



AOP MOSELLE
LUXEMBOURGEOISE
CONTRÔLÉE PAR L'ÉTAT



SMALL COUNTRY WITH GREAT WINES...
EEN KLEIN LAND MET GROTE WIJNEN...

QUALITY ↑
QUANTITY/ha ↓
= AOP

WWW.AOP.LU



Imprint / Wettelijke gegevens :

Publisher / Uitgever: AOP – Moselle Luxembourgeoise

Concept and layout / Concept en lay-out: marcwilmesdesign.lu

Photos / Fotos:

Usch Burton: page/pagina 6, 36-37

Patty Neu: page/pagina 25 (bottom l. / l. onder)

Carlo Rinnen: page/pagina 16, 19 (bottom l. and r. / r. en l. onder), 21 (bottom/onder), 22, 29 (top / boven)

Marc Schoentgen: page/pagina 10, 11, 12, 13, 15 (top r. / boven r.), 19 (top r. / boven r.), 21 (top / boven), 25 (top / boven), 26 (top / boven)

Raoul Somers: page/pagina 2, 15 (top l. / boven l.)

Marc Wilmes Design: page/pagina 19 (top l. / boven l.), 25 (bottom r. / r. onder), 26 (bottom / onder), 34

First edition / Eerste editie: 2015

ISBN: 978-99959-932-0-7



01-14-561533
myclimate.org





AOP MOSELLE
LUXEMBOURGEOISE
CONTROLEE PAR L'ETAT



FOREWORD

The region, people and tradition shape the product: wine. In our globalised world, the indication of origin is becoming more important again, emerging as more of an antithesis to the technically and often excellently produced but soulless wines, from all over the world.

Our terroir shapes our wines. Our tradition and strength are based on the unique character of our origin. One of the central keys to guarantee the quality of our wines for the future, is the orientation towards the internationally recognised « principle of origin », which also forms the basis of the European wine market reform.

The aim is to combine this indication of origin with a quality claim: Luxembourgish wines are premium wines! The main purpose of the « Appellation d'Origine Protégée – Moselle Luxembourgeoise » (AOP) [protected designation of origin], is to protect the nationally important wine from the Moselle Valley and thus to enhance its value. The new quality system makes it possible to serve the broad market on one hand, but also to use cru wines to promote the wines of Luxembourg's Moselle Valley in general. Thanks to the precise limitation of the vineyards and the smaller yields per hectare, these premium products make an important contribution to the image of our wine-growing region.

This brochure is intended to make you more familiar with Luxembourg's wine-growing region and arouse your curiosity for Luxembourg's wines, because Luxembourg is a small country with great wines!

VOORWOORD

De regio, de mens en de tradities drukken hun stempel op het product, de wijn. In onze geglobaliseerde wereld wint informatie over de herkomst aan belang en is het steeds vaker een tegenhanger van de technisch vaak uitstekend geproduceerde maar karakterloze wijnen uit alle hoeken van de wereld.

Ons terroir verleent onze wijnen hun karakter. Onze traditie en kracht schuilen in onze unieke herkomst. Om de kwaliteit van onze wijnen ook in de toekomst te garanderen, is het van vitaal belang dat we ons op het internationaal erkende « herkomstprincipe » concentreren, want dat principe vormt de basis van de Europese hervorming van de wijnmarkt.

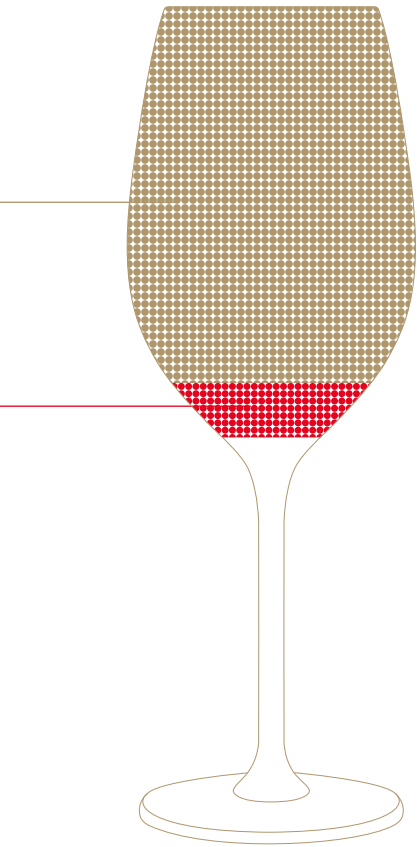
Het is de bedoeling de herkomstaanduiding te koppelen aan een statement i.v.m. kwaliteit: Luxemburgse wijnen zijn topwijnen! De (beschermde herkomstaanduiding) «Appellation d'Origine Protégée – Moselle Luxembourgeoise», afgekort tot AOP, is nuttig om voor het land de belangrijke wijn van de Luxemburgse Moezel te beschermen en ervoor te zorgen, dat hij een grotere toegevoegde waarde krijgt. Het nieuwe kwaliteitssysteem maakt het enerzijds mogelijk de brede markt te bedienen en anderzijds kunnen perceelwijnen als gangmakers voor de Luxemburgse Moezel worden ingezet. Door de precieze afbakening van de hellingen en de kleinere opbrengst per hectare, spelen die topproducten een belangrijke rol in de imagovorming van ons wijnbouwgebied.

