

Commission de promotion des vins et crémants de Luxembourg (33)

# Tradition und Experimentierfreude

Claude Pundel baut nicht nur die Weine seines eigenen Gutes Domaine Pundel-Hoffeld in Machtum aus, sondern seit 2008, als sein Onkel und Weinmacher Jupp Pundel sich aus dem täglichen Geschäft zurückzog, auch jene der Caves Pundel-Err aus Wormeldingen. Wir haben uns mit dem experimentierfreudigen Winzer aus Machtum unterhalten, der sein Faible für Sorten wie Gewürztraminer nicht versteckt.



## Steckbrief

### Domaine viticole Pundel-Hoffeld

21-25, route du Vin  
L-6841 Machtum  
Telefon: 75 02 76  
Telefax: 75 94 95

Email: [cpundel@pt.lu](mailto:cpundel@pt.lu)  
[www.pundel-hoffeld.lu](http://www.pundel-hoffeld.lu)

Verkostungen nach Vereinbarung.



### Domaine Pundel-Err

49, route du Vin  
L-5481 Wormeldingen  
Telefon: 76 00 49 (oder obige)

## Herr Pundel, was hat sich seit der Übernahme des Weingutes Pundel-Err geändert, neben dem erheblichen Mehraufwand?

Claude Pundel: An der Selektion der Weine hat sich nichts geändert. Wir haben die Etiketts aber optisch angepasst, damit man anhand der Farbe gleich erkennt, zu welcher Domaine die Weine gehören.

## Sie verfügen nunmehr über sehr viele sehr verschiedene Parzellen in besten Lagen...

Das stimmt. Die Domaine Pundel-Err besitzt viele Parzellen in der renommierten Lage Koeppchen, aus denen wir drei verschiedene Rieslinge herstellen: die Trauben für die Cuvée Chapelle St.-Donat werden ganz oben im Weinberg unter der Kapelle gelesen, die kräftigeren Réserve-Personnelle-Weine stammen aus den Terrassen-Lagen gleich darunter, und die Cuvée Spéciale zeichnet sich durch blumigere Weine aus; die Trauben stammen aus den niedriger gelegenen Parzellen. Es handelt sich um ausgesprochene Terroir-Cuvées. 2013 gibt es außerdem eine Cuvée Koeppchen Mathis Primum. Dazu gibt es noch die Wormeldinger Lagen Elterberg und Weinbour. Von Jupp Pundel haben wir die Bezeichnung der Cuvées sowie den Ausbau im 1700 Liter großen Holzfass übernommen, der Riesling Elterberg wird auf diese traditionelle Art hergestellt.

## Und bei der Domaine Pundel-Hoffeld?

Hier dominieren die bekannten Machtumer Lagen Ongkäf, Gëllebour und Alwéngert, dazu kommen die Lagen Leitschberg in Grevenmacher und Palmberg in Ahn. Zum Angebot gehören neben den klassischen Rebsorten der im Holzfass gereifte Chardonnay, der sehr seltene Muscat Ottonel, der neu entdeckte Saint Laurent und der beliebte Gris de Gris, ein als Roséwein angebauter Pinot Gris. Wir sind bekanntlich ebenfalls Mitglied der Charta der Privatwinzer und haben für diese Cuvées Parzellen im Ahner Palmberg reserviert, während Pundel-Err einen Charta-Riesling aus dem Elterberg produziert.

## Crémant produzieren Sie seit dem Jahrgang 1994...

Wie in vielen anderen Betrieben auch ist der Crémant-Verkauf dank eines hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnisses deutlich gestiegen. Neben einer Brut-Cuvée produzieren wir bei Pundel-Err eine Riesling-Cuvée und die neue Cuvée Fleuron. In der Cuvée Prestige verarbeiten wir mehr Chardonnay oder auch, je nach dem Jahrgang, Pinot Noir. Wir bieten einen Pinot

Noir Rosé an, und eine weitere neue Cuvée Louis, mit Muskat und Riesling. Und ich trage mich mit dem Gedanken, eine Cuvée aus Riesling und etwas Gewürztraminer herzustellen. Ich mag außergewöhnliche Experimente...

## Sie brechen ohnehin gerne eine Lanze für den Gewürztraminer...

Es ist eine wunderbare traditionsreiche Sorte, die man auf verschiedene Weise ausbauen kann. Ich möchte die Gastronomie aufrufen, sich wieder mehr für diesen Wein zu interessieren – auf vielen Weinkarten findet man keinen Gewürztraminer mehr, ebensowenig übrigens den fruchtigen Allrounder Auxerrois. Im Elsass z.B. ist der Gewürztraminer sehr stark vertreten und

die Luxemburger kaufen ihn – dabei stellen die Winzer an der Mosel auch ausgezeichneten Gewürztraminer her!

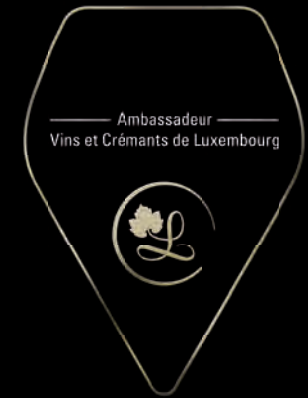
## Sie sind ebenfalls ein Anhänger von Pinot Noir, auch weil er so vielseitig ist...

Ja, aber viele Leute sind der Meinung, dass Pinot Noir immer in den Kühlschrank gehört. Ein als Rotwein angebauter, tanninreicher Pinot Noir soll aber nicht kühl getrunken werden. Vor kurzem servierte ich einen 2003er von uns, der hat sich ausgezeichnet entwickelt! Leider sind verschiedene Konsumenten etwas zu ungeduldig. Viele wollen bereits den 2013er Riesling trinken, dabei ist es noch viel zu früh dafür! Man soll Weine erst dann genießen, wenn sie ausgereift sind!

Eine Familie – zwei Farben: Das blaue Etikett steht für Pundel-Err, das bordeauxrote für Pundel-Hoffeld.

Die Verbindung von Tradition und Experimentierfreude sind ein Markenzeichen des Weinguts von Claude Pundel.

Fotos: Gerry Huberty



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

