

ROYALE WEINE

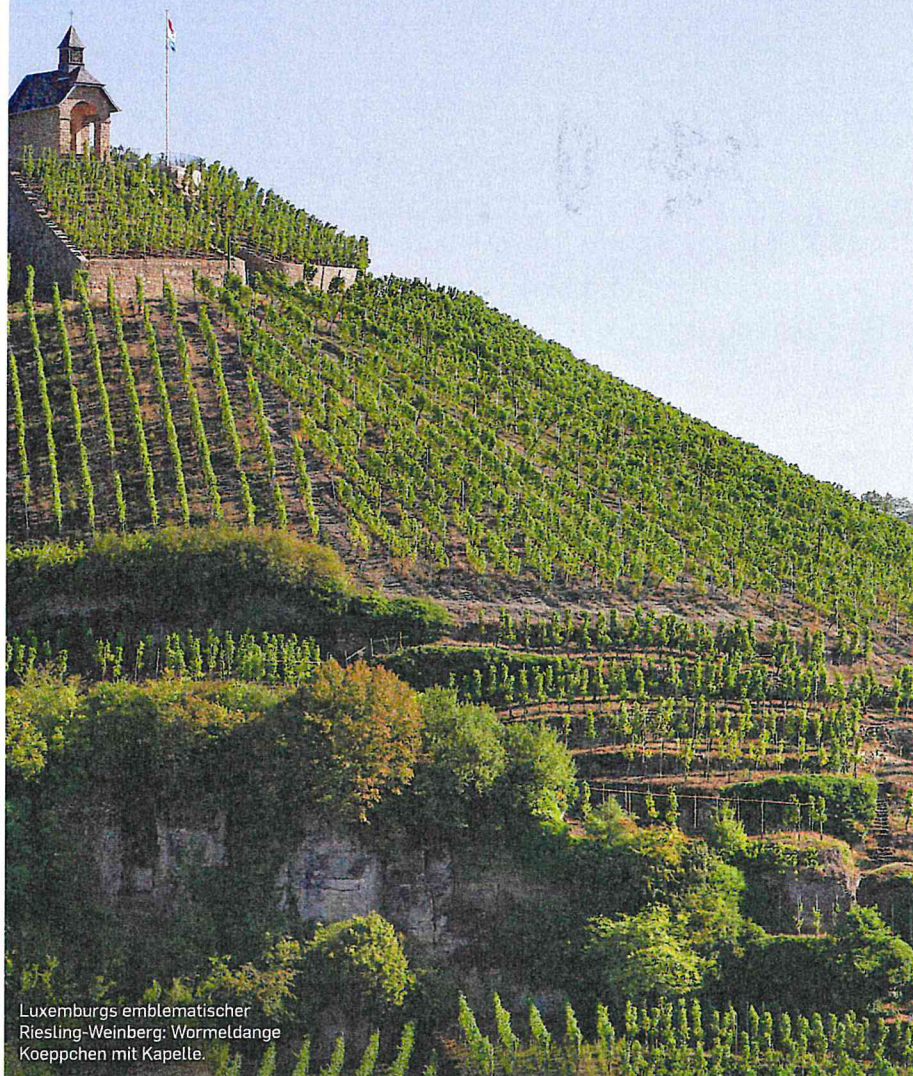
Weinbau in Luxemburg:
Auch die Obermosel
zieht Schleifen wie hier
an der Grenze zu
Deutschland.

Mosel und Weinbau – das sind zwei Dinge, die oft in einem Atemzug genannt werden. Doch kaum jemand denkt daran, dass die Mosel auf einer Strecke von rund vierzig Kilometern die Landesgrenze zwischen Deutschland und einem Nachbarland bildet, das ebenfalls Weinbau besitzt: das Großherzogtum Luxemburg.