Deze brochure wilt U vertrouwd maken met de Luxemburgse wijnbouw en Uw nieuwsgierigheid wekken voor de Luxemburgse wijn, want Luxemburg is een klein land met grote wijnen!



90% WHITE WINE
WITTE WIJN

10% RED & ROSÉ WINE
RODE & ROSÉ WIJN



LUXEMBOURG'S VITICULTURE AT A GLANCE

« Small is beautiful » - this saying applies to Luxembourg's wine-growing region as it does to the charming Grand Duchy in the heart of Europe. A wine route, 42 km long, extends along the banks of the river Moselle between Schengen and Wasserbillig. The majestically manicured vineyards, steep and craggy in places, lie at an altitude of 150 to 250 metres above sea level.

Less sunny than its counterparts in southern climes, Luxembourg's Moselle Valley is one of the northernmost cultivation areas for quality wines. This requires a high degree of commitment, technical expertise and ability from the Luxembourgish winemakers. They are the ones that have developed Luxembourg's white and crémant wines into authentic, honest premium products in just a few decades, that can easily stand their own with all renowned names of their kind.

More and more connaisseurs, at home and abroad, appreciate this. The « AOP - Moselle Luxembourgeoise » quality label gives them the certainty that they drink a very special wine.

DE LUXEMBURGSE WIJNBOW IN EEN OOGOPSLAG

« Klein maar fijn » – die uitdrukking is zowel van toepassing op het rustige Groothertogdom in het hart van Europa als op het wijnbouwgebied van Luxemburg. Dat strekt zich uit over een afstand van ruim 42 kilometer, langs de wijnstraat tussen de dorpen Schengen en Wasserbillig, op de oevers van de Moezel. De majestueus uitgestrekte, maar soms ook steile en gekloofde wijngaarden liggen op een hoogte van 150 tot 250 meter boven de zeespiegel.

De Luxemburgse Moezel wordt minder door de zon verwend dan de zuidelijker gelegen wijnregio's en is een van de meest noordelijke wijngeschieden voor kwaliteitswijnen. Van de Luxemburgse wijnmakers vereist dat heel veel engagement, metier en vakkennis. Zij zijn de mensen die de Luxemburgse witte wijn en crémant in slechts enkele decennia tot een authentiek, eerlijk topproduct hebben ontwikkeld dat zich zonder problemen met alle grote namen in de branche kan meten.

Steeds meer liefhebbers in binnen- en buitenland waarderen dat. Het keurmerk « AOP - Moselle Luxembourgeoise » geeft hen de garantie dat ze een heel bijzondere wijn drinken.

AREA UNDER CULTIVATION:
1295 ha

NUMBER OF WINERIES:
340

OVERALL AREA OF WINES:
1246 ha (100 %)

OF WHICH WHITE CULTIVARS:
1124 ha (90 %)

OF WHICH RED / ROSÉ CULTIVARS :
122 ha (10 %)

