

DIE BESTEN CRÉMANTS AUS LUXEMBURG

Die »Appellation Crémant Luxemburg« wurde 1991 eingeführt und ist eine Erfolgsgeschichte. Denn mittlerweile werden mehr als 25 Prozent der Weinproduktion für die Crémants verwendet – und die Tendenz ist steigend. Das Anbaugebiet, geprägt von Keuper und Muschelkalk, erstreckt sich von Wasserbillig bis Schengen an der Mosel auf nur 42 Kilometern Länge. Unterschiedlich zugelassene Rebsorten wie z. B. Weißburgunder, Chardonnay, Grauburgunder, Auxerrois, Riesling und natürlich Pinot Noir erzeugen Crémants mit variantenreichen Geschmacksnuancen.

LEGENDE

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



1

92

1. Platz
Cuvée Rhäifrensch
Domaine L&R Kox
Remich, Moselle Luxembourg 1
Weißgold mit grünen Silberreflexen. Klares Bukett von grünem Apfel, Stachelbeere und Wiesenkräutern. Am Gaumen lebendige Säure, puristisch, feines Perlenspiel. Finessenreicher, geradliniger Crémant mit salzig-erfrischendem Finale.
domainekox.lu, € 10,60



2

91

2. Platz
2014 Crémant Cep d'Or Signature AOP
Domaine Viticole Cep d'Or
Hettermillen, Moselle
Luxembourg 2
Intensiver Duftstrauß von reifen, exotischen Früchten, kandierter Orange, Kaffee und Nougatnoten. Sehr feines Mousseux, komplex, tiefgründig und intensiv am Gaumen. Reife Säure mit feinem Säurebogen trägt den vollen Körper. Sehr gute Länge. Stoffiger Speisenbegleiter.
cepdor.lu, € 13,10



3

3. Platz
BIO Julie Crémant de Luxembourg
blanc brut
Domaine Viticole Krier-Welbes
Ellange-Gare, Moselle
Luxembourg 3
Helles Grüngelb mit silbernen Reflexen. Vielschichtiges Bukett, Grapefruit, aparte Birne und Kiwi. Zarte Briochenoten mit Blütenhonig und einem Touch von Kräutern. Komplex am Gaumen mit ausgewogenem Säuregerüst und delikater Cremigkeit. Langes Finale, sehr stimmig.
krier-welbes.lu, € 14,20

90

Le Castel Crémant de Luxembourg
Cuvée brut
Domaine Viticole Krier-Welbes
Ellange-Gare, Moselle
Luxembourg 4
Helles Goldgelb mit grünen Reflexen. Kapstachelbeere, Apfel, Weinbergpfirsich, zarte Wiesenkräuter. Forderndes Mousseux in der Gaumenansprache, ansprechende Säure mit feinen Salznoten, die an den Lippen haften, wirken cremig und fein abgestimmt. Im Finish saftige, erfrischende Länge. Ein anregender Aperitif.
krier-welbes.lu, € 11,20

2014 Crémant Cep d'Or 36 Brut AOP
Domaine Viticole Cep d'Or
Hettermillen, Moselle
Luxembourg 5
Sattes Goldgelb. Einladendes Bukett von Tropenfrucht nach Ananas, Mango und Guave. Ein Hauch von Blütenhonig und Hefenoten. Lebendiger Säurebogen, der auf der Zunge für Frische sorgt, leichte Salzigkeit. Wirkt im Nachhall harmonisch. Bleibt haften mit gutem Trinkfluss.
cepdor.lu, € 11,60

89

Cuvée Fleurs Blanches
Domaine L&R Kox
Remich, Moselle Luxembourg 5
Leuchtendes, helles Gold. Zartes Duftspiel von Akazienblüte, Melisse, Weinbergpfirsich und Birne. Feines Mousseux, filigrane Säure mit gut eingebundener Süße regt den Gaumen an und macht ihn cremig und rund. Im Nachhall saftig und jugendlich. Ein geschmeidiger Aperitif.
domainekox.lu, € 8,90

Crémant Cep d'Or Brut AOP
Domaine Viticole Cep d'Or
Hettermillen, Moselle
Luxembourg 6
Leuchtendes Goldgelb. Intensive Nase von Blütenhonig, gerösteten Mandeln, reifem Apfel und gezuckerter Pampelmuse mit zarten Briochenoten. Spannungsvoller Gaumenauftritt von getragener Säure und Fruchtsüße mit angenehmer Salzigkeit. Der leicht nussige, herbe Touch im Abgang verleiht ihm eine gute Länge.
cepdor.lu, € 10,20

