



DOMAINE VITICOLE SCHUMACHER-LETHAL ET FILS

WORMELDANGE

2008ER RIESLING WORMELDANGE KOEPPCHEN „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 Riesling Wormeldanger Koepchen „Charta“

Lange musste Tom Schumacher darauf warten, eine solche Parzelle in der berühmten Wormeldanger Lage Koepchen zu erhalten. Vor zwei Jahren war es dann endlich soweit: stattliche 30 Jahre sind die Rebstöcke alt, sie stehen in der Mitte des Weinbergs auf lehmigem Muschelkalkboden, den er dauerbegrünt. Wie bei seinem anderen „Charta“-Weißwein führte Tom Schumacher keine Milchsäuregärung durch, weil er die Säure der Weine erhalten wollte. Der Wein duftet nach grünem Apfel, Pfirsich, pikanter Nuss und weist im Mund eine fast prickelnde Säure auf. 800 Flaschen gibt es davon, die trotz ihrer Frische weich und cremig sind. Das verdanken sie der althergebrachten Methode der Batonage – bei dem die Hefe mühevoll im Weinfass aufgerührt wird. Die Mühe hat sich fraglos gelohnt!