PRODUCTION:
125.000 hl, of which 25 % Crémant de Luxembourg

BEBOUWBARE OPPERVLAKTE:
1295 ha

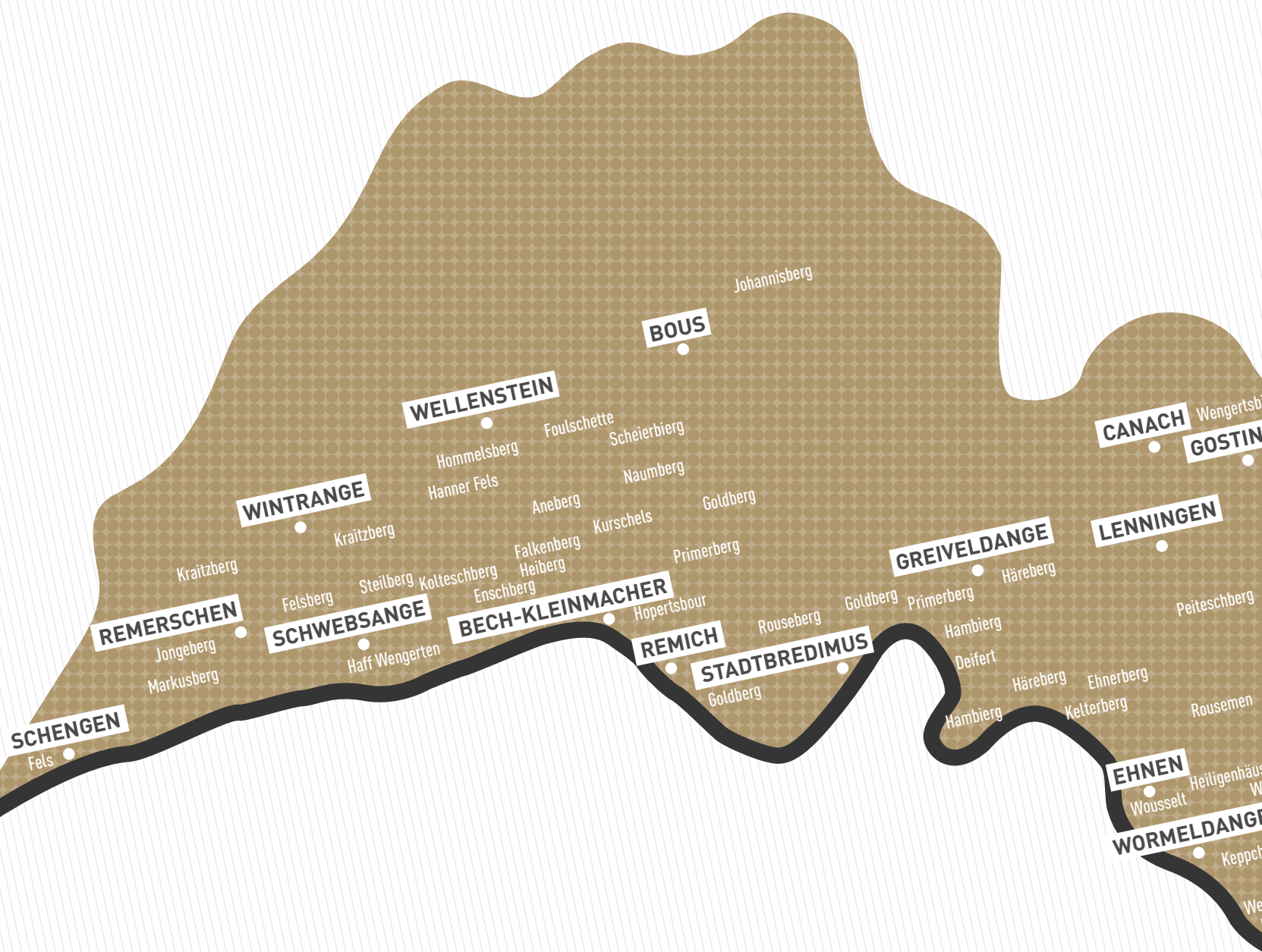
AANTAL BEDRIJVEN:
340

MET WIJNGAARDEN BEDEKTE OPPERVLAKTE:
1246 ha (100 %)

WAARVAN VOOR WITTE WIJN:
1124 ha (90 %)

WAARVAN VOOR RODE / ROSÉ WIJN :
122 ha (10 %)

