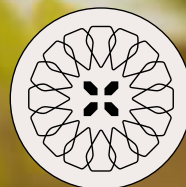


N°05

07.2025

PROST

DE LËTZEBUERGER WÄIN, SENG WËNZER A SENG REGION



Région Viticole

Découverte du village de Ahn

Dossiers

Coopérative, Crémant,
Interview avec l'Union
de la Sommellerie

Face-à-Face

Concours et médailles:
André Mehlen vs. Guy Krier

FR DE EN



wüstenrot

**un prêt immobilier
sur 40 ans avec**



wüstenrot

Plus d'infos sur
[wuestenrot.lu](https://www.wuestenrot.lu)

Sommaire

Inhalt

4

À la découverte de la Région Viticole : Ahn

Ahn en chiffres	6
Ahn en un clin d'œil	8
Maison Viticole Schmit-Fohl	10
Winery Jeff Konsbrück	11
Domaine Madame Aly Duhr	12
Caves J.P. Steinmetz-Duhr	13
Clos Mon Vieux Moulin	14
Domaine Viticole Max-Lahr et Fils	16
œnotourisme	18

20

Face-à-face : Concours et médailles

Impressum

Éditeur responsable

Fonds de Solidarité Viticole
p.a. Institut Viti-Vinicole
8, Rue Nic Kieffer B.P. 50
5501 Remich
T.: 23 61 21 | vins-cremants.lu

Photos

Maë Sistermann
Domaine Viticole Max-Lahr et Fils
Domaines Vinsmoselle
Winery Jeff Konsbrück
Maison Viticole Schmit-Fohl
Tess Burton
Mollingwines
Mattia Belleville

Rédaction et traduction textes

Pit Arnold, Déborah Rimi,
Albane Couvent

24

Métiers autour du vin

Interview avec l'Union de la Sommellerie Luxembourgeoise	24
---	----

26

Coopérative

Domaines Vinsmoselle	26
----------------------------	----

30

Dossier Crémant

Type de crémants	31
Domaine Clos des Rochers	32
Domaine Viticole Schumacher-Knepper	34

38

Out-of-the-(wine)box

Laurence Duhr	38
Coups de cœur	40
Bob Molling - Wéngerts-Tour	41

42

Agenda

Design

MOSKITO

Moskito Productions S.A.
20, rue des Sangliers, 7344 Steinsel
T.: 26 33 44 82 | moskito.lu

Régie



Moskito Productions S.A.
Régie: prost@moskito.lu

Impression

Imprimerie Centrale
Tirage : 250.000 exemplaires





Le village de Ahn

Ahn en chiffres

Ahn in Zahlen



Surface viticole à Ahn
Weinbaupflanzfläche in Ahn

78,18 ha

44,73 ha

Vignerons indépendants
Privatwinzer

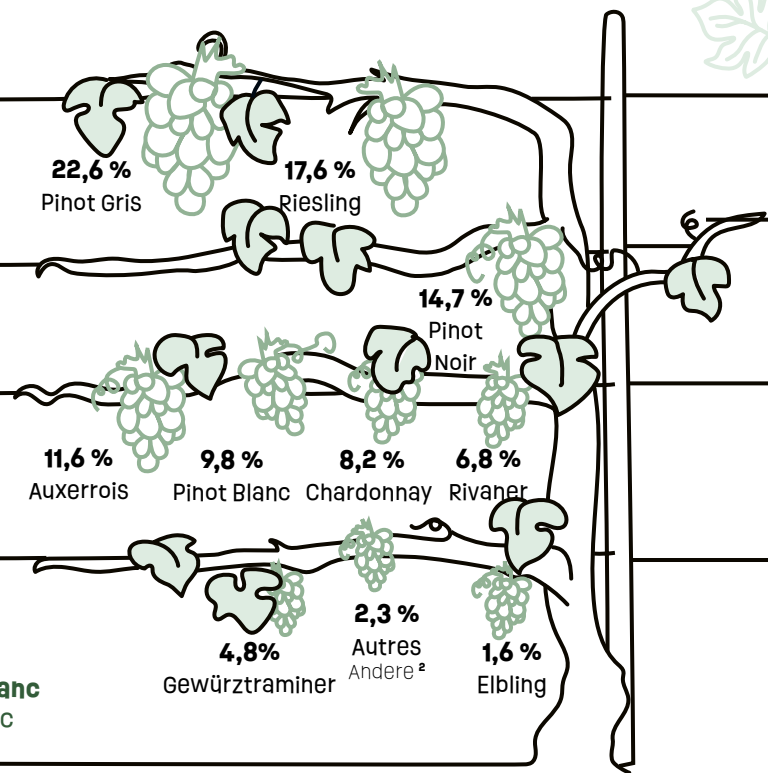
17,67 ha

FLVS ¹ Négocce
Handel



¹ Fédération luxembourgeoise
des vins et spiritueux

Cépages à Ahn
Rebsorten in Ahn



² cabernet blanc, St. laurent, merlot, sauvignon blanc
Cabernet blanc, St. Laurent, Merlot, Sauvignon blanc



Vignerons / producteurs de raisins à Ahn
Winzer / Traubenproduzenten in Ahn

10 au total



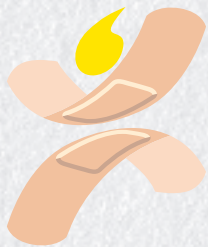
7 vignerons indépendants
7 Privatwinzer



1 Maison de négoce
1 Handelshaus



2 Domaines Vinsmoselle



verbandskëscht

Hëllef a Fleeg doheem – 24/7

*Well just doheem,
ass wierklech doheem.*

Doheem ass do wou ee sech am wuelsten an am gebuergenste fillt an dat soll an all Liewensofschnëtt sou bleiwen. Fir dëst ze garantéiere bidde mir eis Servicer 24 Stonnen op 24, 7 Deeg op 7 un.

www.vbk.lu



Ahn en un clin d'œil

Ahn auf einen Blick

Légende | Legende



Dégustations | Verkostungen



Visite | Besichtigung



Terasse | Terasse



Vente sur place | Verkauf vor Ort



Domaines viticoles | Weingüter



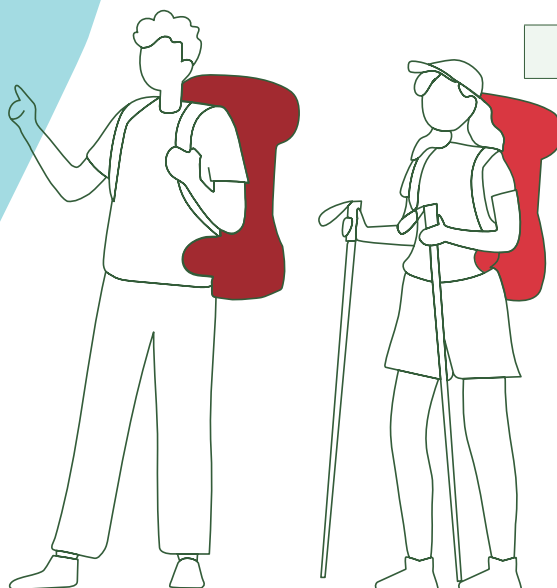


Domaines viticoles | weingüter

1	Caves Berna	    
	 7, rue de la Résistance	
2	Caves J.P. Steinmetz-Duhr	    
	 11, rue de la Résistance	
3	Clos Mon Vieux Moulin Duhr Frères	    
	 25, rue de Niederdonven	
4	Domaine Madame Aly Duhr	    
	 9 & 16 rue Aly Duhr	
5	Domaine Viticole Max-Lahr et Fils	    
	 6 Rue des Vignes	
6	Maison viticole Schmit-Fohl	    
	 8, rue de Niederdonven	
7	Winery Jeff Konsbrück	    
	 35, rue de la Résistance	

Activités | Veranstaltungen

8	Traumschleife Palmberg	
	 toute l'année Ganzjährig	
	 15, Rue de la Résistance (Départ Start)	
Promenade du Terroir		
	 12 juillet 12.Juli	
	 Ahn	
Riesling Open		
	 du 19 jusqu' au 21 septembre vom 19 bis zum 21 September	
	 Ahn	