TEXT ULRICH SAUTTER

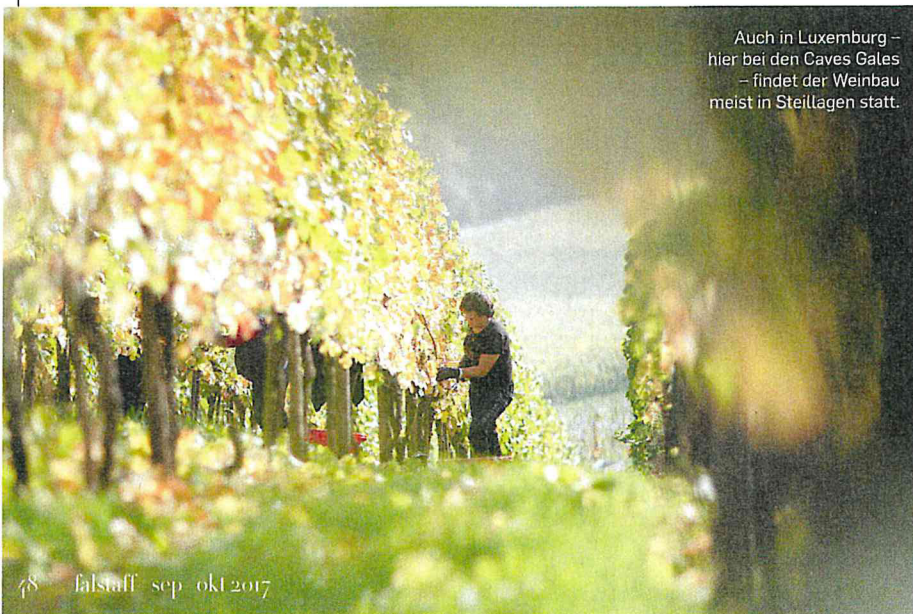
Foto: Shutterstock





Luxemburgs emblematischer Riesling-Weinberg: Wormeldange Koeppchen mit Kapelle.

LUXEMBURGS WEINBAU: KLEIN, ABER EINZIGARTIG



Auch in Luxemburg – hier bei den Caves Gales – findet der Weinbau meist in Steillagen statt.

D'Musel ass een vun den den Flöss, bei dem man direkt un Wäin denkt. Mä kaum een denkt dodrun, dat d'Quell vun der Musel an de Vogesen ass an dat déi éicht Wengerten vun der Musel sech am Frankreich befannen. « Das war Lëtzebuergesch – und bedeutet: »Die Mosel ist einer derjenigen Flüsse, bei denen man sofort an Wein denkt. Doch kaum jemand denkt daran, dass die Mosel in den Vogesen entspringt und dass die ersten Mosel-Weinberge in Frankreich liegen. «

Ein paar deutsche Elemente, ein paar mosel-fränkische, ein paar französische: Das ist der ganz spezielle Luxemburger Mix, und das nicht nur in der Sprache, sondern auch beim Wein. Auf den Etiketten liest man Ausdrücke wie »Grand Premier Cru«, »Côteaux de ...« oder »lieu-dit«. Französisch ist die Sprache fürs Offizielle und fürs Prestige. Selbst das Dekret, das Lëtzebuergesch zur Amtssprache erhebt, ist auf Französisch verfasst.

In Luxemburger Flaschen findet man hingegen meist Weißweine, die – wie es flussabwärts am berühmteren Flussabschnitt üblich ist – von mehr oder weniger Restsüße in der Balance gehalten werden. Doch dann enden die deutschen Anleihen auch schon wieder: Die irgendwie preußisch anmutende »trocken-halbtrocken-fruchtig«-Skala ist den Luxemburgern fremd. Der Wein ist halt so süß, wie Gott und der Winzer ihn gemacht haben. Das wiederum ist dann vielleicht etwas französischer, als es die Franzosen sind.

Bei den Rebsorten bedienen sich die Luxemburger auf beiden Seiten: Die flächenmäßig wichtigste Sorte ist der Rivaner, also Deutschlands Müller-Thurgau. Mehr Prestige haben die Burgunder-Sorten – allen voran der Auxerrois, der als Luxemburger Spezialität gilt. Und natürlich gibt es, nur dreißig, vierzig Kilometer Luftlinie vom Scharzhofberg entfernt, auch Riesling.

»Ich wollte eigentlich nie Riesling machen, sondern viel lieber Sorten, die sich für den Barriqueausbau eignen«, sagt der Winzer Abi Duhr aus Grevenmacher, einem Städtchen, das man fast als Vorort von Trier bezeichnen könnte. Dann stellt er Chardonnay und Auxerrois zurück und gießt seine Rieslinge ein: erst die alten Reben aus der Lage Paradäis, dann »Sous la Roche-Rue« und zuletzt »Vieilles Vignes«.

»Paradäis« zeigt die würzige Frische der kühlen Obermosel und verbindet sie mit einer fast burgunderhaften Textur. »Sous la Roche-Rue« elektrisiert mit einer Hallo-Wach-Säure, >

> und die »Vieilles Vignes« entfalten auf seidigem Hintergrund einen großen Spannungsbogen. In allen drei Weinen wetteifert die Saftigkeit des deutschen Riesling-Stils mit der terroirgeprägten Verdichtung Frankreichs.

Noch stärker auf den Riesling fokussiert die Domaine Alice Hartmann in Wormeldange. Das Weingut ist Hoflieferant – mit gutem Grund, denn zum Weingut gehören die Filetstücke in der besten Riesling-Lage Luxemburgs: Wormeldange Koepchen.

