

## Rosé-Weine auf dem Vormarsch

Weinfestival in den Delhaize-Supermärkten

Noch bis zum 1. Oktober stehen in den 43 Delhaize-Vertretungen im Land mehr als 120 Weinprodukte im Mittelpunkt. Grund ist das Weinfestival, das vorgestern gestartet wurde. Begleitet wird das Weinfest mit Preisnachlässen von 20 bis 30 Prozent pro Flasche.

Diesmal stehen weniger Weine als üblich im Mittelpunkt des Festivals und das habe einen Grund, so Alain Pardoms, der für die Weineinkäufe für Delhaize Luxemburg und Belgien verantwortlich ist. Mit einer kleineren Auswahl können die Kunden besser beraten werden.

In den vergangenen Jahren haben sich einige Tendenzen auf dem Weinmarkt entwickelt. Die allgemeine Nachfrage an Rotweinen ist zurückgegangen während Rosé-Weine an Beliebtheit gewinnen. Grund für die gestiegene Nachfrage ist die verbesserte Qualität und ein besseres Angebot dieser Weine, die durch eine bessere Ausbildung der Produzenten entstanden ist. Zudem ziehen junge Verbraucher Weiß- und Rosé-Weine dem Rotwein vor, erläutert Pardoms. Die Jahrhundertjargänge (2009 und 2010) im Bordeaux sorgten für einen Boom bei den Rot-



Weineinkäufer  
Alain  
Pardoms.

(FOTO: JOS. NERANCIC)

weinen, der in der Zwischenzeit allerdings nachgelassen hat.

In den vergangenen Jahren hat sich Languedoc-Roussillon neu aufgestellt und die Nachfrage aus dieser Region ist gestiegen. Gefragt sind zudem Rotweine aus Portugal und bei den Perlweinen stehen Cavas und Proseccos hoch im Kurs. Die Verkaufszahlen der Luxemburger Produkte auf dem belgischen Markt haben stagniert.

Das Weinfestival bietet zudem die Gelegenheit, verschiedene Neuheiten

vorzustellen. Dazu zählen u.a. ein „Savignon blanc et furmint“ aus Slowenien, ein Grüner Veltliner aus dem Hause Wachau, der Prosecco „Anna Perenna“ aus Venetien, der Bio-Cava „Codorniu Ecologica“ sowie Weine aus dem Rioja.

In einem handlichen Weinführer werden auf 32 Seiten zusätzliche Informationen zu den Weinen geboten sowie die dazu passenden Gerichte empfohlen. (jne)

www.delhaize.lu

## Gelieferten Wein bewusster genießen

Bernard-Massard verbessert seine Ökobilanz



Die Vertreter von Bernard-Massard, Fraikin und Mercedes-Benz Luxemburg bei der Auslieferung des neuen Lkws. (FOTO: STEFANIE HILDEBRAND)

„Mit dem neuen Lkw nehme ich die Berge im Ösling wie mit einem Pkw, da macht das Fahren Spaß“, äußert sich Anselmo Ribeiro, seit zehn Jahren Fahrer bei Bernard-Massard, begeistert. Trotz geringerem Verbrauch (ca. fünf Prozent Ersparnis bei Kraftstoff und CO<sub>2</sub>-Emission) und drastisch reduziertem Ruß- und Stickoxidausstoß gemäß der Norm Euro VI bringt der neue Lkw mit dem Stern dank neuester Technik mehr Leistung auf die Straße. „Für unsere Kunden bedeutet das, dass wir sie flexibler beliefern können ohne die Umwelt mehr zu belasten als nötig“, meint Jean-Paul Beck, der Verwaltungsdirektor bei Bernard-Massard, „der neue Lkw kann bis zu 7 000 Flaschen laden, jede 1,5 Kilogramm schwer. Besonders bei Touren in den Norden Luxemburgs spart das Zeit, die den Kunden zugute kommt.“

Hubert Clasen, Verkaufsdirektor bei Bernard-Massard, erklärt: „Wir sind

Weinproduzenten und Weinhändler, die im Einklang mit der Natur arbeiten. Wenn wir unsere Maschinen erneuern, achten wir auf die fortschrittlichste Technik mit bester Ökobilanz. Wir haben bereits einen Kompressor ersetzt, der 30 Prozent unter dem Energieverbrauch des alten lag, eine Solaranlage auf dem Dach installiert und waren eine der ersten Firmen, die sich an der „Superdreckskeusche“ beteiligen. Unsere Fahrzeuge betreut die Firma Fraikin, sie haben das beste Fahrzeug für unsere Bedürfnisse zusammengestellt. Wir beliefern täglich unsere rund 5 000 Kunden mit einer Flotte von drei Lkws im ganzen Land.“ Manuel Lange von Mercedes-Benz Luxemburg weiß zu berichten: „Bei uns kann man schon seit drei Jahren Lkws nach der Euro VI Norm bestellen, mit geringerem Verbrauch. Ab 2015 müssen die Motoren aller Neuwagen die Euro-VI-Norm erfüllen. Da sind die Lkws Vorreiter.“ (St.Hi.)

