



DOMAINE VITICOLE KOHLL-LEUCK | EHNEN

2008ER PINOT GRIS EHNEN KELTERBERG „CHARTA“

deutsch



PRIVATWENZER

Medaillenjäger

Die **Domaine Viticole Kohll-Leuck | Ehnen**

Die neuen, farbenfrohen Pastelletiketten machen die Hierarchie im Weingut deutlich: der Riesling „trägt“ Gold („Wie ein König“, sagt Luc Kohll) und der Pinot Gris erhielt eine blaue Robe – nicht ohne Grund die Lieblingsfarbe der meisten Menschen in Luxemburg. Neben dem Crémant, der fast 20% der Erzeugung ausmacht, sind es vor allem diese Reben, die den Ruhm des Weingutes ausmachen. Ob der „Concours National des Crémants de France et de Luxembourg“, der „Concours Mondial de Bruxelles“, die „Vinalies Internationales de Paris“, der „Internationale Weinpreis Mundis Vini“ oder der „Le Guide Hachette des Vins“ – die Familie Kohll-Leuck räumt regelmäßig bei wichtigen Weinpreisen mit ihren Weinen und Crémants ab.



Zur Familie gehört, neben Luc Kohll (Ausbildung in Trier sowie Bad Kreuznach) und seinen Eltern Raymond und Marie-Cécilie, auch Schwager Claude Scheuren. Den gelernten Informatiker zog es zum Wein, er belegte Kurse zum Weinbau und ist heute federführend für das Marketing des Gutes zuständig.

Jung und dynamisch wirkt das Team, aber auch sehr konzentriert und geduldig. Sie lassen sich Zeit bei wichtigen Weingutssarbeiten wie der Maischezeit oder der Lagerung auf der Feinhefe. Diese Entspannung überträgt sich auf die Weine, die herrlich unangestrengt wirken.

2003 baute die Familie den Keller um, vergrößerte und schuf eine lichtdurchflutete Probierstube. Insgesamt 10,8 Hektar Weinberge werden nun bearbeitet, darunter auch eine Parzelle mit St. Laurent, den nur eine Handvoll Betriebe in Luxemburg anbauen. Die Rotweine liegen übrigens grundsätzlich in Barriques und werden unfiltriert abgefüllt – genau wie bei den legendären Gütern des Burgunds.

2008er Pinot Gris Ehnen Kelterberg „Charta“

„Der Pinot Gris soll bei uns nicht fett und brandig ausfallen, sondern fruchtig-mineralisch“, sagt Luc Kohll und bekennt sich zum Hier und Jetzt: „Wein muss auch schon schmecken, wenn er gerade auf der Flasche ist – aber er soll auch nach fünf Jahren noch frisch sein!“

25 Ar des Kelterbergs wählte Luc für den „Charta“-Pinot Gris aus. Die Lage – 1984 gepflanzt – ist südwestlich ausgerichtet und für ihre besonders mineralischen Weine bekannt. Nur 4500 Liter/Hektar erntete man – normal

sind bei diesem Weingut 7000 - 8000 Liter/Hektar. Mit 95 Grad Öchsle und 13% Alkohol ist der Wein schon ein echtes Schwergewicht, doch eine vibrierende Säure durchzieht den Wein und gibt ihm wunderbare Frische. Der Pinot Gris duftet exotisch, wie ein köstlicher Nektar von Maracuja, Banane und Kumquat – mit einem Hauch Zitronenmelisse. Er schafft es die Würze der Rebsorte ohne dessen Bitterkeit hervorzubringen. Beeindruckend ist die Struktur des Weines, der trotz all seiner stoffigen Komplexität unglaublich saftig und geradezu süffig ist.

