



DOMAINE VITICOLE SCHUMACHER-LETHAL ET FILS
WORMELDANGE
2008ER PINOT NOIR WORMELDANGE PIETERT „CHARTA“



deutsch

PRIVATWENZER

Jongleur der Hefen

Die **Domaine Viticole Schumacher & Fils | Wormeldange**

Der Wormeldinger Tom Schumacher, ein Berg von einem Mann, ist bodenständig und lebt für seine Weine. Dies sind vor allem Riesling, Pinot Noir und Pinot Gris, wobei er seit kurzem auch mit Frühburgunder experimentiert. Überhaupt ist Tom offen für Neues, was sicher auch daran liegt, dass er zur dynamischen, jungen Riege von Luxemburger Weinmachern gehört – er ist erst Jahrgang 1977.

Das Weingut ist nur einen Steinwurf von der Mosel entfernt – doch 2010/2011 will man ihr noch näher kommen. Ein Neubau direkt am Fluss ist geplant. In diesem wird dann auch Toms Sohn Glenn spielen können, der 2009 geboren wurde. Vielleicht hilft er irgendwann einmal mit im Familienweingut. Hilfe wird sicherlich bei der Cremant-Produktion gebraucht, denn die stieg von 3.000 Flaschen im Jahr 1993 auf über 40.000 derzeit.



Mit welcher Hefe ein Wein vergoren wird ist von großer Wichtigkeit für seine spätere Aromatik. Tom Schumacher ist ein Künstler in dieser Frage, mit mehr als Fünfzehn verschiedenen Hefen arbeitet er, um für jeden Wein die richtige zu finden. Gelernt hat Tom Schumacher in Trier und Bad Kreuznach. Seit 2002 ist Tom im Elterlichen Betrieb den er zusammen mit seinem Vater Ern Schumacher (Präsident der Privatwinzer) leitet.

Die Weine des Hauses sind von großer Würzigkeit und danken einer weiteren Reifung auf der Flasche. „Wir raten unseren Kunden, sie zwei Jahre liegen zu lassen“, so Tom Schumacher.



2008er Wormeldanger Pietert Pinot Noir „Charta“

Wären nicht die Wildschweine gewesen, Tom Schumacher hätte im ersten Jahr 600 Kilo von diesem Weinberg lesen können. Aufgrund der borstigen Feinschmecker blieben dann aber nur 50 Kilo übrig ...

Die Trauben für den Charta-Wein hatten erfreulicherweise mehr Glück. Die Menge für 1.400 Flaschen brachten die 30 Ar im Jahr 2008 hervor. Die auf Muschelkalk stehenden Rebstöcke – sie stammen übrigens aus dem Elsaß – sind mit ihren 10 Jahren Durchschnittsalter dem Jugendalter entwachsen und erbrachten dem mit 12,5% Vol. angenehm leichten Rotwein Aromen von Feigen, Gewürzkirschen, Walnuss und Lebkuchen. Fast weihnachtlich schmeckt dieser Pinot Noir, der viel Frische bietet und auf einer leichten Mokkanote endet. Diese verdankt er seiner einjährigen Reifung in Barrique-Fässern aus französischen Nevers- und Allier-Eichen.