Les viticulteurs de Ahn

Die Winzer aus Ahn

Maison viticole Schmit-Fohl

Informations

Informationen

8, rue de Niederdonven L-5401 Ahn

contact@schmit-fohl.lu

+352 760 231

schmit-fohl.lu

Superficie

Weinbaufläche

14,5ha

Cépages

Rebsorten

Riesling, elbling, rivaner,
pinot blanc, pinot noir, pinot gris, merlot,
chardonnay, gewürztraminer, auxerrois, muscat

Visite cave & dégustations

Kellerbesichtigung & Weinproben

Sur demande via téléphone et formulaire en ligne

Auf Anfrage per Telefon und Online-Formular



Événements 2025

Events 2025

FOIRE AGRICOLE ETTTELBRÜCK

4-5-6.07

PROMENADE DU TERROIR À AHN

12.07

RIESLING OPEN

20-21.09

WEEKEND DÉGUSTATION AU DOMAINE

15-16.11

coup de cœur



Rosé
Le 8



Événements 2025*Events 2025***BAR À VIN**

Mars → Novembre

März → November

Dimanche / Sonntags:

14h00 - 20h00

RANDONNÉE AVENTURE*De la cave à travers les vignes.**Von der Kellerei durch die Weinberge*Enregistrement via le site web,
email ou téléphone*Anmeldung via E-mail,**Web oder Telefon***RIESLING OPEN**

20 - 21.09

WINE YOGA

une fois par mois

*monatlich***coup de cœur****Crémant
Kinneksummer****Winery
Jeff Konsbrück****Informations***Informationen*

35, Rue de la Résistance, L-5401 Ahn

+352 691 827 319

jeff@winery-jk.lu

winery-jeffkonsbruck.lu

Superficie*Weinbaufläche*

14 ha

Cépages*Rebsorten*pinot gris, pinot noir, riesling,
gewürztraminer, auxerrois, chardonnay**Visite cave & dégustations***Kellerbesichtigung & Weinproben*Sur rendez-vous
(email, site web ou téléphone)Nach Vereinbarung
(per E-Mail, Website oder Telefon)**Caves Berna****Informations***Informationen*

7, rue de la Résistance L-5401 Ahn

info@cavesberna.lu

+352 27 60208

cavesberna.lu

Visite cave & dégustations*Kellerbesichtigung & Weinproben*

Sur demande

Auf Anfrage

Domaine Madame Aly Duhr

Informations

Informationen

9 & 16, Rue Aly Duhr ; L-5401 Ahn

+352 76 00 43

info@alyduhr.lu

alyduhr.lu

Cépages

Rebsorten

Pinot gris, pinot noir, riesling, pinot blanc, chardonnay,
auxerrois, merlot, tempranillo

Visite cave & dégustations

Kellerbesichtigung & Weinproben

Sur demande

Auf Anfrage

Événements

Events



madame_aly_duhr



Domaine Madame Aly Duhr

COUP de cœur



Brut

Mme AlyDuhr et Fils



Caves J.P. Steinmetz-Duhr

Informations

Informationen

11, rue de la Résistance L-5401 Ahn
+352 76 83 15

Visite cave & dégustations

Kellerbesichtigung & Weinproben

Sur demande
Auf Anfrage

coup de cœur



Riesling
le classique



HÄREMILLEN

DOMAINE VITICOLE EHLEN



Domaine Viticole Häremillen

Enlèvement : 29, am Schank

Siège et dégustation : 3, op der Borreg L-5419 Ehnen

Tél +352 76 84 36 Fax +352 76 91 93

www.haeremillen.lu info@haeremillen.lu

Find us on   [haeremillen](https://www.instagram.com/haeremillen)

Quand la viticulture durable façonne l'excellence

Wenn nachhaltiger Weinbau Exzellenz formt

FR

Sur 14,8 ha, Luc et Frank Duhr perpétuent une tradition viticole familiale forte de onze générations, cultivant, avec passion et savoir-faire, des cépages renommés tels que le pinot noir. Pionniers engagés de «Domaine & Tradition», ils jouent un rôle clé dans l'établissement de standards de qualité élevés pour les vins luxembourgeois. Au cœur de leur philosophie, le terroir est considéré comme le patrimoine fondamental du vigneron, guidant ainsi la culture de leurs vignes et la vinification dans le plus grand respect de l'environnement naturel.

Un regard tourné vers un avenir durable

« Plus qu'un simple principe, la santé des sols constitue le fondement même d'une viticulture durable, gage de la qualité et de la pérennité de nos créations vinicoles. Chaque année, nous avons le plaisir de récolter une vingtaine de nouveaux vins. Bien qu'ils partagent le même nom, leur goût varie d'un millésime à l'autre. »

Grâce aux terroirs d'Ahn et de Wintrange, le domaine propose une variété de vins d'élevage en barriques ou en fûts de chêne. Un soin particulier est apporté à la culture des raisins. En cave, la maison accorde à chaque vin le temps nécessaire à sa pleine évolution. Les rieslings et les vins élevés sous bois exigent une maturation prolongée. Ils ne sont mis sur le marché qu'un an après les vendanges. Assemblés à partir de cépages nobles, les crémants Monmoulin et Défi sont des cuvées prestige qui, entièrement élaborées et embouteillées au domaine, connaissent un grand succès.

Issu du terroir d'Ahn Göllebour, le chardonnay 2023 allie intensité, finesse et potentiel de garde. Équilibré entre richesse et fraîcheur, ce vin de gastronomie séduit par une texture soyeuse et une finale longue sur des notes de noisettes grillées. L'élevage en barrique apporte complexité et rondeur.

Sur réservation, les dégustations privées offrent l'opportunité de découvrir les sélections DUHR Frères et l'histoire d'une production axée sur l'excellence.



Frank et Luc Duhr



DE

Auf 14,8 Hektar führen Luc und Frank Duhr eine seit elf Generationen bestehende Familientradition im Weinbau fort. Mit Leidenschaft und großem Know-how kultivieren sie renommierte Rebsorten wie den Spätburgunder. Als engagierte Pioniere von „Domaine & Tradition“ spielen sie eine Schlüsselrolle bei der Festlegung hoher Qualitätsstandards für Luxemburger Weine. Im Zentrum ihrer Philosophie steht das Terroir – das grundlegende Erbe jedes Winzers – das sowohl den Anbau als auch die Vinifikation im Einklang mit der Natur leitet.

Ein Blick in eine nachhaltige Zukunft

„Mehr als nur ein Prinzip – die Gesundheit der Böden bildet das Fundament eines nachhaltigen Weinbaus. Sie garantiert die Qualität und Langlebigkeit unserer Weinkreationen. Jedes Jahr freuen wir uns über rund zwanzig neue Weine. Auch wenn sie denselben Namen tragen, unterscheidet sich ihr Geschmack je nach Jahrgang.“

Dank der Terroirs von Ahn und Wintrange bietet das Weingut eine vielfältige Auswahl an im Barrique oder Eichenfass ausgebauten Weinen. Der Traubenanbau erfolgt mit großer Sorgfalt, und im Keller wird jedem Wein die nötige Zeit für seine optimale Reifung eingeräumt. Besonders die Rieslinge und holzgereiften Weine benötigen eine längere Reifung – sie gelangen erst ein Jahr nach der Lese auf den Markt. Die Crémants Monmoulin und Défi sind Prestige-Cuvées aus edlen Rebsorten. Sie werden vollständig im Weingut vinifiziert und abgefüllt und erfreuen sich großer Beliebtheit.

Der Chardonnay 2023 aus dem Terroir Ahn Göllebour vereint Intensität, Finesse und Lagerpotenzial. Die ausgewogene Kombination aus Fülle und Frische begeistert mit einer seidigen Textur und einem langen Abgang, geprägt von gerösteten Haselnussnoten. Der Barriqueausbau verleiht ihm zusätzliche Komplexität und Rundheit.

Private Verkostungen können auf Anfrage gebucht werden – eine Gelegenheit, die Auswahl von Duhr Frères sowie die Geschichte eines Weinbaulichen Strebens nach Exzellenz kennenzulernen.