Noch aussagekräftiger als die Tatsache, dass der Wein am Tisch des Monarchen gereicht wird, ist die Tatsache, dass die Weine per Allokation zugeteilt werden wie große Bordeaux – und dabei langfristig ausverkauft sind: »Unse-

ren Prestige-Crémant haben wir bereits bis zum Jahr 2020 komplett zugeteilt«, freut sich André Klein, der für die Verkäufe des Zwölf-Hektar-Weinguts zuständig ist. Kaum anders sieht es bei den Lagen-Rieslingen aus, oder bei Chardonnay und Pinot noir. Mit Hans-Jörg Befort steht bei Alice Hartmann ein Deutscher im Keller, der einen kurzen Weg zur Arbeit hat: Von Nittel, wo Befort gemeinsam mit seinem Bruder das Weingut seiner Familie leitet, fährt er gerade einmal acht Kilometer zur Arbeit.

BESONDERE BÖDEN

Auch Arno Bauer ist ein deutscher Gastarbeiter in luxemburgischem Dienste. Sein Arbeitsweg

führt ihn täglich von der Ruwer nach Remich, wo er drei unter dem Dach der Familie Gales vereinte Betriebe leitet: die Domaine St Martin sowie die Caves Gales und Krier Frères.

Bauer geht auf die steil hinter dem Bürogebäude aufragende Felswand zu und schließt dort eine Tür auf. Ein Schalterknippen wirft Licht in einen Stollen, der Dutzende Meter in den Fels reicht. Edelstahl tanks säumen den Weg hinein in den Berg, es riecht frisch und kühl und ein klein wenig nach Wein. »Wenn es kräftig geregnet hat, muss man hier unten nach ein paar Tagen den Regenschirm aufspannen, weil das Wasser durch den Muschelkalk sickert«, berichtet Bauer amüsiert. 25 Meter hoch liegt der Stein über dem Keller.

Das Sickern des Regenwassers durch den Muschelkalk illustriert, dass Luxemburgs Weinbau ganz andere Bedingungen hat als etwa die Mittelmose: Es gibt in Luxemburg keinen Schiefer. Die Obermosel gleicht eher der Trias-Landschaft Frankens: Die meisten Reben wachsen auf Muschelkalk, und in den höheren Lagen tritt der Keuper zutage.

In einem solchen Abschnitt flussaufwärts haben Luxemburgs Bio-Pioniere ihr Domizil. Corinne Kox-Sunnen und ihr Bruder Yves Sunnen waren die Erben eines alt eingesessenen Weinguts mit Kellerei. Im Jahr 2001 beschlossen sie, den Zukauf von Trauben zu stoppen und die eigenen Weinberge auf Bio-Bewirtschaftung umzustellen.

Ihre Weine gehören heute zu den besten des Landes und spielen auch im namhaften Winzerzusammenschluss »Domaine & Tradition« eine führende Rolle, doch an die Anfänge denkt Kox-Sunnen mit gemischten Gefühlen: »Manche Nachbarn dachten, wir würden Krankheiten in die Weinberge einschleppen. Es war nicht einfach damals.«

Zurück zu Abi Duhr nach Grevenmacher. Nach all den Rieslingen steht nun ein 2009er Auxerrois im Glas. »Die alten Winzer sagten, dass der Luxemburger Auxerrois nach ein paar Jahren Flaschenreife wie ein Chablis schmeckt. Da dachte ich mir, dann kann ich ihn auch gleich ins Barrique legen.«

Wie recht sie doch hatten, beide: die alten Winzer und Duhr.

Dann kommt die nächste Flasche. »Die Alten sagten aber auch, dass wir in Luxemburg nicht die richtigen Böden für fruchtsüßen Riesling haben.« Und doch hat Duhrs Botrytis-Auslese 2015 großes Spiel.

Keine Frage: Es lohnt sich, ein Auge auf das Weinland Luxemburg zu haben. <



Corinne Kox-Sunnen und Yves Sunnen stellten das Familienweingut 2001 auf Bio-Bewirtschaftung um.

BEST OF LUXEMBURG



95

**2016 WORMELDANGE
KOEPPCHEN RIESLING
»LES TERRASSES«**

Domaine Alice Hartmann

Verschlossener Reichtum im Duft, balsamisch, Gesteinsmehl, gelbe Pflaume. Geschmeidiger Auftakt, dann stoffig geprägt, wirkt süß und nicht süß zugleich, reife und lang anhaltende Säure, sehr mineralisch, dicht und packend auf weichem Fond, auf sehr lange Sicht angelegt, oszillierend kalk-mineralisch. € 24,- www.alice-hartmann.lu, ab Weingut ausverkauft, www.vif.de, a. A.



