

Commission de promotion des vins et crémants de Luxembourg (29)

Das Beste aus den Böden dank Bio

Guy Krier von der Domaine Krier-Welbes begann im August 2009 mit der Umstellung vom konventionellen zum biologischen Weinbau. Die Konversion auf seinen 10,5 Hektar Weinbergen ist weitgehend abgeschlossen und hat den Winzer und seine Kundschaft überzeugt. Im Oktober wird auf dem Weingut in Ellange-Gare ein neuer Verkostungsraum eröffnet.

Steckbrief

Domaine Krier-Welbes

3, rue de la Gare
L-5690 Ellange-Gare
www.krier-welbes.lu

Verkostungen nach Absprache.

Telefon: 23 67 71 84
Telefax: 23 66 19 31
Email: guykrier@pt.lu

Im Angebot sind Spezialweine wie Strohwein und Spätlesen, der Pinot Noir und der Saint-Laurent werden im Fass ausgebaut. Seit dem Jahrgang 2007 produziert das Haus in geeigneten Jahren Weine nach dem Lastenheft der Charta Privatwenzer.

Herr Krier, was hat Sie dazu bewegt, auf Bioweine umzusteigen?

Als Winzer ist man ein naturverbundener Mensch, man lernt, wie die Natur funktioniert. Ich habe fast 20 Jahre lang konventionell gearbeitet, musste aber feststellen, dass nicht alles dem entspricht, was man während den Studien gelernt hat. Besonders in Problemjahrgangen, wenn man im Weinberg plötzlich mit Krankheiten und Wachstumsstörungen konfrontiert wird, stellt man sich die Frage, ob man nicht andere Wege einschlagen soll.

Als ich Probleme mit Personospora-Befall, dem falschen Mehltau, hatte und feststellen musste, dass mein Nachbar, der Biowinzer Yves Sunnen, dieses Problem nicht kannte obwohl er nicht auf das Arsenal der Spritzmittelindustrie zurückgreifen durfte, fing ich an mich intensiv mit Bio zu beschäftigen. 2007 führte der damalige Berater der Privatwinzer Max von Kunow uns in die Materie ein, er lieferte uns viele wertvolle Informationen. Ich startete meine Versuche mit dem Einsäen von Kräutermischungen, um den Boden zu vitalisieren, verzichtete auf den Einsatz von Herbiziden und erhielt sehr gute Resultate - Parzellen, die unter mangelndem Wuchs litten, erwachten plötzlich und gediehen prächtig.

Bio allein macht aber noch keinen guten Wein, spielt das Terroir nicht die wichtigste Rolle?

Bei Bio steht der Boden im Mittelpunkt. Ein gesunder Boden produziert gesunde Trauben mit viel Geschmack. Ein Terroir definiert sich durch die Mineralstoffe, die sich im Boden befinden und die Weine prägen. An der Mosel unterscheidet man prinzipiell zwischen Muschelkalk und Keuper, doch es gibt viele interessante kleine Lagen zum Beispiel mit Quarziteinlagerungen, die Weine mit einer ganz besonderen Mineralität hervorbringen: komplexe, einzigartige Weine mit mineralischen Boden-Aromen, die anders sind als fruchtige, florale Weine aus einer benachbarten Parzelle mit tiefen Lehmböden. Unser Pinot Gris der Charta Privatwenzer stammt aus grauen quarzithaltigen Böden in der Lage Bech-Maacher Naumberg und ist predestiniert, außergewöhnlichen Wein zu produzieren. Teilweise haben wir Parzellen im Naumberg welche über 30 Jahre alt sind, die Wurzeln alter Reben, Vieilles Vignes, stoßen im Boden auf tiefergelegene unterschiedliche Gesteinsschichten, verspielte Weine mit komplexer Mineralität sind das Resultat.

Nehmen Ihre Kunden dies wahr?

Bei den Proben nehme ich mir viel Zeit, um die verschiedenen Spielarten zu erklären, warum die Aromen so verschieden

sind. Die Leute sind sehr dankbar, wenn man ihnen dies genau erklärt.

Die Umstellung auf Bio hat viele positive Auswirkungen gehabt. Ich wurde von vielen Seiten beglückwünscht und habe viele Kunden hinzu gewonnen. Nur wenige Kunden hatten Probleme mit Bioweinen, das sind meistens aber Leute, die sich gar nicht mit dem Thema beschäftigt haben und der Meinung sind, Bio sei Etikettenschwindel. Das ist natürlich nicht der Fall, wir werden konsequent kontrolliert - auch unangemeldet: Während der Lese 2013 zum Beispiel haben die Prüfer die Keller genau inspiziert, ohne Termin. Die Kontrollen geben uns eine Garantie und wir können dem Kunden glaubwürdig versichern, dass Bio strengen Kriterien unterliegt, im Weinberg wie auch im Keller.



Fotos: Gerry Huberty

Und demnächst werden Sie Ihre Weine in einem neuen Verkostungsraum vorstellen können...

Ja, damit wir unsere Proben professioneller und in einem noch schöneren Rahmen gestalten können, errichten wir einen modernen Verkostungsraum. Auch für den kleinen Hunger wird gesorgt sein, wir werden zum Beispiel Schinken- und Kasebrote anbieten. Der Raum wird sich aber auch für Familienfeste, Seminare und andere Events anbieten. Wenn alles klappt, können wir unsere „Hunnefeier“, das Ende der Traubenlese, Ende Oktober mit der Eröffnung unseres neuen Verkostungsraums feiern!

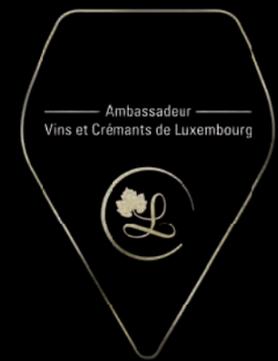
Die Domaine Krier-Welbes verfügt über Lagen in Bech-Kleinmacher (Naumberg, Jongeberg), Remerschen (Hiischeberg), Schwesbingen (Kolteschberg), Wellenstein (Foulschette) und Schengen (Coteaux). Produziert werden neben den klassischen Weißwein-Crus verschiedene Spezialcuvees, ein Charta-Pinot-Gris, ein Barrique-Chardonnay, zwei Rotweine (Pinot Noir, Saint-Laurent), ein Rosé und drei Cremants.

Guy Krier ist von der Umstellung vom konventionellen Anbau zum Bio-Anbau überzeugt: „Bei Bio steht der Boden im Mittelpunkt. Ein gesunder Boden produziert gesunde Trauben mit viel Geschmack.“



Im Oktober wird die Domaine Krier-Welbes in Ellange-Gare den neuen Verkostungsraum einweihen - möglicherweise zum Ende der Traubenlese.

Illustration: Yotanka Sari



VinsCremants
une application
a telecharger
sans moderation
sur l'App Store !

