

Stippvisite bei Domaine Sunnen-Hoffmann in Remerschen

Erstes Luxemburger Bio-Weingut im Blickpunkt

Text und Fotos
L. Turmes & R. Batya

1872 gegründet, wird das Weingut Sunnen-Hoffmann heute in fünfter Generation von den Geschwistern Corinne und Yves Sunnen geleitet.

Privatwinzerbetriebe wie das mit aktuellen 7,85 Hektar als mittelgroß einzustufende Traditionshaus haben wir einige an unserer Mosel. Im Gegensatz zu diesen gibt es ein wichtiges Detail, welches den hier vorgestellten Betrieb von allen anderen unterscheidet: Sunnen-Hoffmann ist das erste und auch das größte Bio-Weingut des Landes.

Die im Süden unseres Weinbaugebiets (Dreiländereck) liegende Domäne war ab dem Jahr 2000 der einzige Keller seiner Art. Doch seit kurzem gibt es einen weiteren Bio-Winzer im Großherzogtum, auf den wir später im Jahr in dieser Rubrik zurückkommen werden.

Neue Kellertechnik

Vor einigen Jahren, als der Remerschener Betrieb Sunnen-Hoffmann im Zuge der Umwandlung zu einer „Ferme pédagogique“ größere Umbauarbeiten anging, wurden nach anfänglichem Zögern auch die Maische- und Lagerkeller völlig neu gestaltet. Corinne und Yves sind heute stolz darauf, Inox-Tanks mit einer Gesamtkapazität von 60.000 Litern und mit vollautomatischer

Temperaturregelung neben Gärsteuerung mittels CO₂-Messung zu besitzen.

Auch im Weinberg hat sich etwas getan. Und ein bewirtschaftetes Weinbergsareal von 7,85 Hektar (davon 55 Ar Brachlage) sind im Bio-Bereich für die Luxemburger Mosel schon beeindruckend.

Die zwölf Wingerte liegen größtenteils im Wintringer Hommelsberg, im Felsberg (auch Wintringen), im Kolteschberg in Schwebsingen und in wieder entdeckten Lagen mit Flurnamen wie Hiischberg oder Op Fuussen.

Schlau angelegt ist übrigens auch der Sortenspiegel des Weinguts. 23% Riesling, 22% Pinot Gris, 12% Chardonnay machen mehr als die Hälfte der im Ertrag stehenden Weingärten aus. Weine aus diesen Traubensorten sind besonders gefragt.

Hinzu kommen neben Elbling (1%), Muskat-Ottonel (1%), Traminer (3%), Pinot Noir und Pinot Blanc (jeweils 6%) auch 17% Auxerrois und 9% Rivaner. Letzterer wird hauptsächlich zu Traubensaft verarbeitet und ist sozusagen der Haustrunk, wenn regelmäßig Schulklassen aus ganz Luxemburg, neulich sogar aus Lothringen, im Rahmen der Aktivitäten der runderneuten Domäne als „Ferme pédagogique“ zu Gast sind.

Diese Nebentätigkeit ist wichtig für das Remerschener Bio-Weingut. Den Kindern wird auf einleuchtende Weise und anhand von Schaufeln und Rundgän-



Inox-Tanks: Der Keller wurde auf Metalltanks mit automatischer Temperaturregelung umgestellt

gen erläutert, was die wichtigen Unterschiede zum klassischen Weinanbau sind. Und wie aus handverlesenen Trauben der Bio-Wein entsteht, wird ihnen auch vor Ort veranschaulicht. Dass das Interesse der jungen Generation enorm ist, bezeugt das „Goldene Buch“ des Hauses. Hier schreiben sich die Kinder ein, während die Dankesworte hauptsächlich vom Lehrpersonal stammen.

