



MAISON VITICOLE SCHMIT-FOHL | AHN

2008ER CHARDONNAY AHN HOHFELS „CHARTA“

deutsch



PRIVATWÄNZER

Mr. Chardonnay

Die Maison Viticole Schmit Fohl | Ahn

Wenn Armand Schmit mal nicht in seinem Gut anzutreffen ist, könnte er durchaus gerade auf seinem Motorrad sitzen, und durch die Moselschleifen oder durchs Elsass brausen. Wie ein Rocker sieht der Besitzer des 8 Hektar-Weinguts in Ahn jedoch nicht aus. Drahtig ist er, graumeliert, mit forschem Schritt und festem Händedruck. Ein ruhiger Mann, hinter dem mehr steckt, als der erste Blick verrät. Er wollte zum Beispiel lange gar kein Winzer werden, studierte fünf Jahre lang Geographie auf Lehramt. Doch 1985 übernahm er stattdessen das Weingut und führte schon ein Jahr später als erster Winzer in Luxemburg den Chardonnay ein. „Die Rebstöcke bekam ich aus der Champagne, dem Burgund und dem Elsass – jeder lachte damals über diese verrückte Idee.“ Armand Schmit war auch der erste, der seinen Chardonnay-Wein später im Barrique ausbaute. Die Fässer stammen alle von der berühmten Tonnellerie Francois Frères, und die Weine wandern erst hinein, nachdem sie bis 60 Grad Öchsle im Edelstahltank vergärten. „Man muss danach im Barrique vergären, sonst ist es, als wenn man ein Aroma aufsetzt. Es darf aber eben keine Aromatisierung sein.“



Heute lacht keiner mehr. Man schmeckt die lange Erfahrung in jedem Schluck der subtilen Chardonnays von Armand Schmit. Seine Weine sind grundsätzlich weniger restsüß als die der Kollegen, nur zwischen 4 und 6 Gramm Restzucker weisen sie auf.

Ein anderes Geheimnis des stillen Denkers aus Ahn: Für die Gestaltung der neuen, modernen Vinothek holte er sich 2008 keinen Innenarchitekten, sondern gestaltete alles selbst. Im Kontrast zur unverputzten Decke steht nun eine klassische Holztheke aus den 30er Jahren, die alten Fliesen im Eingang stammen aus dem Elternhaus. Armand Schmit vereint Modernität scheinbar mühelos mit Tradition – in der Probierstube, wie bei seinen Weinen.



2008er Ahn Hoffels Chardonnay „Charta“

Der 25 Ar-Weinberg für Armand Schmits Charta-Wein liegt hoch am Hang, hier ist der Muschelkalkboden besonders leicht. Seine besten Reihen wurden bereits 1986 gepflanzt. Die Trauben holte er gut eine Woche später als die seines normalen Chardonnays ein – 88 Grad brachten sie auf die Öchslewaage. „Man muss einen eigenen Chardonnay-Stil finden und nicht versuchen, Chablis oder Mersault zu imitieren. Das Hauptmerkmal der Luxemburger Weine ist die Säure. Wenn sie ausgereift ist, dann ist sie etwas

sehr Schönes.“ Sein Luxemburger Chardonnay duftet verführerisch nach Ananas, weißen Blüten, frischer Brioche und Vanille. Er lag zu 100% im neuen Barrique, und gerade einmal 650 Liter wurden gelesen. Der Wein ist fast komplett durchgegoren, 3,5 Gramm Restzucker, und doch wirkt er nicht trocken, sondern cremig und dank der spritzigen Säure trotzdem frisch. „Hecht oder Seezunge passen zu diesem Wein, auch Jacobsmuscheln harmonieren wunderbar.“ Man kann ihn aber auch einfach so genießen, denn dieser Wein steht für sich selbst.