„Mehr als nur ein Prinzip – die Gesundheit der Böden bildet das Fundament eines nachhaltigen Weinbaus.“

 duhrfreres.lu

 [closmonvieuxmoulin](https://www.instagram.com/closmonvieuxmoulin)

 Duhr frères - Clos mon vieux moulin

Randonnées gustatives dans le domaine viticole Max-Lahr et Fils

Kulinarische Wanderungen im Weingut Max-Lahr et Fils

FR

Niché à Ahn, le domaine familial Max-Lahr et Fils perpétue depuis sept générations une exigence de qualité, aussi bien à la vigne qu'en cave. Sur 7,5 hectares, répartis sur les meilleurs coteaux autour du village viticole, sont cultivés les cépages emblématiques du Luxembourg, à partir desquels Bob et son fils Christophe, vignerons et maîtres de chai, élaborent une gamme de vins variés et expressifs.

« Nos vins sont le fruit d'un équilibre harmonieux entre passion, respect de la nature et savoir-faire artisanal. Notre ambition est de révéler avec précision les caractéristiques et forces de chaque terroir. Pour cela, nous pratiquons une taille douce de la vigne, renonçons volontairement aux herbicides et privilégions l'utilisation ciblée d'engrais organiques, afin de laisser la richesse des sols s'exprimer pleinement. »

Une dégustation active

Bob Max propose une dégustation immersive de ses vins, directement au cœur du vignoble. Cette expérience multisensorielle, alliant mouvement, nature et vin, se déroule lors de randonnées gustatives de 2 à 3 km, le long du pittoresque sentier naturel de Palmberg.

Tout en profitant de vues imprenables sur la Moselle, les randonneurs peuvent déguster un crémant et cinq vins différents, notamment le gris de gris du millésime 2024, un vin rosé obtenu par une courte macération, accompagné de tapas d'origine locale. Ce pinot gris se distingue par une texture onctueuse, une bonne longueur en bouche et une minéralité presque explosive.

Accessibles individuellement ou en groupe sur réservation, ces excursions sont aussi l'occasion de s'immerger dans la découverte des bâtiments historiques, de la flore et de la faune indigènes, ainsi que des aspects de la viticulture et des accords mets-vins.

coup de cœur



Gris de Gris
Coteaux de
Wormeldange



Bob et Christophe Max

DE

Im malerischen AHN gelegen, pflegt das Familienweingut Max-Lahr et Fils seit sieben Generationen höchste Qualitätsansprüche – sowohl im Weinberg als auch im Keller. Auf 7,5 Hektar, verteilt über die besten Lagen rund um das Winzerdorf, kultivieren Bob und sein Sohn Christophe, beide Winzer und Kellermeister, die typischen Rebsorten Luxemburgs und erzeugen daraus eine vielfältige, charaktervolle Weinpalette.

„Unsere Weine entstehen aus einer harmonischen Balance von Leidenschaft, Naturverbundenheit und handwerklichem Können. Unser Ziel ist es, die Eigenheiten und Stärken jedes Terroirs präzise herauszuarbeiten. Dafür setzen wir auf einen sanften Rebschnitt, verzichten bewusst auf Herbizide und bevorzugen gezielt eingesetzte organische Düngemittel – so kann der Boden seine ganze Vielfalt entfalten.“

Ein aktives Geschmackserlebnis

Bob Max bietet eine immersive Weinprobe direkt im Herzen der Weinberge an. Diese multisensorische Erfahrung, die Bewegung, Natur und Wein verbindet, findet im Rahmen von 2–3 km langen kulinarischen Wanderungen entlang des idyllischen Palmberg-Naturpfades statt.

Mit atemberaubenden Ausblicken auf die Mosel genießen die Teilnehmer einen Crémant und fünf verschiedene Weine – darunter der „Gris de Gris“ des Jahrgangs 2024, ein durch kurze Maischestandzeit erzeugter Roséwein. Dieser Pinot Gris besticht durch seine cremige Textur, lange Präsenz am Gaumen und eine fast explosive Mineralität. Dazu werden Tapas aus lokaler Herkunft gereicht.

Die Touren sind auf Anfrage individuell oder in Gruppen buchbar und bieten darüber hinaus Einblicke in die historischen Gebäude des Guts, die einheimische Flora und Fauna sowie Aspekte des Weinbaus und der idealen Kombination von Speisen und Weinen.

„Unsere Weine entstehen aus einer harmonischen Balance von Leidenschaft, Naturverbundenheit und handwerklichem Können.“



max-lahr.lu



maxlahretfils



Max-Lahr et Fils

Enotourisme Ahn

Le village enchanteur d'Ahn

Traumhaftes Ahn



10 ans
10 Jahre

Traumschleife Palmberg

Circuit
Rundweg

9,42 km

Durée
Dauer

3:00 h

Difficulté
Schwierigkeit

Medium

Dénivelé positif
Höhenmeter

313

FR

Il existe ces villages de rêve nichés au cœur des régions viticoles, où chaque journée ressemble à de petites vacances. Le pittoresque village d'Ahn en fait sans aucun doute partie. En le visitant, on fait d'une pierre deux coups : à deux pas des vigneron et de leurs délicieux produits se trouve la Traumschleife, une randonnée qui allie la magie des vignobles à des panoramas à couper le souffle. D'ailleurs, la Traumschleife Ahn fête cette année son 10^e anniversaire.

DE

Es gibt sie. Diese traumhaften Dörfer in Weinregionen, in denen sich jeder Tag wie ein Kurzurlaub anfühlt. Zu dieser Kategorie gehört ohne Zweifel das malerische Ahn. Wer das Dorf betritt, kann gleich 2 Fliegen mit einer Klappe schlagen, denn in unmittelbarer Nähe der Winzer und ihren leckeren Produkten befindet sich die Traumschleife – eine Wanderung, die die Faszination der Weinberge mit atemberaubenden Ausblicken kombiniert. Übrigens, die Traumschleife Ahn feiert ihr 10. Jubiläum.

© André Schösser



**PROST Podcast
Episode 17**

Op en Tour laansch d'Wéngerten mam
Nathalie Besch vum
ORT Musel



Start

© André Schösser



Riesling Open

19.-21.09.2025

Vignobles participants
Teilnehmende Weingute

17

FR

Il y a des journées qu'il faut marquer d'une croix bien visible dans le calendrier. L'une d'entre elles, c'est le Riesling Open, un événement qui se déroule entre autres dans le charmant village d'Ahn. Le village se transforme alors en un lieu vibrant, rythmé par le tintement des verres, des discussions animées et de grands crus. Entre domaines viticoles, visites de caves et concerts, on s'y attarde volontiers toute la journée – ou du moins jusqu'à la dernière gorgée.

DE

Tage gibts, die sollte man sich besonders dick im Kalender markieren. Einer dieser Tage ist die „Riesling Open“, eine Veranstaltung, die unter anderem auch im traumhaften Ahn stattfindet. Das Dorf verwandelt sich so jährlich zu einem lebendigen Ort voller Gläserklirren, guter Gespräche und feiner Tropfen. Zwischen Weingütern, Kellerführungen und Musik bleibt man gern den gesamten Tag hier – oder halt bis zum letzten Schluck.



PROST Podcast
Episode 12

Op de Riesling Open
mam Luc Duhr



KRIER  WELBES
GUY KRIER VIGNERON

PORTES
OUVERTES
AU DOMAINE

11 – 13 juillet 2025

14h00 - 19h00

Visite et dégustation gratuites de nos Vins &
Crémants biologiques et découverte de notre
savoir-faire.



AGRICULTURE UE
LU-BIO-05

3, Rue de la Gare
L - 5690 ELLANGE GARE

T.: +352 23 67 71 84

www.krier-welbes.lu



FACE À FACE

**Quand il s'agit des médailles, les avis divergent souvent dans la région de la Moselle.
Mais que valent-elles réellement – et que ne valent-elles pas ?**

Beim Thema Medaillen gehen die Meinungen an der Mosel oftmals weit auseinander. Doch was bringen sie – und was nicht?

