



DOMAINE VITICOLE PUNDEL-SIBENALER

WORMELDANGE

2008ER RIESLING WORMELDANGE ELTERBERG „CHARTA“

deutsch



PRIVATWENZER

Malerin in der Familie

Die Domaine Viticole Jeanny et Fernand Pundel-Sibenaler | Wormeldange

Pit Pundels Begeisterung für die Weinberge seiner Familie ist ansteckend. Die Augen des jungen Winzers, der in Trier gelernt hat und seit 2005 mit im Betrieb ist, strahlen geradezu, wenn er seine Rebstöcke präsentiert. Hier scheint er am liebsten zu sein – mit seinem Hund Poldi, einem seltenen *Nova Scotia Duck Tolling Retriever*, gerade einmal 1 ½ Jahre alt und noch übermütig.

Pit Pundel ist bereits die neunte Generation im Weingut, das seine Geschichte bis zurück ins Jahr 1605 belegen kann – inklusive Stammbaum. Er war es, der die moderne Flachbogenerziehung in den sieben Hektar der elterlichen Weinberge einführte. Die wichtigsten Rebsorten sind schon lange nicht mehr Elbling und Rivaner, sondern Riesling und die Burgunderfamilie, welche so hervorragend auf den Muschelkalkböden gedeiht.

Pits Vater Fernand übernahm den Betrieb 1985 von heute auf morgen und führte ihn zu seiner heutigen Größe. Früher einmal war das Gut der alten Wormeldanger Familie ein klassischer Mischbetrieb, mit Vieh- und Landwirtschaft. Fernand ist ein Mann der Tat, er redet wenig, doch was er sagt, hat Hand und Fuß. Seine Frau Jeanny drückt sich am liebsten in Farben und Pinselstrichen aus. Die Malerin gestaltet feinfühlig viele der Etiketten des Gutes, Ausstellungen ihrer Werke waren bereits in Luxemburg und Deutschland zu sehen.

Pits Vater Fernand übernahm den Betrieb 1985 von heute auf morgen und führte ihn zu seiner heutigen Größe. Früher einmal war das Gut der alten Wormeldanger Familie ein klassischer Mischbetrieb, mit Vieh- und Landwirtschaft. Fernand ist ein Mann der Tat, er redet wenig, doch was er sagt, hat Hand und Fuß. Seine Frau Jeanny drückt sich am liebsten in Farben und Pinselstrichen aus. Die Malerin gestaltet feinfühlig viele der Etiketten des Gutes, Ausstellungen ihrer Werke waren bereits in Luxemburg und Deutschland zu sehen.



2008er Riesling Wormeldange Elterberg „Charta“

Die bekannteste Lage Wormeldanges ist das Koeppchen, gekrönt von einer Kapelle, zu der jeden letzten Sonntag im Juni gepilgert wird. Ihr Schutzheiliger St. Donatus ist unter anderem zuständig für Gewitter und Hagel – als Winzer hält man sich also besser gut mit ihm.

Die Pundels wählten für ihren Charta-Riesling jedoch den Elterberg aus, der gute 100 Meter nördlich des Koeppchens liegt und rund 15 Jahre alte Rebstöcke – allesamt aus dem Elsass und Deutschland – aufweist. Die bemerkenswerte Lage ist südwestlich bis westlich ausgerichtet. Die Kalksteinfelsen speichern hier tagsüber die Hitze und geben sie in der Nacht wieder an die Reben ab. Ein weiterer klimatischer Trumpf ist der Westwind, welcher die Reben durchlüftet. Aus dem Sahnestück des Weinbergs kommt der Charta-Riesling der Pundels. Jede zweite Rebzeile ist begrünt und eine hohe Laubwand ernährt die Trauben. Für den 2008er wurden sie mit 89 Grad Öchsle gelesen, der Ertrag lag gerade einmal bei umgerechnet 5500 Litern / Hektar. Der Wein weist 12,5% Alkohol auf und duftet nach Lindenblüten, und köstlicher Birnentarte mit Marzipan. Am Gaumen vereint er eine klassisch stahlig-apfelige Rieslingart harmonisch mit Weichheit und Fruchtsüße. Diese Balance lässt den Wein ausgesprochen harmonisch erscheinen und gibt ihm trotz seiner Jugendlichkeit eine große innere Ruhe und Geschlossenheit. Die Pundels haben den Wein im Edelstahl mit Reinzuchtheife vergoren und bewusst nicht entsäuert oder chaptalisiert, um den Wein in seiner Ursprünglichkeit zu erhalten.

Die bemerkenswerte Lage ist südwestlich bis westlich ausgerichtet. Die Kalksteinfelsen speichern hier tagsüber die Hitze und geben sie in der Nacht wieder an die Reben ab. Ein weiterer klimatischer Trumpf ist der Westwind, welcher die Reben durchlüftet. Aus dem Sahnestück des Weinbergs kommt der Charta-Riesling der Pundels. Jede zweite Rebzeile ist begrünt und eine hohe Laubwand ernährt die Trauben. Für den 2008er wurden sie mit 89 Grad Öchsle gelesen, der Ertrag lag gerade einmal bei umgerechnet 5500 Litern / Hektar. Der Wein weist 12,5% Alkohol auf und duftet nach Lindenblüten, und köstlicher Birnentarte mit Marzipan. Am Gaumen vereint er eine klassisch stahlig-apfelige Rieslingart harmonisch mit Weichheit und Fruchtsüße. Diese Balance lässt den Wein ausgesprochen harmonisch erscheinen und gibt ihm trotz seiner Jugendlichkeit eine große innere Ruhe und Geschlossenheit. Die Pundels haben den Wein im Edelstahl mit Reinzuchtheife vergoren und bewusst nicht entsäuert oder chaptalisiert, um den Wein in seiner Ursprünglichkeit zu erhalten.