieden uns, den Namen unserer Mousseux-Marke Saint Cunibert auf den Crémant zu übertragen.

Wie hat sich der Markt im Laufe der Zeit entwickelt?

Marc Krier: Als ich der Firma beitrug, hatten die typischen Weintrinker ihre Lieblingslagen. Die jüngere Generationen aber haben andere Parameter, und deshalb führten wir neue Serien ein wie Domaine privé oder Suprême. Damit weiß der Kunde, dass dies alle Grands Premiers Crus sind, dass es aber verschiedene Kategorien gibt. Die Leute trinken heute klar weniger, aber besser.

Die Kunden sind viel wählerischer, früher hatten sie einen Winzer, bei dem sie alles kauften, heute verkosten sie bei fünf Winzern um vielleicht bei drei etwas zu bestellen. Man muss sich dem Challenge stellen. Das ist auch ein Grund, warum wir seit Mitte der 90-er Jahre mit Einkaufszentren zusammenarbeiten: Supermärkte haben heute bei Weinliebhabern ein positives Image - die Anstrengungen mit diesen Partnern haben sich gelohnt.





Ihre Jubiläums-Cuvée ist eine ganz besondere: Crémant Centenaire!

Marc Krier: Vom Jahrgang 2008 hatten wir eine tolle Cuvée zusammengestellt, um sie lange im Keller ruhen zu lassen. Zum Jubiläum wird sie degorgiert: Eine solch lange Reifezeit, nach fünf Jahren Lagerung, haben die wenigsten Crémants in Luxemburg. Wir wollten ihn anders ausbauen als üblich, und entschlossen uns für einen Brut Nature: Bei der Gärung blieb der natürliche Restzucker bei zwei Gramm pro Liter stehen - wir haben es dabei belassen und den Crémant nicht mit Likör dosiert. Er liegt im Extra-Brut-Bereich. In der klassischen Serie unserer Mousseux gibt es seit kurzem auch einen Extra Brut. Diese beiden Cuvées erlauben uns, eine neue Kundschaft anzusprechen.

Die Caves Krier Frères bieten verschiedene Schaumweine an: eine Classic-Serie mit einem Brut, einem Rosé, einem Demi-Sec (nicht auf dem Foto) und einem Extra Brut, sowie die Crémant-Cuvées St Cunibert, Millésimé und Pinot Noir.

Fotos: Caves Krier Frères

Familienbetrieb in vierter Generation: Jean Krier mit seiner Tochter Michèle und seinem Sohn Marc, die den Betrieb gemeinsam leiten.

Foto: privat



**WINE
TASTE
ENJOY**
MOSELLE

07+08.06.2014

**SIE LIEBEN WEIN, GUTE KÜCHE,
KUNST UND MUSIK UND
SUCHEN NOCH EIN ZIEL FÜR DAS
PFINGSTWOCHELENDE?**

Dann kommen Sie am 7. und 8. Juni zu uns. 24 Luxemburger Winzer zwischen Schengen und Grevenmacher laden Sie herzlich zum Wochenende der offenen Weinkeller ein.

Freuen Sie sich auf:

Verkostungen von Weinen, Crémants und Edelbränden

Luxemburger Spezialitäten und andere Genüsse

Live-Musik, Kunstausstellungen und Dichterlesungen

Kellereiführungen und geführte Spaziergänge in die Umgebung

Wir freuen uns auf Sie!
www.visitmoselle.lu

