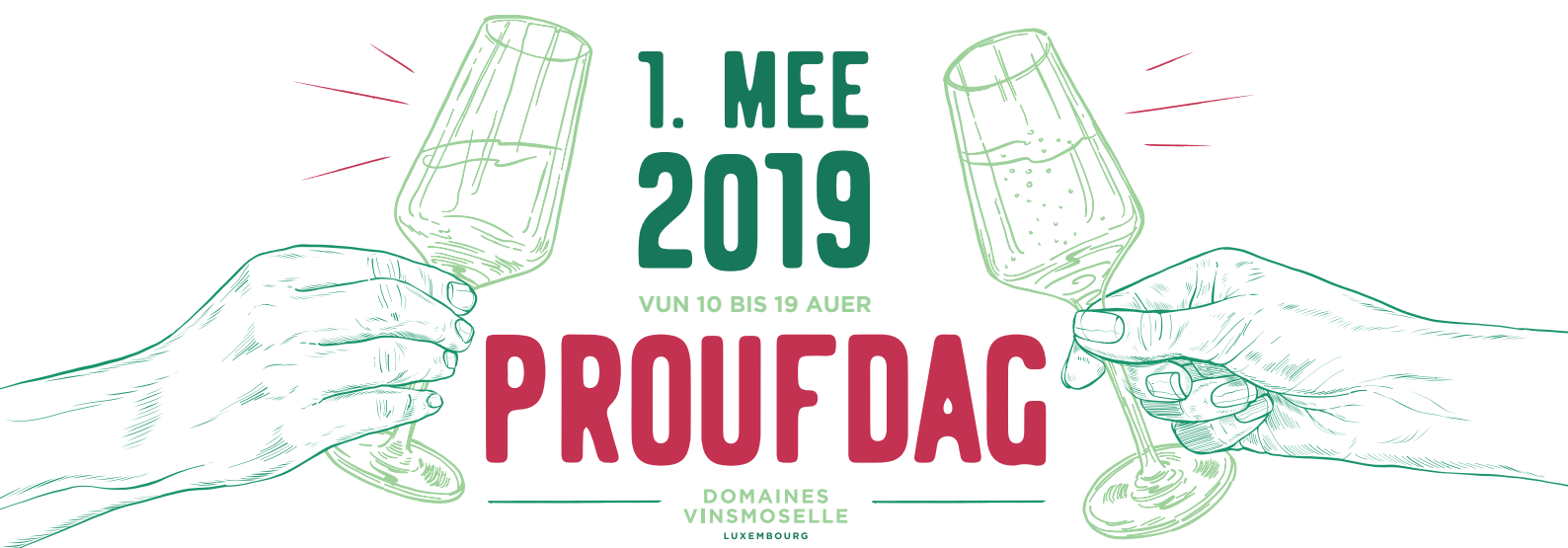




**1. MEE
2019**

VUN 10 BIS 19 AUER

PROUFDAG

DOMAINES
VINSMOSELLE
LUXEMBOURG

PRESSEKONFERENZ 2019

PRESSEMITTEILUNG

Die ersten Sonnenstrahlen lassen Mensch und Natur aufblühen. Die perfekten Voraussetzungen für die Weinverkostung der Domaines Vinsmoselle Kellereien am Mittwoch, den 1. Mai in Remerschen. In den Caves du Sud Remerschen können Sie von 10 - 19 Uhr erstmals in diesem Jahr alle Weine des neuen Jahrgangs sowie eine Vielzahl an Weinen & Crémants, sowie unsere Bio-Weine verkosten.

Nachdem die Jahre 2016 und 2017 von einer Häufung ungünstiger Wetterbedingungen und damit einer Reihe von Schwierigkeiten, die dem Winzer und seiner Arbeit im Weg standen geprägt waren, weckt der Jahrgang 2018 zu Recht viel Begeisterung.