93

**2016 GREVENMACHER FELS
PINOT GRIS FÛT 701**

Domaine Clos des Rochers

Verschlossener Pinotduft, Anklänge von Pinot-noir-Beerigkeit, voller Gaumen, rund und vergleichsweise trocken, viel Geschmeidigkeit, nahtlos integrierte milde Säure, hat Charme und Tiefe, langer Abgang mit beerigen Tönen, die die Aromen des Dufts wieder aufnehmen.

www.bernard-massard.lu, www.finebarrel.com, ca. € 13,-



93

**2015 »SÉLECTION DU
CH TEAU« PINOT NOIR**

Domaine Alice Hartmann

Waldbeeren, S  bmandel, etwas Wacholder, sehr dezenter Holzeinsatz, dichter Gaumen mit früh pr senter Pinot-Würze, stabile Säure auf geschmeidiger Basis, stoffig zupackend, fast fleischig, aber feiner als fleischig, pointiert und lang, integrierter Alkohol. Frucht und Würze mit Struktur und Gr    igkeit vereint. www.alice-hartmann.lu, € 35,-, ab Weingut ausverkauft



94

**2015 CH TEAU PAUQU 
RIESLING VIEILLES VIGNES**

Abi Duhr

Aus zwei Anlagen, die 1942/43 gepflanzt wurden. Gelbfruchtige und r stige Noten, fast kaffeeartig, cold brew, aber im Sinn von Würze, nicht von Holz, sehr straff gebaut, hintergründig knackige Säure, Schmelz und Stoff eng ineinander gewoben. Noch sehr verschlossen, geht in die seidige Richtung, alles noch kompakt, aber mit einem ganz großen Spannungsbogen. abiduhr@internet.lu, € 25,08



93

**2016 WINTRANGE FELSBERG
RIESLING VIEILLES VIGNES
»DOMAINE & TRADITION«**

Domaine Sonnen-Hoffmann

Beginnende Öffnung: Weinbergspfirsch, weißer Pfirsich, etwas Kräuterwürze dabei, feuchter Stein. Geschmeidige Gaumenmitte, feiner S urenerv, sehr verschlossen, aber mit phenolischen Reserven, einer nahezu ideal eingepassten Säure: nicht zu zimperlich, aber auch nicht grün. Ein rassiger, mineralisch-pointierter Riesling, Pflanzjahre 1943 (gr   ter Teil) und 1982. www.caves-sunnen.lu, € 17,50



92

**X2015 PINOT GRIS
»DOMAINE & TRADITION«,**

Gales

Rauchig-mineralischer Duft, etwas Hefe, nur wenig Frucht, dafür faszinierend terroirgepr gt (Keuper). Stoffiger Gaumenansatz, dann rund mit leichter Süße und einer gr   zigen Anlage bei diszipliniertem Alkoholgehalt. Wird zu weicher, würziger F lle reifen – und ist weitaus mehr Burgunder als Pinot Grigio. www.gales.lu, € 12,26



94

**2015 CH TEAU PAUQU  CLOS
DE LA FALAISE CHARDONNAY**

Abi Duhr

Etwas buttrig, sehr dezentes Holz, eine Spur Haselnussmus, etwas Lindenbl te. Säure und Körper nahtlos verbunden, gelbfruchtige Gaumenaromen, eine Schicht Geschmeidigkeit, gut gebündelt, dabei noch verschlossen, hat Anlagen zu gutem Volumen und zu würziger Entfaltung. Lang, wenngleich noch völlig unentwickelt. abiduhr@internet.lu, € 31,92



93

**2015 CH TEAU PAUQU 
RIESLING PARADA S
VIEILLES VIGNES**

Abi Duhr

Noch nachgerade verschlossen, etwas balsamisch, feuchter Stein, roter Pfirsich, Nektarine, im leeren Glas getrocknete Rosmarinnadeln. Seidig-dicht am Gaumen, sehr kultivierte Säure, fast burgunderhaft, mineralisch mit enormer Frische, substanzreicher Herbe, eine Spur Phenolik, nur eine Spur Süße. abiduhr@internet.lu, € 20,52



92

**2015 RIESLING »DOMAINE
& TRADITION«, CLOS MON
VIEUX MOULIN**

Duhr Frères

Pfirsichkern und Kreide, Mango, sehr rein und präzise. Seidiger, vergleichsweise s   er Ansatz, rund und geschmeidig mit feinem S urenfaden, fruchtig bei mittlerem Körper, sehr edel in allen Komponenten, dabei in der Süße am oberen Ende des halbtrockenen Spektrums. www.duhrfreres.lu, € 17,-