PRODUCTIE:
125.000 hl, waarvan 25% de Crémant de Luxembourg



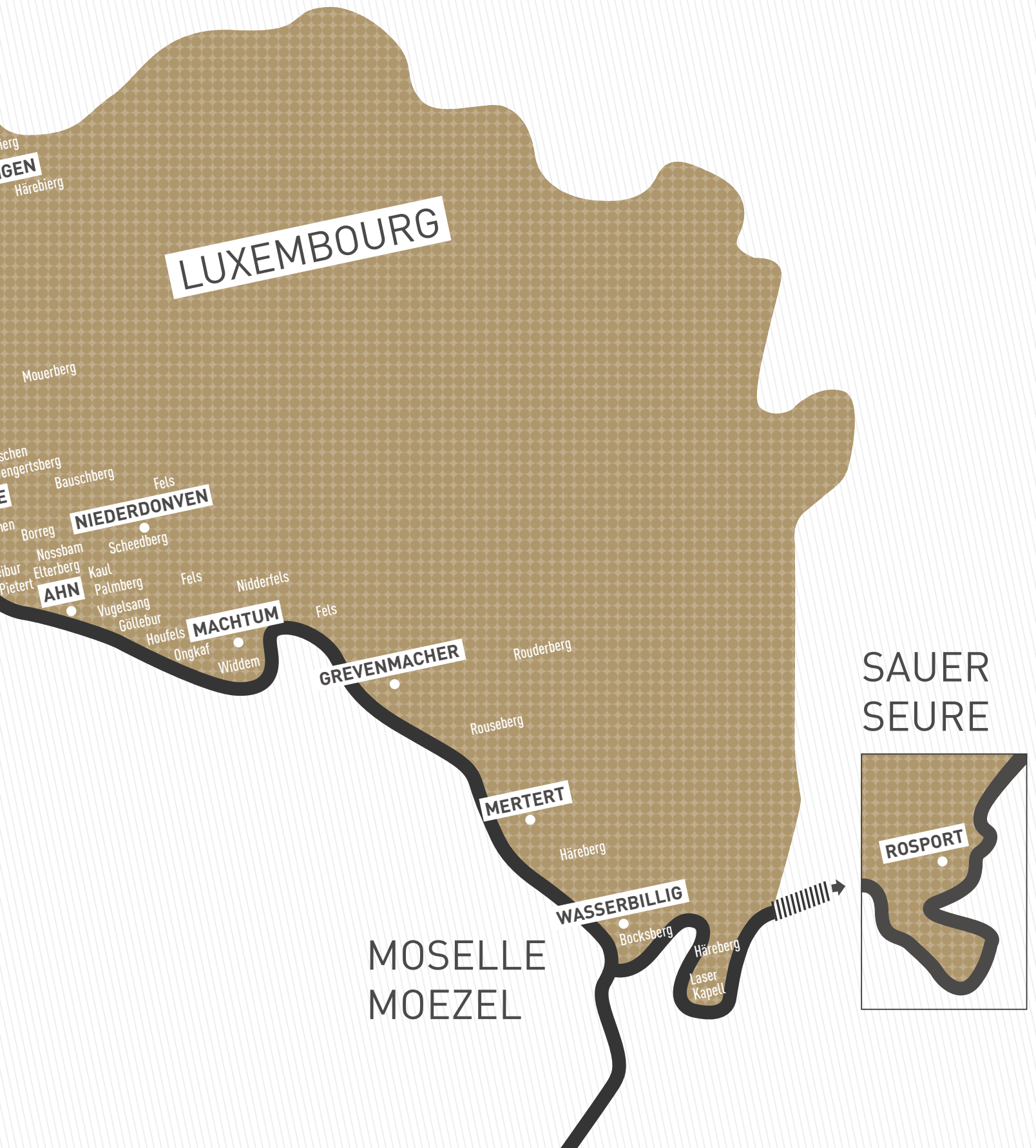
BELGIUM
BELGIË

GERMANY
DUITSLAND

LUXEMBOURG

FRANCE
FRANKRIJK

GERMANY
DUITSLAND



«Luxembourg boasts a broad spectrum of cultivars.»

«In Luxemburg vind je een hele waaier van druivensoorten.»

Ice wine vintage at at least -7° C.
Ijswijn oogst bij minstens -7° C.



LUXEMBOURG: WHITE WINE COUNTRY

Luxembourg's Moselle Valley is known especially for its white wines – both still and sparkling. They include certain specialities typical of the region such as Vendange tardive (late vintage), Vin de paille (straw wine) and Vin de glace (ice wine).

Luxembourg boasts a broad spectrum of grape varieties which produce a wide range of different wines. Consumers are delighted with a wine offer with expressive force and versatile enjoyment.

Fresh, vivacious and mineral wines are produced from the Elbling, Pinot blanc and Riesling varieties.

Round, aromatically complex and full-bodied wines are produced from the Rivaner, Auxerrois and Pinot gris varieties.

Steel tanks are generally used to produce fresh, fruity wines. The maturing period depends on the type of wine. Traditional wooden barrels (tuns) or barrique barrels are occasionally used. These maturing methods confer more complexity and different aromas to the wines. Another variant is controlled spontaneous fermentation. The naturally available yeast flora causes fermentation which can give the wine more complexity and aromas.