André Mehlen

Domaines Vinsmoselle

1. Pour nous, les médailles sont à la fois un outil marketing et un gage de qualité, car elles peuvent nous aider à nous démarquer. Elles constituent un argument de vente important, notamment en grande surface. Là où il n'y a pas de conseil personnalisé, une médaille attire l'attention, inspire confiance et signale la qualité au client.
2. Ce n'est en rien une promesse vide. Dans les dégustations à l'aveugle en particulier, seuls les vins au goût convaincant passent la sélection. J'ai moi-même fait partie de jurys de concours, et je peux affirmer qu'une médaille ne revient qu'à un vin de qualité.
3. La participation a un coût, variable selon les concours, mais pour de grandes quantités produites, c'est vite rentabilisé. On atteint un public qui recherche spécifiquement des produits primés.
4. Nous recevons régulièrement des retours de clients : que ce soit des félicitations ou des questions ciblées en points de vente. Les grands comptes, en particulier, accordent beaucoup d'importance aux médailles. Ce n'est pas indispensable, mais cela peut ouvrir des portes, notamment quand on ne peut pas être présent partout en personne.



FR

Les questions

Deutsche Version
Seite 22

1. Que représentent les médailles pour vous : un gage de qualité ou un outil marketing ?
2. Les clients peuvent-ils vraiment se fier à ce type de distinction ?
3. La participation à des concours en vaut-elle la peine pour vous ?
4. Quelle influence ont les distinctions sur votre clientèle ?



Guy Krier

Domaine Krier-Welbes

1. Pour moi personnellement, les médailles sont surtout un outil marketing. J'ai une vision critique de ces distinctions, qui reflètent souvent davantage l'avis d'un jury aléatoire à un moment donné que la qualité réelle d'un vin. D'après notre expérience, les clients se fient plutôt à leur propre ressenti – que je leur propose directement, par un marketing plus personnel.
2. De nombreux concours sont avant tout des modèles économiques lucratifs. On paie pour inscrire ses vins, pour les médailles, pour des étiquettes spécifiques – et parfois un tiers des participants repartent primés. Cela donne une impression d'arbitraire et nuit davantage à la crédibilité du produit qu'elle ne la renforce.
3. Pour les petits domaines, l'effort n'en vaut souvent pas la peine. Entre les frais et le temps investi, le retour est maigre – surtout si le vin médaillé se vend ensuite au même prix qu'un autre. Je comprends que cela puisse être rentable pour de grandes maisons, mais pour ma part, je préfère investir dans la qualité et le contact direct.
4. Autrefois, une médaille était un véritable argument de vente. Aujourd'hui, cela semble devenu inflationniste. Il y a trop de concours, trop de prix. Un bon vin n'a pas besoin d'autocollants. Je pense que la confiance naît dans le verre, pas sur l'étiquette.

Die Fragen

DE

1. Was bedeuten Medaillen für Sie – Qualitätssiegel oder Marketing?
2. Können Kunden einer solchen Auszeichnung wirklich trauen?
3. Lohnt sich die Teilnahme an Wettbewerben für Sie?
4. Welchen Einfluss haben Auszeichnungen auf Ihre Kundschaft?



André Mehlen

Domaines Vinsmoselle

1. Medaillen sind für uns Marketing-instrument und Qualitätssiegel zugleich, da sie uns helfen können, aus der Masse herauszusteichen. Sie liefern vor allem in Supermärkten ein wichtiges, zusätzliches Verkaufsargument. Dort hilft eine Auszeichnung dabei aufzufallen, denn sie signalisiert dem Kunden Qualität und schafft Vertrauen, gerade wenn keine persönliche Beratung möglich ist..
2. Sie ist aber alles andere als ein leeres Versprechen. Gerade in Blindverkostungen kommen meist nur Weine durch, die geschmacklich überzeugen. Ich habe oft bei Wettbewerben mit verkostet und kann sagen: Eine Auszeichnung bekommt auch nur, was Qualität hat.
3. Die Teilnahme kostet je nach Wettbewerb etwas, doch bei größeren Chargen an Flaschen, die man produziert, rechnet sich das recht schnell wieder. Man erreicht Kunden, die gezielt nach prämierten Produkten suchen.
4. Wir bekommen durchaus Rückmeldungen von Kunden – teils Glückwünsche, teils auch gezielte Nachfragen im Handel. Besonders Großkunden legen Wert auf Medaillen. Sie sind keine Pflicht, aber können als Türöffner dienen, wenn man nicht überall selbst vertreten sein kann.



Guy Krier

Domaine Krier-Welbes

1. Für mich persönlich sind sie meist ein reines Marketingtool. So sehe ich Medaillen kritisch, da sie oftmals wenig über die tatsächliche Qualität aussagen, sondern die Meinung einer randomisierten Jury in einem bestimmten Moment widerspiegeln. Unserer Erfahrung nach zu urteilen, entscheiden sich Kunden meist nach persönlicher Erfahrung – und die biete ich ihnen direkt. Durch ein direkteres „Marketing“.
2. Hinter vielen Wettbewerben steckt ein lukratives Geschäftsmodell. Man zahlt für die Einreichung, für die Medaillen, für die spezialisierten Etiketten – und es kommt auch vor, dass ein Drittel der Teilnehmenden gewinnt. Das wirkt beliebig und schwächt eher das Vertrauen in das Produkt, als es zu stärken.
3. Für kleine Betriebe lohnt sich der Aufwand selten. Zwischen Gebühren und Zeit bleibt der Ertrag oftmals auf der Strecke – vor allem, wenn der Wein mit Medaille später zum gleichen Preis im Regal steht. Ich kann zwar nachvollziehen, dass sich dies für große Betriebe lohnen kann, doch ich investiere lieber Zeit und Geld in Qualität und direkte Beratung.
4. Früher war eine Medaille ein Verkaufsargument, heute wirkt sie inflationär. Es gibt zu viele Wettbewerbe, zu viele Auszeichnungen. Gute Weine brauchen keine Aufkleber. So denke ich, dass Vertrauen im Glas entsteht und nicht auf dem Etikett.

MÉTIER AUTOUR DU VIN

**Éduquer et inspirer... pourrait-on lire sur l'étendard
de l'Union de la sommellerie luxembourgeoise, s'il en existait un !**

*Educate and inspire... could be read on the banner
of the Luxembourg Union of Sommeliers — if one existed!*

FR

Promouvoir la culture du vin au Luxembourg, soutenir les professionnels et transmettre savoir et plaisir, telles sont les ambitions des initiateurs de l'Union De la Sommellerie Luxembourgeoise. Créée il y a un an, l'association regroupe déjà une centaine de membres dont une cinquantaine de sommeliers. « Le métier de sommelier, c'est amener du bonheur au client, point », résume Niels Toase, président de l'UDSL.

Pour lui, c'est une profession qui requiert une finesse psychologique « il s'agit de cerner et comprendre le client, son envie, son contexte, par exemple s'il est venu pour un déjeuner d'affaires, un événement privé joyeux ou non d'ailleurs ».

Selon lui, la raison d'être de l'UDSL est de soutenir les différents acteurs, sommeliers, vignerons et amateurs. « Nous voulons créer une communauté autour de l'amour du vin, des découvertes et du partage », précise Grégory Mio, sommelier

et cofondateur de l'association. Car le vin n'est pas un univers cloisonné, mais au contraire un subtil mélange d'histoire, de terroir, de savoir-faire, d'expérience, de goût, de divergences et de liens. Liens entre vignerons, sommeliers, amateurs et clients. « Nous voulons dynamiser le monde du vin à travers master classes, rencontres et soutien à la formation des sommeliers », ajoute-t-il. « Le vin, c'est un partage, c'est le fil conducteur d'un repas. Le vin, c'est fédérateur ! ».



udsl.lu



udsl_official



Union de La Sommellerie Luxembourgeoise

EN

Promoting wine culture in Luxembourg, supporting professionals, and passing on knowledge and pleasure: these are the ambitions of the founders of the Union de la Sommellerie Luxembourgeoise (UDSL). Created just a year ago, the association already counts around one hundred members, including fifty sommeliers.

"The sommelier's job is simply to bring happiness to the client," says Niels Toase, president of the UDSL. For him, it's a profession that requires psychological finesse: "You need to grasp and understand the client — their mood, their context — whether they're here for a business lunch, a private celebration, or something more solemn."

