

# WEINNEWS



## FÊTE DES VINS ET CRÉMANTS @ EXPOGAST

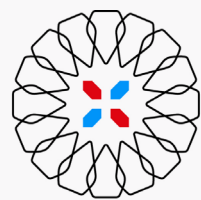
Gute Weine gehören ganz klar zur guten Küche! Genau aus diesem Grund findet die jährliche Ausgabe der traditionellen „Fête des Vins et Crémants“ dieses Jahr im Rahmen der Expogast 2018 (24. bis 28. November) statt. Hier treffen die Besucher auf feinste internationale Gastronomie und qualitative, einheimische Weine – eine Gelegenheit, die sich nur alle vier Jahre bietet. An 47 Ständen in Halle 8 bieten die Luxemburger Winzer im „Wine Village“ ihre Weine und Crémants an. Interessant sind auch die vier Weinseminare, die am Samstag 24. und am Sonntag 25. November stattfinden und sich mit der Kunst der Verkostung beschäftigen. Informationen gibt es auf der Facebook-Seite von „Vins & Crémants Luxembourg“.

## CRÉMANTS UND SPEZIALWEINE ZU WEIHNACHTEN

Die Weihnachtszeit ist für die Luxemburger Winzer eine besonders wichtige Periode, denn traditionell wird besonders viel Crémant verkauft. Mittlerweile bietet praktisch jeder Betrieb mindestens einen Crémant an, oft auch mehrere Cuvées, die entweder mit klassischen Rebsorten wie Auxerrois, Pinot Blanc und/oder Riesling hergestellt werden, oder Cuvées mit den typischen Champagner-Sorten Pinot Noir und Chardonnay. Man gönnt sich zu Weihnachten auch schon mal einen Likörwein; hier bieten einige Luxemburger Produzenten Strohweine, Spätlesen oder die sehr seltenen Eisweine an. Doch auch ein Gewürztraminer passt gut zum Dessert oder zum Käse.

## 42 WEINE UND CRÉMANTS IM „GUIDE HACHETTE 2019“

Im „Guide Hachette des Vins 2019“ sind insgesamt 42 Luxemburger Weine und Crémants aufgeführt. Im Frühjahr fand die Verkostung im Remicher Weinbauinstitut statt. Jede Jury vergab dabei 0 bis 5 Punkte: Mit zwei Punkten wird ein Produkt in den Weinführer aufgenommen, bei drei bis fünf Punkten gibt es einen, zwei bzw. drei Sterne. Am Ende wurden die bestnotierten Produkte von den Jurypräsidenten noch einmal verkostet, vier erhielten einen „Coup de coeur“: Riesling Ahn Palmberg 2017 von den Caves Berna (Ahn), Riesling Ahn Palmberg 2016 vom Domaine Clos des Rochers (Grevenmacher), Pinot Gris Remich Hôpertsbour 2017 von den Caves Gales (Ellange-Gare) und Crémant Élégance von den Caves Desom (Remich).



**VINS & CRÉMANTS**  
LUXEMBOURG

## NEUES LOGO „VINS ET CRÉMANTS LUXEMBOURG“

Für die Weine und Crémants der Luxemburger Mosel wurden ein neues Logo und eine neue Grafikcharta erstellt. Das interprofessionelle Comité stratégique der Winzer hatte sich als Ziel gesetzt, „eine starke und wiedererkennbare Identität zu schaffen, die alles darstellt, was unsere Weine und Crémants so besonders macht“. Das Logo muss die Qualität der Produkte und ihre Herkunft miteinander verbinden. Die beiden Hauptelemente sind das X-Symbol des „Nation Branding“ und eine geometrische Form, die eine Traube, aber auch ein Weinverkostungsglas oder ein Crémant-Glas darstellt. Das neue Logo wird sich auf den Flaschenkapseln und auf dem Vorder- oder Rückenetikett einer Flasche befinden.

**VINS & CRÉMANTS**  
LUXEMBOURG

LES VINS ET CRÉMANTS  
DU LUXEMBOURG,  
VOUS ALLEZ LES ADORER

[WWW.VINS-CREMANTS.LU](http://WWW.VINS-CREMANTS.LU)