A distinctive feature of viticulture in Luxembourg consists of the specialities Vendange tardive, vin de paille and vin de glace. They have been authorised for production since 8 January 2001, provided that certain preconditions are met. Only good vintage years enter into consideration especially for ice wine, which is only produced in small quantities.

LUXEMBOURG: EEN SPECIALIST IN WITTE WIJN

De Luxemburgse Moezel is vooral bekend voor de productie van witte wijnen. Er worden zowel mousserende wijnen als stille wijnen geproduceerd. Daarnaast zijn er ook enkele specialiteiten die typisch zijn voor het gebied, zoals vendange tardive (late oogst), vin de paille (strowijn) en vin de glace (ijswijn).

In Luxemburg vint u een hele waaier van druivensoorten en dat levert een brede reeks, erg uiteenlopende wijnen op. De consument is in zijn nopjes met een wijnaanbod met karaktervolle en gevarieerde smaken.

Frisse, pittige en minerale wijnen krijgt u met de druivensoorten Elbling, Pinot blanc en Riesling.

Ronde, aromatische, complexe en hoogwaardige wijnen worden verkregen met de druivensoorten Rivaner, Auxerrois en Pinot gris.

Om frisse, fruitige wijnen te maken gebeurt de vinificatie doorgaans in een stalen tank. Hoelang de vinificatie duurt, is afhankelijk van de soort wijn. Soms worden er ook traditionele houten vaten (voeders) of barriques gebruikt. Die vinificatiemethodes verlenen de wijnen meer complexiteit en een ander aroma. Een andere variant is de gecontroleerde spontane gisting. De natuurlijk aanwezige gistcellen zorgen voor de fermentatie van het product waardoor dat meer complexiteit en aroma krijgt.

Iets heel bijzonders voor de Luxemburgse wijnbouw zijn de specialiteiten Vendange tardive, vin de paille en vin de glace. Die wijnen mogen sinds 8 januari 2001 gemaakt worden. Maar ze moeten wel aan enkele voorwaarden voldoen. Alleen de goede jaren komen in aanmerking, en vooral in het geval van ijswijn worden er maar kleine hoeveelheden geproduceerd.



Ripe grapes drying on straw mats.
Rijpe druiven drogen op stromatten.

	Late vintage Late oogst	Straw wine Strowijn	Ice wine Ijswijn
Grape varieties Soorten	Auxerrois Pinot Blanc Pinot Gris Riesling Gewürztraminer	Auxerrois Pinot Blanc Pinot Gris Gewürztraminer	Pinot Blanc Pinot Gris Riesling
Minimum density in °Oechsle Minimaal mostgewicht en °Oechsle	105° 95° for Riesling bij Riesling	130°	120°
Distinctive feature Kenmerk	Ripe grapes, ev. with botrytis. Rijpe druiven, ev. met botrytis.	Grapes must be dried on straw mats for two at least two months. De druiven moeten twee maanden op stromatten gedroogd worden.	-7°C

Vendange tardive (late vintage): The basic principles for this wine are selected, physiologically ripe grapes, usually with some botrytis. This fungus destroys the grape’s skin and allows part of the available water content to evaporate, which leads to a natural concentration of the constituents. The grapes can sometimes also assume a raisin like appearance. These wines have a characteristic taste, with notes of honey, dried fruit or caramel.

Vin de paille (straw wine): Healthy, ripe grapes must be dried on well aired straw mats for at least two months, which leads to a maximum concentration of sugar and the grape’s constituents.

Vin de glace (ice wine): an ice wine vintage is only possible if the grapes are frozen in a natural way and the outdoor temperature drops to at least -7°C. The frozen grapes are pressed, so that only the sugar-containing extract is obtained.

Vendange tardive (late oogst): als basis voor deze wijn worden uitgelezen, fysiologisch rijpe druiven gebruikt, meestal met een zekere hoeveelheid botrytis (edelrot). Die schimmel tast de schil van de druif aan en laat een deel van de aanwezige hoeveelheid water verdampen zodat het sap op natuurlijke wijze meer geconcentreerd wordt. Uiterlijk kunnen de druiven er als rozijnen uit gaan zien. De wijnen hebben een typische smaak met toetsen van honing, gedroogd fruit of karamel.

