

Weinwettbewerb Mundus Vini

Fünf Medaillen, Großes Gold!

Herausragendes Ergebnis für die Caves Bernard-Massard



Exakt 6028 Weine aus 42 Ländern standen bei der 11. Mundus-Vini-Ausgabe im pfälzischen Neustadt an der Weinstraße auf dem Prüfstand. Die Juroren vergaben nur 33 Mal „Großes Gold“, 804 Goldmedaillen und 1026 Mal Silber.

Beim renommierten internationalen Weinwettbewerb Mundus Vini waren die Luxemburger Winzer Ende August und Anfang September mit Weinen und Crémants vertreten. Am Ende der strengen Prüfungen wurden fünf mit Medaillen ausgezeichnet.



Den Vogel schossen dabei die Caves Bernard-Massard ab, denn ihre drei Weine wurden prämiert. Zweimal mit Gold - für den 2010er Riesling Ahn Palmberg Clos des Rochers und für den 2010er Riesling Château de Schengen vom Domaine Thill - und sogar einmal mit dem sehr selten vergebenen Preis „Großes Gold“. Diese Ehre kam dem Eiswein Riesling 2009 Ahn Palmberg Clos des Rochers zuteil.

Gold erhielt auch das Domaine Schumacher-Knepper aus Wintringen für den 2010er Riesling Wintrange Felsberg. Und Silber erhielt das Weingut Jean Schlink-Hoffeld aus Machtum für den 2009er Riesling Machtum Ongkäf „Arômes et Couleurs“.

Der mit Großem Gold prämierte Eiswein Clos des Rochers wurde auch zum besten Süßwein des ganzen Wettbewerbes erkoren! Der Nektar stammt aus Rieslingtrauben, die am 19. Dezember 2009 bei minus 16 Grad im Ahner Palmberg gelesen wurden.

Vom 11. bis zum 13. November können die Siegerweine auf der internationalen Weinmesse Forum Vini in München verkostet werden, am darauf folgenden Samstag (19. November) im Saalbau in Neustadt an der Weinstraße.

www.mundusvini.com

Großes Gold und Bester Süßwein des Jahres:
Der 2009er Eiswein Clos des Rochers hat stolze 269 Gramm Restzucker. Nur 360 „halbe“ Flaschen gibt es von diesem Rieslingkonzentrat.

Vom 26. September bis 8. Oktober

Bio-Festival im „Stübli“

Das Restaurant „Stübli“ im Hotel Sofitel Europe setzt künftig auf Fleisch aus Luxemburger Biolandwirtschaft. Dafür ist das Kirchberger Fünf-Sternehotel eine Kooperation mit den Viehzüchtern eingegangen, die ihre Produkte unter dem Label „Biomafel“ vermarkten. Zum Auftakt lädt das Restaurant „Stübli“ vom 26. September bis 8. Oktober zu einem kulinarischen Festival in rustikalem Ambiente, indem Chefkoch Christopher Santana den Gästen deftige Klassiker vom Grill kredenzt: „Coeur de rumpsteak“, „Steak haché du montagnard“, Entrecôte sauce poivre, Côtes de boeuf XXL“ und „Double côte de porc à la moutarde“ heißen die Highlights, die jedem Fleischliebhaber das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen. Passend dazu gibt es eine große Auswahl an Weinen des Remicher Winzer-guts Domaine Mathis Bastian.



Vins portugais

Journées portes ouvertes chez Bexeb

D'après Manuel Ferreira Da Cunha, administrateur délégué de Bexeb S.A. à Bascharage, les vins rouges et blancs portugais ont fait un grand bond qualitatif, grâce au savoir-faire de nombreux jeunes vignerons qui sont sortis des sentiers battus. Ce weekend, les samedi 1er (de 9 à 18 heures) et dimanche 2 octobre (9 à 13 heures), la société organise à son siège dans la zone artisanale op Zaemer à Bascharage des journées portes ouvertes. Les consommateurs pourront découvrir les grands vins et produits alimentaires portugais. Bexeb distribue aussi des vins de la Moselle luxembourgeoises, des bières luxembourgeoises ainsi qu'un certain nombre d'alcools et des soft drinks de renommée internationale. En tout, la société commercialise 2400 articles. Des animations et des grillades sont prévues les deux journées. Sur chaque article acheté, les clients profiteront de 15 pour cent de réduction.