Sehr günstige Wetterbedingungen mit einem eher milden, aber regnerischen Winter, gefolgt von einem relativ kühlen Jahresbeginn und Sommertemperaturen ab April, ermöglichten eine optimale Blütezeit. Die Abwesenheit von Hagel sowie die glückliche Mischung aus ersten Regenfällen und Sonnenschein im Juni, kombiniert mit dem extrem heißen Wetter im Juli, haben der Entwicklung der Rebe sehr geholfen. Die leichten Regenfälle der zweiten Augustwoche und die später nachlassende Hitzewelle gaben diesem absolut außergewöhnlichen und unvergleichlichen Jahrgang 2018 den letzten Schliff.

Wir konnten sehr reife, gesunde Trauben mit viel Aroma und Saft bei allen Sorten ernten. Noch nie zuvor waren die Qualitäten so bemerkenswert. Oechsle Rekordwerte für alle Rebsorten, aber auch ein sehr angenehmer Säuregehalt, haben unsere Winzer und Kellermeister begeistert.

Der Jahrgang 2018 kann als einer der größten Jahrgänge an der Luxemburger Mosel bezeichnet werden und wir freuen uns besonders, am Proudfag Ihnen die ganze Vielfalt des Terroirs unserer Weinberge entlang der gesamten Luxemburger Mosel, die sich über 42 km erstreckt, vorzustellen.

Entdecken Sie die Weine der Serien „Château Edmond de la Fontaine“, „Jongwënzer“, „Coteaux de Schengen“, „Charta Schengen Prestige“ der verschiedenen Jahrgängen, sowie die Vendange Tardive und den Vin de Paille. Auch unsere neuen BIO-Weine und das neueste Mitglied der Familie, der Muscat Ottonel, sind mehr als vorzeigbar. POLL-FABAIRE besticht auch in diesem Jahr mit dem neuesten Crémant VIGNUM, dessen Weine teilweise im Barrique ausgebaut wurden. Der Grundwein des Crémants ist von der Lagerung im Holz geprägt und aromatisiert.

Wie in den vergangenen Jahren bieten unsere Partner ausgewählte kulinarische Köstlichkeiten an. Die Yolande Coop erwartet Sie mit Ihren verschiedene Brotsorten, während Traiteur Niessen neben seinem lokalen Schinken auch seine neusten Kreationen vorstellt. Im „Gourmet Corner“ finden Sie die Cave à Fromage mit ihren erlesenen Käsesorten, Don Ostra mit frischen Austern und der Möglichkeit, diese mit dem passenden Wein zu kosten. Nitteler Hof erwartet Sie außerdem mit köstlichem Eis für Klein und Groß. Natürlich gibt es an diesem Tag spezielle Preisnachlässe für unsere Kunden.

Für Ihr leibliches Wohl sorgt das Team in unserer Vinothek. Mittags haben Sie hier die Möglichkeit eine „Bouchée à la Reine“ oder eine Schinkenplatte zu genießen. Reservierungen unter Tel. 00352 23 66 48 26.

Ab 14:30 Uhr wird „Jalo Sounds“ für Unterhaltung sorgen und unsere kleinen Gäste können sich auf der Hüpfburg oder an Riesen-Spielen amüsieren.

Kommen Sie vorbei und genießen Sie einen schönen Frühlings-Tag in angenehmer Atmosphäre in den Caves du Sud in Remerschen.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Les premiers rayons de soleil laissent l'homme et la nature s'épanouir. Les conditions idéales pour la dégustation des vins des Domaines Vinsmoselle le mercredi 1er mai à Remerschen. Dans les Caves du Sud Remerschen, vous pourrez déguster pour la première fois cette année de 10h à 19h les vins du nouveau millésime ainsi qu'une variété de vins & crémants et nos vins bio.

Les années 2016 et 2017 ont été caractérisées par une accumulation de conditions climatiques défavorables et donc un certain nombre de difficultés, qui se dressaient sur le chemin du vigneron et de son travail, le millésime 2018 suscite alors beaucoup d'enthousiasme.

Des conditions climatiques très favorables avec un hiver plutôt doux mais pluvieux, suivi d'un début d'année relativement frais et de températures estivales à partir d'avril, ont permis une floraison optimale. L'absence de grêle et l'heureux mélange des premières pluies et du soleil en juin, combinés au temps extrêmement chaud de juillet, ont beaucoup aidé au développement de la vigne. La légère pluie de la deuxième semaine d'août et la vague de chaleur qui s'est calmée par la suite furent la touche finale de ce millésime 2018 absolument extraordinaire et incomparable.