According to him, the UDSL exists to support all the players in the wine world: sommeliers, winemakers, and enthusiasts. "We want to create a community centered around the love of wine, discovery, and sharing," explains Grégory Mio, sommelier and co-founder of the association.

Because wine is anything but a closed world. It is a delicate blend of history, terroir, craftsmanship, experience, taste, differences, and above all — connection. Connections between winemakers, sommeliers, enthusiasts, and clients.

"We want to energize the wine scene through masterclasses, networking events, and support for sommelier training," he adds. "Wine is about sharing — it's the thread that runs through a meal. Wine brings people together!"

**'Wine is about sharing —
it's the thread
that runs through a meal.
Wine brings people together!'**

Niels Toase,
président de l'UDSL

Grégory Mio,
sommelier et
cofondateur
de l'UDSL

COOPÉRATIVE

Forts ensemble depuis des générations

Seit Generationen gemeinsam stark

Domaines Vinsmoselle montre à quel point la force réside dans la communauté tout en laissant place à la diversité et à la qualité.

Depuis plus de 100 ans, Domaines Vinsmoselle prouve qu'une coopérative est bien plus qu'un simple regroupement d'intérêts. Fondée en 1921, en réaction à des prix trop bas et à des conditions de marché difficiles, elle est aujourd'hui un acteur incontournable sur le marché viticole, tant au niveau national qu'international. 150 viticulteurs travaillent dans des caves ultra-modernes et des structures durables à l'élaboration continue de produits de qualité.

Mais au-delà des chiffres, un principe prime : la solidarité.

« Chez nous, il ne s'agit pas seulement de presser et de mettre en bouteille », explique André Mehlen, « mais aussi d'apprendre les uns des autres, de se soutenir mutuellement et de cultiver des valeurs communes ». « C'est cet échange constructif entre les domaines qui donne véritablement vie à la coopérative », poursuit-il.

Aujourd'hui, seules trois des six caves d'origine sont encore en activité, mais l'ensemble des sites reflète la diversité régionale de Domaines Vinsmoselle. On y produit aussi bien des elbling classiques que des crémants modernes, sans oublier des cuvées plus audacieuses et personnalisées. Tous ont en commun une exigence de qualité et une passion pour le métier.

Domaines Vinsmoselle incarne ainsi une manière de travailler où la notion de communauté n'est pas un simple mot, mais une réalité quotidienne. Et ceux qui jettent un œil dans les coulisses le ressentent immédiatement : ici, le vin ne se contente pas d'être produit – il est vécu, dans un échange constant entre producteurs, savoir-faire et passion.



De gauche à droite :
 Josy Gales, vigneron et président
 des Jongwënzer Vinsmoselle
 Arnaud Charuel, Chef de production
 André Mehlen, Directeur général
 Charlène Muller, Chef Cœnologue



**Die „Domaines Vinsmoselle“ zeigt, wie stark Gemeinschaft sein kann
und dabei Raum für Vielfalt und Qualität lässt.**

Dass eine Genossenschaft mehr ist als eine reine Zweckgemeinschaft, zeigt die „Domaines Vinsmoselle“ seit über 100 Jahren eindrucksvoll. Gegründet 1921 - als Reaktion auf niedrige Preise und schwierige Marktbedingungen – ist sie heute eine feste Größe auf dem nationalen und internationalen Weinmarkt. 150 Weinproduzenten arbeiten so in topmodernen Kellereien und in nachhaltigen Strukturen an den stetig verbesserten Produkten.

Doch hinter allen Zahlen steckt vor allem ein Prinzip: Der Zusammenhalt. „Bei uns geht es nicht nur ums Pressen und Abfüllen“, erklärt André Mehlen, „sondern auch darum, voneinander zu lernen, sich gegenseitig zu unterstützen und gemeinsame Werte zu pflegen.“ „So macht der konstruktive Austausch zwischen den Betrieben die Genossenschaft erst so richtig lebendig“, erzählt Mehlen weiter.

Auch wenn heute nur noch drei der ursprünglichen sechs Kellereien aktiv produzieren, spiegeln alle Standorte gemeinsam die regionale Vielfalt der Domaines Vinsmoselle wider. Hier entstehen sowohl klassische Elblinge als auch moderne Crémants, aber auch Sorten, die experimentierfreudiger sind und individueller gestaltet werden können. Doch was alle eint, ist das Qualitätsbewusstsein und die Liebe zum Handwerk.

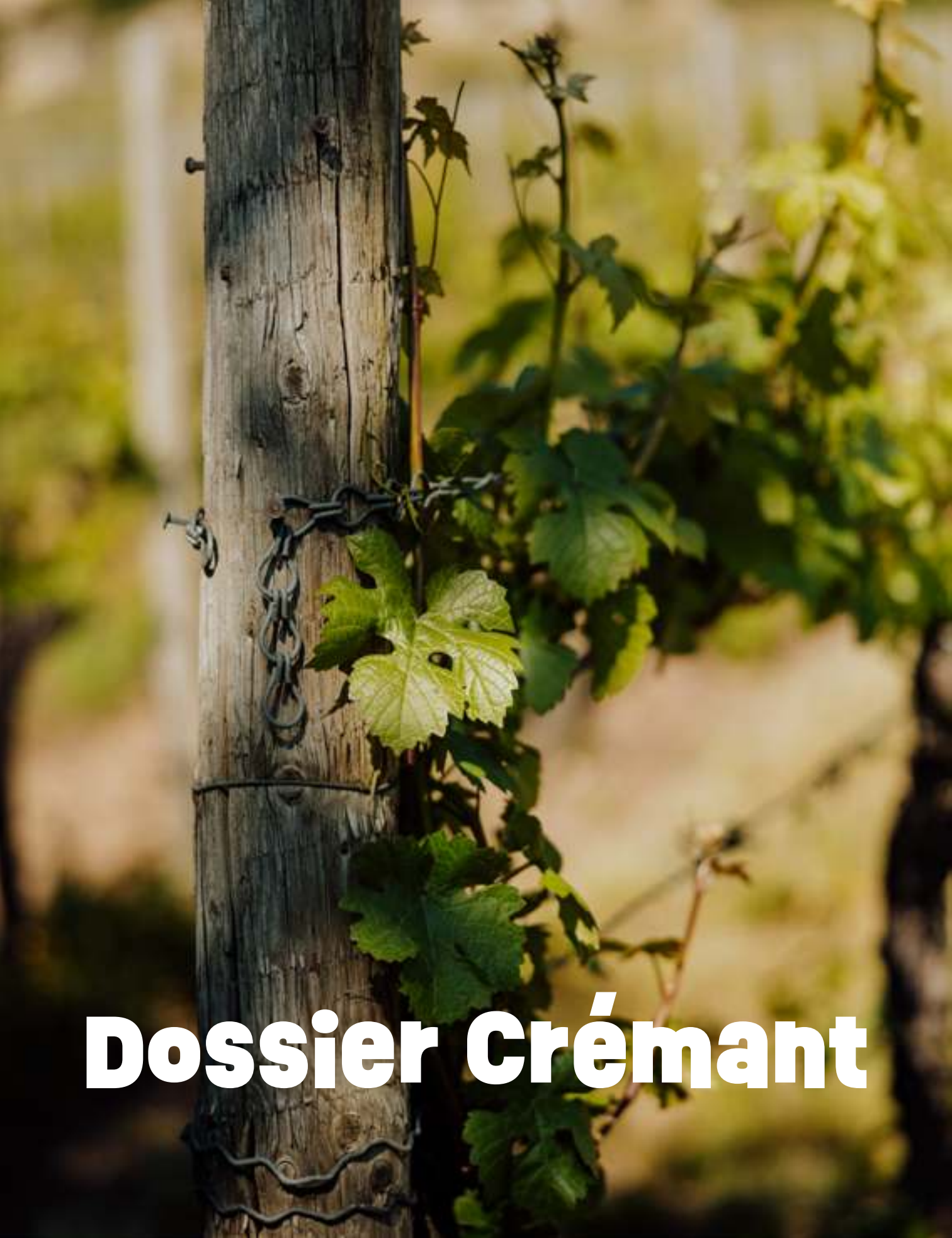
So steht die „Domaines Vinsmoselle“ für eine Form des Arbeitens, bei der Gemeinschaft kein Schlagwort ist, sondern Alltag. Wer hinter die Kulissen schaut, merkt schnell: Hier wird Wein nicht nur produziert, sondern gelebt – im ständigen Austausch mit Produzenten, mit Erfahrung und mit einer großen Portion Leidenschaft.

