

„Commission de promotion des vins et crémants de Luxembourg“ (23)

Frischer Wind in der „Woormer“ Weinstube

Die Domaines Vinsmoselle beteiligen sich an der zweiten Auflage von „Wine, Taste, Enjoy“ (7. und 8. Juni), einem Wochenende, an dem die Winzerbetriebe ihre Keller öffnen. Lesen Sie, was Sie in der Wormeldinger Kellerei erwartet, und wie sie sich in Zukunft zum Treffpunkt für junge Leute etablieren will.

Steckbrief



Domaines Vinsmoselle:
Caves de Wormeldange

115, route du Vin
L-5481 Wormeldange
www.vinsmoselle.lu
Tel.: 76 82 11/76 07 95 (Shop)
Fax: 23 69 76 54
Email: info@vinsmoselle.lu

Verkostungen/
Degustations/Tastings

Tel.: 26 66 14 20
Montag bis Freitag
7.00-20.00 Uhr
Samstag und Sonntag
10.30-20.00 Uhr.

Vin dansant:
sonntags 16.00-20.00 Uhr.

„Wäistuff“:
Montag bis Freitag
sowie sonntags und an Feiertagen:
10.30-20.00 Uhr,
samstags 10.30-22.00 Uhr.

Im Interview kommen Vinsmoselle-Direktor Georges Schaaf, der neue Verantwortliche für die Wormeldinger Weinstube, Christian Steinmetz, sowie der Kellermeister der Kellerei Wormeldingen, Guido Sonntag, zu Wort.

Herr Schaaf, „Wine, Taste and Enjoy“ ist ein Konzept, das die Domaines Vinsmoselle unterstützen...

Georges Schaaf: Ja, wir sind diesem Projekt von „Leader Miselerland“ sehr positiv gesinnt, es unterstützt ja den Oenotourismus, und daran kann uns nur gelegen sein. Es geht auch darum, die Regionalität darzustellen, über die Grenzen zu schauen. Wir wollen natürlich alle Menschen ansprechen, die in unserem Land wohnen, aber auch die vielen Leute im Grenzgebiet, die täglich in Luxemburg arbeiten. Wie die anderen teilnehmenden Betriebe öffnen wir unsere Keller und empfangen die Leute. Für uns ist es ein Weg, die Kunden und die Weinliebhaber auf andere Weise kennen zu lernen, in entspannter Atmosphäre, in persönlichem Kontakt.

Was erwartet die Leute, die am 7. und 8. Juni in der Wormeldinger Kellerei vorbeischaun?

Georges Schaaf: Am Samstag, dem 7. Juni, tritt die Jazzband Couch Quartett auf. Der Eintritt ist frei, und natürlich wird auch für das Catering gesorgt. Man kann es sich in unserer Weinstube gemütlich machen oder auf unserer schönen Terrasse, wo man einen herrlichen Blick auf die Mosel hat. Man kann sich auch die Crémant-Produktionsanlagen ansehen. Es gibt keinen festen Termin: Sobald sich Leute bei uns melden, werden wir so schnell wie möglich eine Führung vornehmen! Wir haben auch ein kleines Museum eingerichtet, und sonntags findet am Nachmittag unser traditioneller „Vin dansant“ statt.

Die Domaines Vinsmoselle planen darüber hinaus, den Wormeldinger Standort zum Treffpunkt für junge Leute zu machen...

Christian Steinmetz: Unser Sonntagstermin mit dem „Vin dansant“ bleibt natürlich bestehen. Aber wir wollen den Freitag und den Samstag so gestalten, dass junge Leute den Weg in unsere Weinstube finden. Wir planen auch die Möglichkeit, in der Woche eine After-Work-Party oder ein anderes Event zu veranstalten. Jetzt im Sommer werden wir die Spiele der Fußball-WM und die Etappen der Tour de France auf dem

Flatscreen zeigen: es ist doch etwas anderes, sich solche Ereignisse in der Gruppe anzuschauen statt allein zu Hause!

Was gehört noch zum neuen Konzept für Wormeldingen?

Christian Steinmetz: Wir planen auch, sonntags ein Crémant-Brunch anzubieten mit dem entsprechenden Catering, auch vegetarisch. Wichtig ist auch die moderne Kommunikation: Facebook wird als Werbepattform immer wichtiger. Wir haben bereits mehr als 4000 Follower!

In der Wormeldinger Kellerei gibt es auch – wie in Remerschen, Wellenstein und Grevenmacher –, große Weinhops. Welche Produkte werden angeboten?

Guido Sonntag: Ich will zunächst unterstreichen, dass es hier viele Geschenkartikel gibt und dass praktisch alle Produkte



verkostet werden können. Das sind zum Beispiel unsere Grands Premiers Crus aus Stadtbredimus, Greiweldingen und Wormeldingen. Dann die Serie Coteaux de Schengen, die Serie Art et Vin, sowie natürlich die Chartaweine Schengen Prestige. Aber natürlich findet man hier, auf dem Poll-Fabaire-Produktionsgelände, alle Crémant-Cuvées, darunter den speziellen 1999er Crémant, der 13 Jahre auf der Hefe lag, und unser Crémant Millésimé 2009, der drei Goldmedaillen gewonnen hat.

Welche neuen Produkte stehen zur Auswahl?

Guido Sonntag: Ganz besonders interessant sind unsere neuen großen Crus als alten Rebstöcken: Auxerrois, Pinot Gris und Riesling Vieilles Vignes aus dem Jahrgang 2013, sehr kräftige, trockene, aromatische Weine aus 40 Jahre alten Reben. Neu ist auch die 2013er Serie der „Jongwënzer“: vier Stillweine und neuerdings auch ein Crémant, eine Assemblage aus Chardonnay und Pinot Noir vinifié en blanc.

Im Shop der Kellerei Wormeldingen werden zahlreiche Crus und Crémants angeboten, u.a. viele Spezialitäten und Geschenkartikel.

Die an die Weinstube angegliederte Terrasse lädt zum Entspannen mit einem guten Wein oder einem spritzigen Crémant ein.

Fotos: Gerry Huberty



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

