

DIE BESTEN CRÉMANTS LUXEMBURG

Das Anbaugebiet erstreckt sich von Wasserbillig bis Schengen an der Mosel auf nur 42 Kilometer Länge. Die Crémants aus Luxemburg sind eine außergewöhnliche Erfolgsgeschichte. Seit der Einführung der Appellation Crémant Luxembourg im Jahr 1991 gehen 25 Prozent der gesamten Weinproduktion in die Crémants. Eine Vielzahl von zugelassenen Rebsorten, wie z. B. Weißburgunder, Chardonnay, Grauburgunder, Auxerrois, Riesling und natürlich Pinot Noir, bieten dem Winzer viele Spielmöglichkeiten zur Herstellung eigener Crémant-Kreationen. Keuper und Muschelkalk als Unterboden verleihen den Grundweinen die notwendige Mineralität.

LEGENDE

95–100 Punkte: absolute Weltklasse
90–94 Punkte: ausgezeichnet
85–89 Punkte: gute bis sehr gute Qualität



1

94

1. Platz:

1 Crémant »Alice Hartmann« Grande Cuvée Brut
Domaine Alice Hartmann
Wormeldange, Luxemburg
Reizvolles Bukett, Brioche, Orangenöl, malzig, Karamell, markante Holznote, Vanille, mit Luft Dörrobst, getrocknete Kräuter, sehr komplex. Elegante Textur, finessenreicher Säurebogen, feingliedriges Mousseux, deutliche Mineralik. Der Wein schwebt seidig im Mund, fließt langsam mit überzeugender Länge hinab. Eine Persönlichkeit!
www.alice-hartmann.lu, € 59,-



2

92

2. Platz:

2 Crémant »Alice Hartmann« Brut
Domaine Alice Hartmann
Wormeldange, Luxemburg
Kräftige Nase, nach Holz, Vanille, kandierte Orange, pikante Würzigkeit von weißem Pfeffer, frischen Kräutern, am Gaumen feines Mousseux, jugendliche Säure. Körperreich, sehr stoffig und dicht mit leichter Phenolik, guter Trinkfluss. Weniger Typ mit ausgeprägter, gut integrierter Holznote. Sehr komplex, wärmend im Nachhall.
www.alice-hartmann.lu, € 17,50



3

3. Platz:

3 Cuvée Melusiner – Crémant de Luxembourg Brut
Domaine L&R Kox
Remich, Luxemburg
Goldgelb. Vanille, gebrannte Mandel, Brioche, etwas Anis und gelber Apfel betören die Nase. Stoffiger Antrunk, komplex, mit viel Extrakt, elegante Säurestruktur und feines Mousseux. Im Rückaroma Karamell mit salinem Touch. Ein vollmundiger Genuss.
www.domainekox.lu, k.A.

91

2013 Crémant Cep d'Or Signature Brut
Domaine Viticole Cep d'Or
Hettermillen, Luxemburg
Goldgelb mit orangen Reflexen. Im Bukett helle Blüten, Holunder, Rose, Blütenhonig, Touch von Brioche, Orangenzeste. Frische, markante, angenehme Säure mit feiner Salzigkeit. Straffe Textur, dicht und druckvoll am Gaumen. Stimmig und elegant im Gesamteindruck.
[cepdor.lu](http://www.cepdor.lu), € 13,90

4 Julie Prestige Brut
Domaine Viticole Krier-Welbes
Ellange-Gare, Luxemburg
Komplexe Nase nach Conferencebirne, grünem Apfel, Grapefruit, unterlegt von Hefe und asiatischen Gewürze. Am Gaumen charaktervoll, cremig mit feinem Mousseux. Mittlerer Körper. Der Chardonnay gibt ihm eine geschliffene Note und Prägnanz. Sehr eigenständig.
www.krier-welbes.lu, € 13,90

90

2013 Crémant Cep d'Or »36« Brut AOP
Domaine Viticole Cep d'Or
Hettermillen, Luxemburg
Reifer gelber Apfel, Galiamelone und Aprikose in der Nase, Touch von nassem Stein. Druck am Gaumen, Extrakt geben dem Wein Körper. Lebendiges, elegantes Mousseux, gut balanciertes Süße-Säure-Spiel und mineralische Frische zeugen von Komplexität und Vielschichtigkeit. Guter Speisenbegleiter.
[cepdor.lu](http://www.cepdor.lu), € 12,40

5 Crémant »Alice Hartmann« Brut Rosé
Domaine Alice Hartmann
Wormeldange, Luxemburg
Kupferfarben. Intensive Aromatik nach Kardamom, rotem Pfeffer und zarter Holznote. Mit Luft Waldbeerenconfit, pikante Würze, mineralischer Zug, deutliche Spontanvergärungsnoten, balsamisch. Zartes Mousseux, zurückhaltende Säure, große Mundfülle mit Eleganz. Potenzial
www.alice-hartmann.lu, € 21,-

Cuvée Rosé Pinot Noir 2015
Domaine L&R Kox
Remich, Luxemburg
Brillantes Lachsrosa. Ansprechendes, rotfruchtiges Bukett, Süßkirschen und Himbeere, rosa Biskuit, ein Hauch von Hagebutte. Am Gaumen seidiges Mousseux, leichte Gerbstoffe und erfrischende Säure. Im Finish Orangenconfit. Ein guter Speisenbegleiter.
www.domainekox.lu, k.A.