**„Doch hinter
allen Zahlen
steckt vor allem
ein Prinzip: Der
Zusammenhalt“**



Arnaud Charuel, Chef de production | Charlène Muller, Chef Cœnologue





Dossier Crémant

Types de crémants

Crémantstypen

Les crémants du Luxembourg, comme tous les crémants d'appellation contrôlée, sont classés selon leur teneur en sucre résiduel. Voici les différentes catégories, du plus sec au plus sucré :

Die Crémants aus Luxemburg, wie alle Crémants mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung, werden nach ihrem Restzuckergehalt klassifiziert. Hier sind die verschiedenen Kategorien – von der trockensten bis zur süßesten:

Brut nature (ou pas dosé)	
Teneur en sucre (g/L) Restzucker (g/L)	Profil de goût Geschmacksprofil
< 3	Très sec, aucune douceur Sehr trocken, keine Süße

Extra brut	
Teneur en sucre (g/L) Restzucker (g/L)	Profil de goût Geschmacksprofil
0 - 6 	Très Sec Sehr trocken

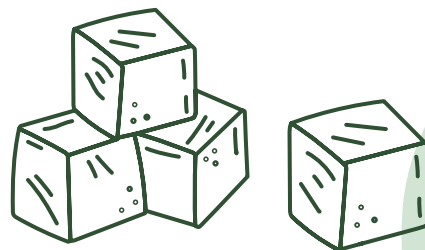
Brut	
Teneur en sucre (g/L) Restzucker (g/L)	Profil de goût Geschmacksprofil
12 - 16 	Sec, équilibre classique Trocken, klassische Ausgewogenheit

Extra sec	
Teneur en sucre (g/L) Restzucker (g/L)	Profil de goût Geschmacksprofil
12 - 17 	Légèrement doux Leicht süß

Sec	
Teneur en sucre (g/L) Restzucker (g/L)	Profil de goût Geschmacksprofil
17 - 32 	Moelleux Lieblich

Demi-Sec	
Teneur en sucre (g/L) Restzucker (g/L)	Profil de goût Geschmacksprofil
32 - 50 	Sucré Süß

Sec	
Teneur en sucre (g/L) Restzucker (g/L)	Profil de goût Geschmacksprofil
> 50 	Très sucré Sehr süß



Fun fact

En pratique, la grande majorité des crémants luxembourgeois sont bruts, car c'est le style le plus apprécié pour sa fraîcheur et son élégance.

In der Praxis sind die meisten luxemburgischen Crémants als brut ausgebaut, da dieser Stil wegen seiner Frische und Eleganz am beliebtesten ist.

Le terroir à l'honneur !

Das Terroir im Rampenlicht

FR

Ils étaient déjà trois crémants au Clos des Rochers et c'est avec bonheur que la famille s'agrandit !

Le dernier né vient d'être baptisé « Grevenmacher Fels ».

À l'origine du domaine Clos des Rochers, il y a un homme : Frédéric Clasen. Et contre toute attente, il n'était pas vigneron, mais médecin. Visiblement touche-à-tout, il a investi dans quelques vignes parmi les meilleures de la Moselle luxembourgeoise, puis dans les projets de Jean Bernard.

Le nom de cet œnologue établi en Champagne ne vous dit peut-être rien, mais son mariage au Luxembourg avec Anne Massard vous mettra sur la piste. Son idée ? Faire des vins effervescents luxembourgeois selon la méthode champenoise, qu'il connaît bien et qui réside dans l'assemblage de plusieurs cépages pour que chaque bouteille offre un goût identique, quelle que soit l'année suivi d'une seconde fermentation en bouteille.

« Grevenmacher Fels », le dernier né du domaine Clos des Rochers, se veut a contrario une photographie de son millésime, affirmant avant tout son terroir. Un sol calcaire, un élevage très long, une signature unique. « Avec ce crémant, confie Antoine Clasen, arrière-arrière-petit-fils du Docteur Clasen, nous ne cherchons pas à plaire à tout le monde.

Ce n'est pas un produit consensuel mais une aventure audacieuse, à l'aune de ce que font les plus grands vignerons. Nous avons voulu créer un crémant plus pointu à l'identité affirmée ». L'idée, aussi, est de mieux valoriser les crémants luxembourgeois. « Entre la récolte des raisins et la vente de nos crémants, il y a au moins quatre ans. Cela a un coût mais c'est l'avenir de la Moselle » ! Un avenir pétillant !



« Grevenmacher Fels, se veut une photographie de son millésime, affirmant avant tout son terroir. »

Antoine Clasen

DE

**Drei Crémants gab es bereits im Weingut Clos des Rochers – und nun freut sich die Familie über Zuwachs!
Der neueste Crémant hört auf den Namen „Grevenmacher Fels“.**

Am Ursprung des Weinguts Clos des Rochers steht ein Mann: Frédéric Clasen. Überraschenderweise war er kein Winzer, sondern Arzt. Offenbar vielseitig interessiert, investierte er in einige der besten Weinberge an der luxemburgischen Mosel – und später auch in die Projekte von Jean Bernard.

Der Name dieses Önologen mit Wurzeln in der Champagne mag nicht jedem geläufig sein, doch seine Ehe mit Anne Massard aus Luxemburg liefert den entscheidenden Hinweis. Sein Ziel: luxemburgischen Schaumwein nach der Méthode Champenoise zu kreieren – eine Technik, die er meisterlich beherrscht und bei der verschiedene Rebsorten so kombiniert werden, dass jede Flasche Jahr für Jahr gleich schmeckt, gefolgt von einer zweiten Gärung in der Flasche.

„Grevenmacher Fels“, der jüngste Crémant des Clos des Rochers, geht bewusst einen anderen Weg: Er versteht sich als Momentaufnahme seines Jahrgangs und stellt das Terroir kompromisslos in den Vordergrund. Kalkhaltiger Boden, extrem lange Reifezeit – eine unverkennbare Handschrift.

„Mit diesem Crémant“, erklärt Antoine Clasen, Ur-Ur-Enkel des Doktor Clasen, „wollen wir nicht jedem gefallen. Es ist kein Massenprodukt, sondern ein mutiges Abenteuer – ganz im Sinne großer Winzer. Wir wollten einen charakterstarken, anspruchsvollen Crémant mit klarer Identität schaffen.“

Zugleich geht es darum, die luxemburgischen Crémants stärker aufzuwerten: „Zwischen der Lese und dem Verkauf unserer Crémants liegen mindestens vier Jahre. Das ist kostenintensiv – aber es ist die Zukunft der Mosel!“ Eine prickelnde Zukunft!



Antoine Clasen
Directeur Général

Une joie pétillante à chaque gorgée

Ein prickelndes Vergnügen bei jedem Schluck

FR

Sur leurs 18 hectares de vignes, Frank et Martine Schumacher cultivent les cépages blancs traditionnels du Luxembourg, comme le riesling et le pinot gris, qui prospèrent sur les terroirs de Wintrange et d'Ehnen. Le domaine, toujours en quête d'innovation depuis le lancement de son pinot noir, explore désormais des cépages rouges spécifiquement adaptés aux évolutions climatiques. Cette démarche a mené à la cuvée Elysium, une création résolument moderne, choisie pour représenter le Luxembourg à l'Expo 2025 à Osaka.

Depuis 1714, la famille transmet son savoir-faire de génération en génération, en cultivant la vigne en harmonie avec l'environnement. Le domaine a abandonné les insecticides et les herbicides, privilégiant l'enherbement pour favoriser la biodiversité. Chaque étape de fabrication est pensée pour réduire l'impact écologique, assurer une utilisation responsable des ressources et préserver la nature.