„Biolabel“-Kontrollen

Weil auch viele Erwachsene nicht genau wissen, welches die Hauptsäulen biologischen Weinbaus sind, lassen wir einfach einmal Yves Sunnen zu Wort kommen: „Düngung, Begrünung und Pflanzenschutz sind die wichtigsten Faktoren. Kunstdünger ist verboten, es wird nur Kompost oder organischer Stickstoff eingesetzt.“

Die Begrünung wird für gute Bodenstruktur und -Lockerung benötigt. Sie besteht aus vielerlei Pflanzen wie Phacelia, Weidelgras, Klee oder Wicken. Hierdurch vermag der Boden auch mehr Wasser zu speichern, außerdem wird die Erosion vermindert.

Als Pflanzenschutzmittel nutzen wir natürliche Stärkungsmittel wie Gesteinsmehle, Braunalgenextrakte und – klingt ko-



Die Geschwister Corinne und Yves Sunnen

prägem Körper punktenden Riesling Hiischberg.

Der Chardonnay Barrique Kolteschberg mit nur 3 Gramm Restzucker sowie der trockene Pinot Noir „Op Fuussen“ – kirschrot, mit pfeffrigen Aromen und Anklängen von Marzipan und Mandeln – sind weitere Highlights im gut austarierten Sortiment des Hauses.

INFOBOX

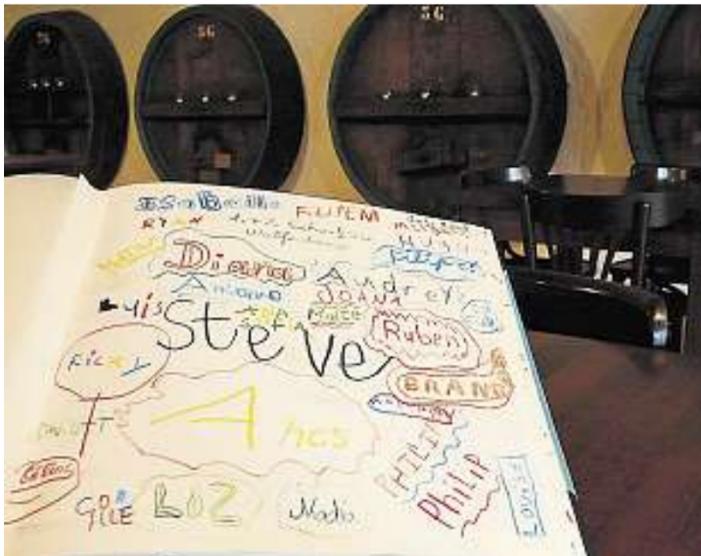
Das Bio-Weingut Sunnen-Hoffmann in der rue des Prés Nr. 6 in L-5441 Remerschen (Tel. 23 66 40 07) ist wochentags geöffnet, Verkostungen und Betriebsführungen auf Anmeldung. Schulklassen sind nach den großen Ferien erneut herzlich willkommen. Detaillierte Notizen der verkosteten Weine demnächst auf www.vinum.lu Die Qualität der Sunnen-Hoffmann-Bio-weine geht teilweise über den internationalen Standard weit hinaus. Auf der kommenden Oekofoire vom 18. bis 20. September kann man sich einen Eindruck davon verschaffen.



Keller Sunnen: Seit 2007 wird das Gesamtareal biologisch bewirtschaftet

misch, ist jedoch wirksam – banales Backpulver aus der Hausküche. Unser Betrieb wird von 'Biolabel' regelmäßig kontrolliert.“ Den Erklärungen von Yves kann seine Schwester Corinne nur beipflichten.

Die nachfolgende Verkostung des Jahrgangs 2008 gab uns einen genauen Eindruck von der Steigerung des „savoir faire“ von Sunnen-Hoffmann in puncto Bio-Weine. Besonderen Gefallen fanden wir am fruchtig-trockenen Riesling Hommelsberg und dem mit guter Länge und ausge-



Goldenes Buch: Seit 2005 ist das Weingut auch eine „Ferme pédagogique“



Die Weinpalette besteht aus Bio-Weinen mit Charakter