2015 Desom Brut Millésimé
Domaine Desom
Luxembourg, Moselle Luxembourg 7
Brillantes Hellgold. In der Nase Lindenblüten, Honig, Aprikose und ein Hauch



4



5



6



7



8



9



10

Limette. Feingliedrige Perlage, cremige Textur mit weichem Säurebogen. Ausgewogen und rund mit feiner Fruchtsüße im Finale. Ein guter Aperitif.
desom.lu, € 11,25

Cuvée Blanc de Blancs
Domaine L&R Kox
Remich, Moselle Luxembourg 6
Helles Gelbgold mit grünen Reflexen. Frische, einladende Nase, nach Birne, grünem Apfel, Kiwi und Limette, unterlegt von Weißdorn und Fenchelkraut. Stoffig im Antrunk, forderndes Mousseux, angenehme Säure mit mineralisch herbem Finale. Bleibt am Gaumen haften.
domainekox.lu, € 11,70

88

Alexandre de Musset Cuvée Riesling
Domaine Viticole Schumacher-Knepper
Wintrange, Moselle Luxembourg 8
Helles Goldgelb mit grünen Reflexen. Zarte Noten nach Lindenblüte, Aprikose und Williamsbirne. Saftig-frischer Antrunk mit delikater, gut eingebundener Säure, feingliedriges Mousse. Herber Nachgeschmack von Quitte bei mittlerer Länge.
schumacher-knepper.lu, € 12,50

Crémant Poll-Fabaire Cuvée
Jongwënzer 16/16
Domaines Vinsmoselle
Remich, Moselle Luxembourg 7
Leuchtendes Goldgelb, gelber Apfel, Quitte, etwas Wiesenkräuter und nasser Stein. Am Gaumen cremig-seidiges Mousseux mit frischer Säure. Im Nachhall vordergründige Fruchtsüße. Stoppt etwas ab.
vinsmoselle.lu, € 15,85

87

Desom Brut Elégance
Domaine Desom
Luxembourg, Moselle Luxembourg 8
Helles Goldgelb mit silbernen Reflexen. Zitrone, gelber Pfirsich und ein Touch Minze und Himbeere. Im Auftakt fruchtige Süße, schlanker Körper mit spürbarer Perlage. Leicht bitterer, fruchtsüßer Nachgeschmack.
desom.lu, € 9,15

Alexandre de Musset brut
Domaine Viticole Schumacher-Knepper
Wintrange, Moselle
Luxembourg 9
Weißgold mit silbrigen Reflexen. Grüner Apfel, Birne und Steinobst mit einem Touch Fenchel. Zupackendes, rustikales

Mousseux mit zitrischer Säure und dezenten Bitternoten nach Pampelmuse. Fruchtsüße im Finish.
schumacher-knepper.lu, € 9,90

Crémant Poll-Fabaire Cuvée Pinot Blanc
Domaines Vinsmoselle
Remich, Moselle Luxembourg 9
Silbriges Goldgelb. Duftige gelbe Frucht mit zarten, tropischen Anklängen nach Ananas und Mango. Merkliches Mousseux. Frischer, süßer Antrunk mit weicher Säure. Endet saftig bei mittlerer Länge. Fruchtbetonter Trinkfluss.
vinsmoselle.lu, € 10,81

Crémant Poll-Fabaire Cuvée Chardonnay
Domaines Vinsmoselle
Remich, Moselle Luxembourg 10
Goldgelb mit hellrot schimmernden Reflexen. Zuerst reduktiv, mit Luft entwickeln sich Aromen von Akazienblüte, Honig und grünem Apfel. Süßsaurer Gaumenspiel mit markanter Perlage. Im Nachhall dezente Bitternoten nach Pampelmuse und fruchtsüß im Finish.
vinsmoselle.lu, € 12,-

86

Desom Brut Rosé
Domaine Desom
Luxembourg, Moselle Luxembourg 8
Helles Lachsrot mit orangen Reflexen. Rotbeeriges Bukett nach Erdbeermarmelade, roter Johannisbeere und zarter Kräuterwürze. Am Gaumen schlank mit pikanter Säure. Fruchttige Noten im Abgang mit feinen Bitterstoffen.
desom.lu, € 11,25