Les crémants Schumacher-Knepper se distinguent par un choix minutieux des vins de base pour une composition harmonieuse des cuvées, un élevage sur lie adapté à chaque spécificité et un soin particulier apporté à la liqueur de dégorgement. Dans sa gamme Alexandre de Musset, la maison propose les cuvées brut, riesling brut, rosé brut et noblesse brut. Parallèlement, elle offre la cuvée brut Linden-Heinisch, un assemblage plus tendre provenant des terroirs d'Ehnen.

La dernière cuvée festive sortie est la 1714 du millésime 2020, qui rend hommage aux dix générations de vignerons ayant démontré leur amour pour le terroir et le vin. Ce pinot noir, vinifié en blanc, possède une belle acidité qui équilibre la douceur des arômes fruités. Sa vinification se caractérise par une vendange à la main, un pressurage doux, un passage d'une année dans des barriques de chêne luxembourgeois, un vieillissement de 30 mois sur lattes et un dosage au vin de paille riesling Areo.



DE

Auf ihren 18 Hektar Rebfläche kultivieren Frank und Martine Schumacher die traditionellen weißen Rebsorten Luxemburgs, wie Riesling und Pinot Gris, die auf den Terroirs von Wintrange und Ehnen bestens gedeihen. Das Weingut, das mit der Einführung seines Pinot Noir stets nach Innovation strebt, erforscht nun auch rote Rebsorten, die speziell an den Klimawandel angepasst sind. Diese Entwicklung führte zur Cuvée Elysium – eine moderne Kreation, die Luxemburg auf der Expo 2025 in Osaka repräsentieren wird.

Seit 1714 wird das handwerkliche Know-how in der Familie von Generation zu Generation weitergegeben. Der Weinbau erfolgt im Einklang mit der Natur: Auf den Einsatz von Insektiziden und Herbiziden wird verzichtet, stattdessen wird auf Begrünung gesetzt, um die Biodiversität zu fördern. Jeder Schritt der Weinherstellung wird so gestaltet, dass er die Umwelt schont, die Ressourcen verantwortungsvoll nutzt und die Natur schützt.

„Crémant ist ein edler Wein – das Ergebnis feinsten Handwerkskunst und echter Leidenschaft für den Weinbau.“



Die Crémants von Schumacher-Knepper zeichnen sich durch eine sorgfältige Auswahl der Grundweine für eine harmonische Cuvée-Komposition aus, durch einen liegegerechten Ausbau entsprechend den jeweiligen Eigenschaften und durch besondere Sorgfalt bei der Versanddosage. In der Linie Alexandre de Musset bietet das Haus die Cuvées Brut, Riesling Brut, Rosé Brut und Noblesse Brut an. Ergänzend dazu gibt es die Cuvée Brut Linden-Heinisch, eine sanftere Assemblage aus den Lagen von Ehnen.

Die neueste Festtagscuvée ist die 1714 aus dem Jahrgang 2020 – eine Hommage an zehn Generationen von Winzern, die ihre Liebe zum Terroir und zum Wein unter Beweis gestellt haben. Dieser weiß gekelterte Pinot Noir besticht durch eine schöne Säure, die die Fruchtigkeit der Aromen ausbalanciert. Die Vinifikation umfasst eine Handlese, sanftes Pressen, ein Jahr in luxemburgischer Eiche, 30 Monate Hefelager und eine Dosage mit Riesling-Strohwein Areo.

Frank & Martine Schumacher

PROST

De Podcast zum Wäin



Léiert alles iwwert de Wäin zu Lëtzebuerg *Vum éischte Schmaache bis zur leschter Drëps am Glas*

Am Podcast zu eisem Magasinn bréngen Iech d'Claire an de Pit zesumme mat hire Gäscht am Detail un de Lëtzebuurger Wäin. Dir musst keen Expert sinn, mä kënnt gären zum Fan ginn...

Produzéiert vu Moskito

36 | PROST



LAUSCHTERT
ELO ERAN!





DOMAINE
CLOS DES ROCHERS

GRANDS VINS DU LUXEMBOURG
CLOS-DES-ROCHERS.COM

Laurence Duhr

Du vin au nez de clown

Vom Wein mit der Clowns-Nase

FR

Au domaine viticole Château Pauqué, la pomme ne tombe pas loin de l'arbre : aussi différents soient-ils, père et fille partagent une même vision — celle de la qualité.

« D'autres trouvent cela peu rentable, mais nous prenons notre temps, car la qualité, c'est notre métier », résumant Laurence et Abi Duhr. Chez les Duhr, la vente repose sur le contact direct. Les visiteurs intéressés peuvent découvrir sur place un portefeuille de plus de 40 vins produits chaque année, et savourer ainsi toute la diversité gustative du terroir luxembourgeois dans leur verre.

Les coteaux escarpés, avec des pentes dépassant les 40 %, exigent beaucoup de temps, de patience, de concentration et un travail d'une grande précision de la part de l'équipe. Laurence Duhr a d'abord étudié la psychologie, avec un focus particulier sur la santé mentale ainsi que les effets positifs de l'humour et du rire sur la psyché. En 2011, elle est revenue à ses racines familiales. Elle a appris pendant trois ans auprès du pionnier du terroir allemand Heymann-Löwenstein, à la Moselle allemande, avant de terminer ses études en alternance en viticulture et œnologie et de rejoindre l'exploitation familiale en 2017.

Au Château Pauqué, elle mise sur la durabilité et l'authenticité, expérimentant des pratiques biologiques et biodynamiques afin de renforcer la vitalité des sols et des vignes. En parallèle, Laurence Duhr exerce en tant que clown sous le nom de Kandirella. Clown formée à la méthode Tuttoclown, elle rend visite à des personnes en établissements spécialisés, en maisons de retraite ou en milieu hospitalier.

Son vin personnel de clown – cette bouteille ornée d'un nez rouge – reste un produit de niche. Le fleuron du Château Pauqué demeure le « Clos du Paradis ». L'art novateur de faire du vin coule définitivement dans les veines de la clown : « Mon père était déjà un peu un rebelle à son époque : il fut le premier vigneron de la Moselle à élever de l'elbling en barrique », connu sous le nom de Bromelt.

Le nom du domaine, qui produit aujourd'hui certains des crus les plus nobles du Luxembourg, vient de la maison familiale, le Château Pauqué. « Ce n'est pas le nom Duhr qui doit être mis en avant, mais toujours le produit », conclut Laurence.

“Andere finden dies vielleicht nicht wirtschaftlich, aber wir nehmen uns Zeit, denn Qualität ist das, was wir können”

so lautet das Motto von Laurence und Abi Duhr



DE

Im Weingut Château Pauqué fällt der Apfel nicht weit vom Stamm, denn so unterschiedlich sie auch sein mögen; Vater und Tochter teilen eine gemeinsame Vision: Qualität.

Bei der Familie Duhr wird beim Verkauf auf den direkten Kontakt gesetzt. Interessierte Besucher können vor Ort aus einem Portfolio von über 40 Weinen, die pro Jahr hergestellt werden, auswählen und dabei die geschmackliche Vielfalt des luxemburgischen Terroirs, im Glas entdecken. Steilhänge mit bis zu über 40% Hangneigung, erfordern einen hohen zeitlichen Aufwand; Geduld, Konzentration und präzises Arbeiten werden dabei vom Team verlangt.

Laurence Duhr studierte zunächst Psychologie, Hauptaugenmerk lagen dabei auf der psychischen Gesundheit des Menschen, sowie die positiven Auswirkungen von Humor und Lachen auf die Psyche. 2011 kehrte sie zu ihren familiären Wurzeln zurück; sie lernte 3 Jahre beim Pionier des deutschen Terroirs -Heymann-Löwenstein, Terrassenmosel, Untermosel- und kehrte 2017 nach Abschluss ihres dualen Studiums Weinbau und Oenologie in den Familienbetrieb zurück. Sie setzt im Weingut Château Pauqué auf Nachhaltigkeit und Authentizität, sie experimentiert mit biologischen und biodynamischen Praktiken um die Vitalität der Böden und der Reben zu verbessern.

Nebenberuflich arbeitet Laurence Duhr als Clownin Kandirella. Als ausgebildete Tuttoclownin besucht sie Menschen in Behindertenheimen, Altenheimen oder auch in der Klinik.