Nous avons pu récolter des raisins très mûrs, sains, avec beaucoup d'arômes et de jus de toutes les variétés. Jamais auparavant les qualités n'avaient été aussi remarquables. Les valeurs record d'Oechsle pour tous les cépages, mais aussi une acidité très agréable, ont inspiré nos vignerons et maîtres de chai.

Le millésime 2018 peut être décrit comme l'un des plus grands millésimes de la Moselle luxembourgeoise et nous sommes particulièrement heureux de vous présenter au « Proufdag » toute la variété du terroir de nos vignobles sur l'ensemble de la Moselle luxembourgeoise, qui s'étend sur 42 km.

Découvrez les vins des séries "Château Edmond de la Fontaine", "Jongwënzer", "Coteaux de Schengen", "Charta Schengen Prestige" des différents crus, ainsi que la Vendange Tardive et le Vin de Paille. Nos nouveaux vins BIO et le nouveau membre de la famille, le Muscat Ottonel, sont également présentés.

POLL-FABAIRE présente cette année encore son tout nouveau Crémant VIGNUM, dont une partie des vins ont été élevés en barriques. Le vin de base du Crémant est caractérisé et aromatisé par son vieillissement en bois.

Comme les années précédentes, nos partenaires vous proposent des spécialités culinaires sélectionnées. La Yolande Coop vous attend avec ses différentes sortes de pains, tandis que le traiteur Niessen vous présente ses dernières créations ainsi que son jambon local. Dans le "Coin Gourmet" vous trouverez la Cave à Fromage avec ses fromages exquis, Don Ostra avec des huîtres fraîches et la possibilité de les déguster avec le vin assorti. Nitteler Hof vous attend également avec de délicieuses glaces pour petits et grands. Bien entendu, il y aura des réductions spéciales pour nos clients ce jour-là.

L'équipe de notre Vinothèque prendra soin de votre estomac en vous proposant une restauration sur place pour le repas du midi. Bouchée à la Reine ou assiette de jambon, vous pouvez réserver au +352 23 66 48 26.

A partir de 14:30 "Jalo Sounds" sera présent pour vous divertir et nos petits invités pourront s'amuser sur le château gonflable ou profiter des jeux géants.

Venez profiter d'une belle journée de printemps dans une ambiance agréable dans les Caves du Sud à Remerschen.