### Weinverkostung

Domaine Claude Bentz in Remich

# Kunst und Wein

Verkostungstage an diesem sowie an zwei weiteren Wochenenden

Die Domaine Claude Bentz in Remich lädt wieder zu ihren Verkostungswochenenden mit Ausstellung ein und zwar am 6. und 7. September, 13. und 14. September sowie am 20. und 21. September jeweils von 15 bis 19 Uhr.

Begleitet wird das Pröbeln in der Kellerei an den Wochenenden mit einer Ausstellung von Werken der Künstlerin Iva Mrzakova. Rezente Werke von der in Tschechien geborenen Künstlerin, die seit mehr als 25 Jahren in Luxemburg wohnt, werden dabei das Weinfest begleiten. Zudem hat sie das Motiv der Etikette für den 2013er Riesling Gottesgöf entworfen.

Im Mittelpunkt der „Journées de dégustation – automne“ steht der 2013er Jahrgang. Bereits im Frühjahr konnten Weinliebhaber diesen Jahrgang kennenlernen, der sich in der Zwischenzeit weiter entwickelte. Sehr niedrige Erträge prägen den 2013 Jahrgang. Zudem fand die vergangenen Lese rund drei Wochen später als im Vorjahr statt.

Zum Aushängeschild des Hauses gehören die Riesling-Weine. Hier stehen die Lagen Primerberg, Letscheberg, Naumberg und Gottesgöf zur



Claude Bentz mit seiner Frau George (links) sowie der Künstlerin Iva Mrzakova. (FOTO: JOS. NERANCIC)

Auswahl. Die niedrigen Erträge, zwischen 43 und 51 Hektoliter pro Hektar führen dazu, dass diese Weine sehr ausdrucksstark sind, besonders die Lagen Naumberg und Gottesgöf, die sich nebeneinander befinden.

Ähnlich sieht es beim Pinot gris aus, wo ebenfalls die beiden Nachbarlagen sich hervorheben. Der Pinot gris Kreitzberg ist der mineralischste unter den vier Pinot-gris-Weinen während der Letscheberg schon in seinem dritten Jahr einen starken Einblick in sein Potential gewährt.

Sowohl bei den zwei Auxerrois-(Kourschels und Naumberg) und Pinot-blanc-Weinen (Jongeborg und Ro-

etschelt) gibt es, durch die unterschiedlichen Lagen bedingt, verschiedene Geschmacksrichtungen: leicht und elegant auf der einen Seite sowie würzigere, kräftigere und tiefgründige Noten auf der anderen Seite. Abgerundet wird das Sortiment mit dem Gewürztraminer (Naumberg), der wie der Riesling Gottesgöf zum Abschluss der Lese am 24. Oktober gelesen wurde.

Verkostet wird ebenfalls im „Domaine Georgie Bentz“, ein Garten, der sich gleich hinter der Kellerei befindet und im vergangenen Jahr mit einem Pavillon „Dames et Rois“ erweitert wurde. (jne)

Domaine Claude Bentz  
36, route de Mondorf – L-5552 Remich  
Tel. 23 69 92 16

Die Verkostungstage mit Kunstwerken von Iva Mrzakova finden am 6. und 7., 13. und 14. sowie am 20. und 21. September jeweils von 15 bis 19 Uhr statt.

Advertorial: www.regie.lu

### Warnung

Wir bitten all diejenigen die Schlechtes über

Didier S.A. und Didier Constructions S.A.

verbreiten, dies zu unterlassen, da wir sonst gerichtlich gegen einige Personen vorgehen.

Unsere Firma ist wohl auf und ist nicht in Insolvenz

La gestion immobilière à partir de 15€/mois

www.immocube.lu  
Tél.: 26 35 24 12

IMMO CUBE SARL

Fondation Luxembourg Air Rescue  
BILLULL  
LU84 0020 1167 9560 0000

### Le Privilege

Tél. 26 50 800  
www.hotelthreeand.lu – threeand@pt.lu  
50, rue Pierre Hamer – L-4737 Pétange

### Menu du mois de septembre

Servi tous les jours midi et soir au restaurant «Le Privilege»

Mise en bouche

Terrine de Foie gras de Canard mariné au Porto,  
Chutney de Melon aux dés de Poire  
Toast brioché  
Chardonnay Gales 2013  
«Coteaux de Stadtbredimus 1er Cru»

Tournedos de Lotte au Lard,  
Pommes de Brocoli à l'huile de Noix  
Macon «Fleur Blanche»  
Cave de Viré 2012

Sorbet Threeand

Ris de Veau meunière  
Epinards, Pommes noisette  
et Champignons  
Abeille de Feuzal 2008  
«Graves»

Entremets Caramel et Confiture de Lait,  
Glace Caramel au beurre salé  
Et son verre de Gewürztraminer  
«Domaine Haeffelin» 2012

Café et Mignardises

67 € (1 verre avec chaque plat inclus)