Ihr ganz persönlicher Clown-Wein, also jene Flasche mit der roten Clown-Nase, ist ein Nischenprodukt. Das Aushängeschild von Château Pauqué ist nach wie vor der Clos du Paradis. Die innovative Art des Weinmachens liegt der Clownin definitiv im Blut: “Mein Vater war damals auch schon irgendwie ein Rebell, denn er war der erste Winzer an der Mosel, der Elbling im Barrique ausbaute“, bekannt unter dem Namen Bromelt.

Der Name des Weinguts, die heute einige der edelsten Weine Luxemburgs produzieren stammt dabei vom Haus, Château Pauqué, in dem die Familie wohnt. “Es soll nicht die Person Duhr im Vordergrund stehen, sondern stets das Produkt“, so Laurence.



**PROST Podcast
Episode 11**

Château Pauqué
mam Laurence Duhr

Coups de cœur

FR

Chaque linge de cuisine raconte une histoire, qu'il s'agisse de nos communes avec leurs nombreuses fêtes et leurs beaux endroits, de la culture viticole de la Moselle ou d'autres moments de convivialité.

Notre collection luxembourgeoise exclusive allie un artisanat traditionnel à un design inspiré de notre région.

Chaque linge de cuisine de nos collections est une petite œuvre d'art capturant l'âme de notre patrie – que ce soit un paysage mosellan, une expression luxembourgeoise ou une occasion saisonnière.

« Nos produits reflètent le charme du Luxembourg et apportent cette ambiance jusque chez vous. »

Tess Burton

EN

Every kitchen linen tells a story, whether it's about our towns with their many festivals and beautiful spots, the wine culture of the Moselle, or other joyful moments.

Our exclusive Luxembourgish collection combines traditional craftsmanship with locally inspired design.

Each kitchen linen in our collections is a small work of art that captures the soul of our homeland – whether it's a Moselle landscape, a Luxembourgish saying, or a seasonal occasion.

Plus d'infos • more info

coups-de-coeur.lu

[eicatcher_lu](https://www.instagram.com/eicatcher_lu)

[eicatcher](https://www.facebook.com/eicatcher)



Bob Molling Wéngerts-Tour



Plus d'infos • more info

mollingwines.lu

[mollingwines](#)

[Molling Wines](#)



FR

Un véritable moment fort vous attend chez Bob Molling de « Molling Wines » : la « Wéngerts-Lounge » – une expérience estivale éphémère au cœur des vignes. Dans une atmosphère détendue avec vue sur la vallée de la Moselle, on y savoure le vin et les spécialités régionales de manière particulièrement authentique.

Avec sa convivialité naturelle et sa passion pour le vin, Bob crée deux fois par an un lieu où plaisir et terroir se rencontrent. Ceux qui aiment les douces soirées d'été, un verre de vin à la main et une vue magnifique sous les yeux, ne devraient pas manquer cette occasion.

EN

A true highlight awaits you at Bob Molling of “Molling Wines”: the “Wéngerts-Lounge” – a summer pop-up experience set in the heart of the vineyards. In a relaxed atmosphere with stunning views over the Moselle Valley, guests can enjoy wine and regional specialties in an especially authentic way.

With his warm hospitality and passion for wine, Bob creates – twice a year – a place where enjoyment and terroir come together. Anyone who loves mild summer evenings with a glass of wine in hand and a breathtaking view should not miss this opportunity.

Moselle events 2025

July

le 12.07.25 **Promenade du Terroir**
Ahn

le 13.07.25 **Village de Vin au Ironman 70.3**
Remich
🔗 visitmoselle.lu

du 19.07.25 **Journée des vignerons**
au 20.07.25 Ehnen
🔗 wenzerdag.lu

du 27.07.25 **Kermesse**
au 28.07.25 Wellenstein
🔗 wellenstein.lu

August

du 02.08.25 **Pinots Fest**
au 03.08.25 Schengen
🔗 visitluxembourg.com

du 08.08.25 **Picadilly**
au 09.08.25 Stadtbredimus
🔗 picadilly.lu

du 14.08.25 **Bulles à la mer**
au 17.08.25 Middelkerke
🔗 middelkerke.be/fr/tourisme

le 15.08.25 **Léiffrawëschdag**
Greiveldange
🔗 luxembourg.public.lu

du 21.08.25 **Dégustation de vins**
au 24.08.25 Machtum
🔗 machtum-entente.lu

September

le 07.09.25 **Expat Day**
Centre Culturel de Rencontre
Abbaye de Neumünster
🔗 neimenster.lu

le 07.09.25 **Fête du vin**
Schwebsange
🔗 waifescht.lu

du 12.09.25 **Fête du raisin et du vin**
au 21.09.25 Grevenmacher
🔗 waifest.lu

du 19.09.25 **Riesling Open**
au 21.09.25 Wormeldange Ehnen
🔗 rieslingopen.com

le 21.09.25 **Festival du crémant
et de la culture**
Remich
🔗 visitremich.lu

October

le 19.10.25 **Célébration du "Hun"**
Schengen - rue Robert Goebbels
🔗 si-schengen.lu

du 25.10.25 **D'Miselerland brennt**
au 26.10.25 Grevenmacher
🔗 brenner-am-miselerland.li

November

du 28.11.25 **Fête des Vins et Crémants**
au 30.11.25 Glacis
🔗 vins-cremants.lu/de/events



Retrouvez l'agenda complet ici!
The complete list of events here!



Privatwënzer Lëtzebuerg

Mënschen | Drauwen | Passioun

49 Privatwënzer vun der Musel freeë sech, lech
an hire Kellereien a Wäistuffen ze begrëssen
an e gudde Pättchen Wäin oder Crémant ze
zerwéieren.

Natierlech liwwere mir lech Är Bestellung
bis heem.



Steenem

Rouspert

Gréiwemaacher

Meechtem

Nidderdonwen

Ohn

Wormer

Wormerberreg

Éinen

Hëttermillen

Grieweldeng

Réimech

Ierpeldeng

Bech-Maacher

Wellesteen

Elleng-Gare

Wëntreng

Schwéidsbeng

Remerschen

Schengen

Keespelt

Lintgen

Maison Viticole Roeder

Domaine René Krippes
Fru by Georges Schiltz

Gary

Domaine Viticole Pundel-Hoffeld /
Caves Pundel-Err
Schlink Domaine Viticole

Caves Duhr-Maddalon
Caves Ries

Caves Berna
Caves Steinmetz-Duhr
Clos „Mon Vieux Moulin“ Duhr frères
Domaine Viticole Max-Lahr et Fils
Domaine Madame Aly Duhr
Maison Viticole Schmit-Fohl
Winery Jeff Konsbrück

Domaine Alice Hartmann
Domaine Viticole Schumacher

Pundel Vins Purs

Caves Jean Leuck-Thull
Domaine Viticole Häremillen
Domaine Viticole Keyser-Kohl
Domaine Viticole Kohll-Leuck

Domaine Cep D'or

Domaine Viticole Beck-Frank
Domaine Viticole Stronck-Pinnel

Benoît & Claude Viticulteurs
Caves Kox-Plyta
Domaine Claude Bentz
Domaine Viticole Mathis Bastian
Domaine Viticole L&R Kox

Caves Rhein-Glock Fernand

Domaine Viticole Krier-Bisenius
Domaine Schram

Caves René Bentz
Domaine Clos des Jardins
Domaine Viticole A. Gloden et Fils

Domaine Viticole Krier-Welbes

Domaine Viticole Schumacher-Knepper /
Linden Heinisch
Domaine Viti Kohl

Domaine Le Vignoble

Domaine Sonnen-Hoffmann
Domaine Viticole Fränk Kayl
Molling Wines

Caves Legill Paul
Domaine Henri Ruppert
Domaine Lucien Gloden
Domaine de Schengen

Domaine Clos Jangli
Domaine 64

www.privatwenzer.lu



PRIVATWËNZER
INDEPENDENT WINEGROWERS
— LUXEMBOURG —



Nos stars de l'été

UN RAYON DE SOLEIL À CHAQUE GORGÉE



Découvrez nos stars de l'été :
Summerwain, Poll on Ice &
Rosés sans alcool – pour tous
vos moments ensoleillés.



**DOMAINES
VINSMOSELLE**
LUXEMBOURG