Fotos: beigestellt

89

Crémant Cep d'Or Brut
Domaine Viticole Cep d'Or
Hettermillen, Luxemburg
Feine Hefewürze und Crème Caramel im Auftakt, ansprechender, fruchtiger Duftstrauß nach Orangenzeste, Apfel, gepaart mit exotischen Früchten. Seidiges Mousseux mit erfrischender Säure macht ihn saftig und ergänzt sich mit der delikaten Süße. Durch feine Mineralik geprägter Nachhall, guter Länge. Ein idealer Aperitif.
[cepdor.lu](http://www.cepdor.lu), € 10,90

BIO Clos des Rochers Brut
Domaine Clos des Rochers
Gevenmacher, Luxemburg
Helles Gelb mit Silberreflexen. Verhaltene Bukett, mit etwas Luft weiße Blüten, Zitrus und grüner Apfel. Zartes Mousseux mit harmonischem Süße-Säure-Spiel, animierend frisch am Gaumen. Gute Länge.
Caves Bernard-Massard SA, € 16,03

6 Crémant Poll-Fabaire Vignun Brut
Domaines Vinsmoselle
Remich, Luxemburg
Vielschichtiges Duftspiel nach Zitronenzeste, Grapefruit, mit Reifnoten von Karamell und Kaffee. Gut integrierte, spürbare Säure und lebendiges, feines Mousseux erfrischen den Gaumen. Elegantes Mundgefühl mit Extrakt und spürbarer Länge sowie Fruchtsüße. Gut strukturierter Crémant.
www.vinsmoselle.lu, € 19,50

88

7 Le Castel Cuvée Brut
Domaine Viticole Krier-Welbes
Ellange-Gare, Luxemburg
Grüne Birne, Apfel, Kräuter, Grapefruit, Kräuternoten im Duft. Markantes, forderndes Mousseux und vorstehende Säure. Herbes, mineralisches Finale mit feinem Süßschweif. Ein animierender Aperitif.
www.krier-welbes.lu, € 10,90

8 Poll-Fabaire Cult Blanc de Noir Brut
Domaines Vinsmoselle
Remich, Luxemburg
Sattes Gold. Akazienhonig und reife süße Frucht nach Coxorange Apfel, gelber Pfirsich gepaart mit exotischem Touch. Zartes Mousseux mit Cremigkeit und feiner Säure verleihen Spannung am Gaumen. Im Nachhall gute Länge mit feinerem Abgang.
www.vinsmoselle.lu, € 16,88



4



5



6



7



8

87

9 Crémant Poll-Fabaire Brut
Domaines Vinsmoselle
Remich, Moselle Luxembourgeoise
Verspielte mehrschichtige Nase von Williamsbirne, Apfel und Hauch floraler Noten. Harmonisches Mousseux mit druckvollem Gaumen und milde Säure. Im Nachklang Süßschweif mit exotischen Anklängen von Ananas und Papaya. Süffiger Alltagscrémant.
www.vinsmoselle.lu, € 9,29

Alexandre de Musset – Brut
Domaine Viticole Schumacher-Knepper
Wintrange, Moselle Luxembourgeoise
Helles Goldgelb. Weiße Blüten, Apfel, aparte Birne, weißer Pfirsich, kräuteriger Touch im Bukett. Kräftiges Mousseux, frisch-fruchtig, wirkt am Gaumen. Vergleichsweise süß bei vorstehender Säure. Im Nachhall leicht herber Walnusstouch.
www.schumacher-knepper.lu, € 9,90

Cuvée de l'Ecusson
Caves Bernard-Massard
Gevenmacher, Carnuntum
Helles Goldgelb mit grünen Reflexen. Komplexe Nase, Brioche, gebrannte Mandel, Kräutervürze und Limettenzeste. Straffer Zug am Gaumen, mittlere Komplexität. Im Abgang dominierender Süßschweif von Pfirsichfrucht.
Caves Bernard-Massard SA, € 10,24

2016 Alexandre de Musset – Cuvée Riesling
Domaine Viticole Schumacher-Knepper
Wintrange, Moselle Luxembourgeoise
Hellgelb mit grünlichen Reflexen. Brennnessel, weiße Blüten, Zitrus, grüner Apfel, Hauch von Rauch und nassem Stein, prägnantes Mousseux, gute, animierende Säure, straff. Im Nachhall verhalten mit stimmiger Salzigkeit. Ein erfrischender Aperitif.
www.schumacher-knepper.lu, € 12,-

2015 Bernard-Massard Brut
Caves Bernard-Massard
Gevenmacher, Carnuntum
Birnenkompott, exotisch nach Ananas und Litschi. Am Gaumen rustikale Perlage, vordergründige Süße mit dezenter Säure. Im Nachhall Kräuterwürze mit weißer Frucht unterlegt.
www.bernard-massard.lu, € 12,75

10 Crémant Poll-Fabaire Brut Let's make it happen
Domaines Vinsmoselle
Remich, Moselle Luxembourgeoise
Honigmelone, reife Aprikose und exotische Frucht nach Guave und Ananas mit feinwürzigem Touch und Brioche.