INFOS CLÉS



Adresse

Caves du Sud
32, route du Vin
L-5440 Remerschen

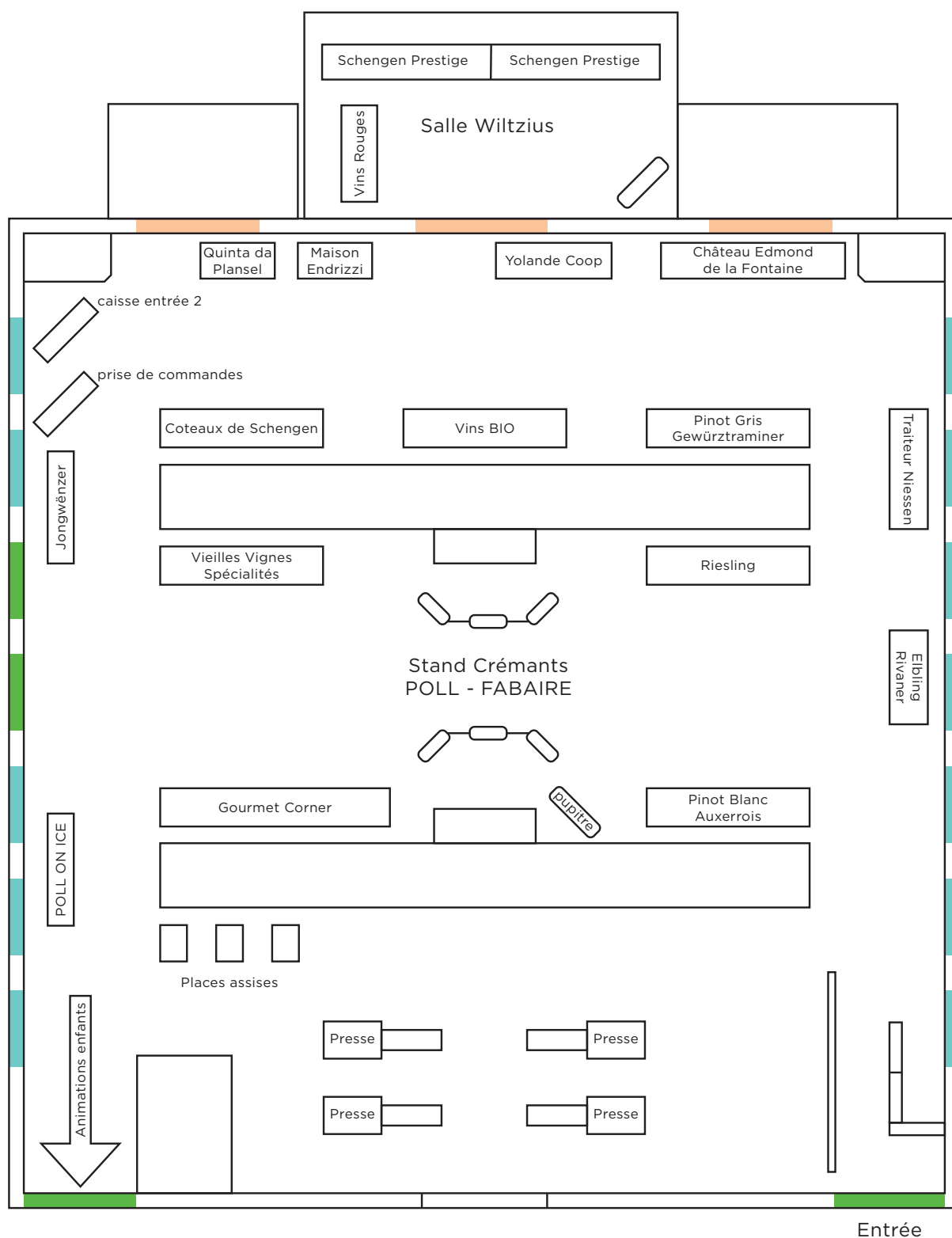
- Entrée: 10 Euro (verre Schott & Zwiesel inclus)
- Ouvert: 10h00 à 19h00
- Animation musicale: à partir de 14h30
- Animation pour enfants toute la journée
- Restauration sur place



Achetez et emportez le vin sur place
et profitez d'une remise immédiate de **10%**.

PLAN 2019

CAVES DU SUD REMERSCHEN



VINS INTERNATIONAUX

Endrizzi
Trentino, Toscana (IT)



Quinta da Plansel
Alentejo (PT)



GOURMET CORNER

La cave à
fromages

CAVE À FROMAGE

- Fromages affinés
- Possibilité de goûter le fromage en accord avec le vin



don ostra

DON OSTRA

- Vente des huîtres fraîches, ouverts sur place
- Possibilité de les goûter avec du vin sélectionné par nos maîtres de chai



Nitteler Hof Events
CATERING | TRAITEUR | KREATIV | FRISCH

NITTELER HOF

- Vente des glaces

FOOD TRUCKS

PIZZ STOP

Pizza & Pasta

FOOD RIDER

Burger &
Frites maison

WOK ME UP

Cuisine asiatique

GREEN BIKE

Café

AUTRES PARTENAIRES CULINAIRES



YOLANDE COOP



DOMAINES
VINS MOSELLE
LUXEMBOURG

RESTAURANT L'ESCALE

- Restaurant à Remerschen
- Ouvert le 1^{er} mai
- Menu: Bouchée à la Reine ou Assiette de Jambon, Frites, Salade
- Reservations au Tél.: +352 23 66 48 26



COCKTAILS



+



**DOMAINES
VINSMOSELLE**
LUXEMBOURG

**DOMAINES
VINSMOSELLE**
LUXEMBOURG

MUSIC BY JALO SOUNDS



KORKART BY GABRIEL WIESE

- Meubles de bouchons



ANIMATION ENFANTS

- Château gonflable
- 4 Gewinnt
- Kicker
- etc.

