



DOMAINE VITICOLE KOHLL-LEUCK | EHNEN
2008ER RIESLING EHNEN WOUSSELT „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 Wein-gutsarbeiten 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 Riesling Ehnen Wousselt „Charta“

Der Wousselt ist eine der legendären Riesling-Lagen Luxemburgs. Sie ist süd-südwestlich ausgerichtet, und die Kohlls lesen hier grundsätzlich bedeutend später als die Winzerkollegen, um den Trauben noch mehr Zeit zur Reife zu geben. Ihr Riesling ist mit 93 Grad Öchsle und fast 13% Vol. von internationaler Statur. Umgerechnet 5000 Liter/Hektar wurden geerntet – doch die ausgewählte Parzelle war nur 40 Ar groß, so dass gerade einmal 2700 Flaschen produziert wurden. Viel Arbeit wurde über das Jahr in den

Weinberg gesteckt. „Die Charta-Parzellen haben uns rund 1/3 mehr Arbeitsaufwand gemacht, aber es hat sich gelohnt!“, berichtet Claude Scheuren. Ein verführerisches Bouquet von vollreifer Aprikose, rotem Apfel, aber auch Honig, Nuss und einem Hauch Nelke entströmt dem Glas. Eine füllige Feinheit kennzeichnet ihm im Mund, und die weingutstypische Saftigkeit gepaart mit Klarheit.