Vin de paille (strowijn): de gezonde, rijpe druiven moeten minstens twee maanden op stromatten drogen in een goed geventileerde ruimte. Dat zorgt voor een maximale hoeveelheid suiker en geconcentreerd sap van de druiven.

Vin de glace (ijswijn): Ijswijn kan alleen gemaakt worden van druiven die op natuurlijke wijze bevroren zijn, bij een buitentemperatuur die tot minstens -7°C is gezakt. De bevroren druiven worden geperst zodat uitsluitend suikerrijk sap wordt geoogst.

– The grapes used for these special wines must be harvested manually.	– De druiven moeten met de hand geoogst worden.
– Every form of enrichment is prohibited.	– Elke toevoeging is verboden.
– The natural alcohol content is measured by the laboratory of the Viticulture Institute of Luxembourg.	– Het natuurlijke alcoholpercentage wordt door het laboratorium van het wijnbouwinstituut bepaald.
– The intention to produce the wine must be communicated in writing before the harvest begins.	– De plannen voor de productie van deze wijnen moeten voor het lezen schriftelijk worden meegedeeld.

WINES FOR EVERY TASTE



ELBLING



RIVANER



AUXERROIS



PINOT BLANC



PINOT GRIS

ELBLING is unjustly - although historically founded - considered as a basis for sparkling wine. Nowadays, however, there are excellent wines which are considered to be very much in keeping with the times because of their low alcohol content. A modern Elbling from Luxembourg is a lively, crispy wine with aromas of citrus fruit, gooseberry, green apple and pomegranate.

RIVANER is used to produce popular consumer wines with a pleasant acid structure, which after maturation bring out fruit notes of apple, mirabelle plum, apricot, and peach as well as spicy overtones in the direction of nutmeg. These are wines for uncomplicated, day-to-day enjoyment, that are « simply good ».

AUXERROIS is a rather rare cultivar, used to produce highly diverse, particularly gastronomic wines. Their style is rather mellow, the taste profile both fresh and fruity but also complex. The aromatic pallet ranges from melon, mirabelle, citrus fruit and floral notes, to exotic fruit, quince and notes of melting honey (particularly in top-level wines which are matured in oak barrels). They can evolve into long-keeping wine, reminiscent of a white Burgundy.

PINOT BLANC is an important basic wine for crémant, but also a racy, fruity still wine with a lively and playful acidity and fine minerality. It excels through fresh citrus aromas, white blossoms, notes of pineapple, pear and apple as well as a hint of almonds. If Pinot blanc is matured in oak barrels, the fruity notes shift to buttery, melting overtones.

PINOT GRIS is a very popular cultivar in Luxembourg, the cultivated acreage for which has doubled in the last 20 years. Because of their specific aromas, these wines are considered an ideal accompaniment for high-end gastronomy as well as hearty, traditional fair. They stand out for their fresh, pleasant acidity and nice minerality. Connaisseurs will discover notes of yellow flowers or pears, but also dried fruit as well as nutty, roasted aromas.

WIJNEN VOOR ELKE SMAAK

ELBLING wordt ten onrechte beschouwd als de basiswijn voor schuimwijn, ook al is daar een historische verklaring voor. Tegenwoordig zijn er echter aantrekkelijke stille wijnen die vanwege hun lage alcoholpercentage als zeer trendy gelden. Een moderne Elbling is een levendige, pittige wijn met aroma's van citrusvruchten, kruisbessen, groen appel en granaatappel.

RIVANER is een populaire drinkwijn met een aangename zuurstructuur die, afhankelijk van de vinificatie, sappige vruchtentoetsen bevat van appel, mirabel, abrikoos en perzik en ook kruidige componenten die aan muskaatwijnen doen denken. Het zijn wijnen voor een ongecompliceerd, alledaags gebruik die « gewoon lekker » zijn.

AUXERROIS is een veeleer zeldzame druivensoort die heel veelzijdige, bijzonder gastronomische wijnen oplevert. Hij heeft een eerder lage zuurtegraad, de smaak is zowel fris en fruitig als complex. De aroma's variëren van meloen, mirabel, citrusvruchten en fruitige toetsen tot exotische vruchten, kwee en zachte honingtoetsen (vooral bij topwijnen die in barriques gevinificeerd zijn). Er kunnen wijnen mee geproduceerd worden die uitstekend bewaard kunnen worden en die aan witte burgunderwijnen doen denken.

PINOT BLANC is enerzijds een belangrijke basiswijn voor crémant, anderzijds is het een pittige, fruitige stille wijn met een uitgesproken, speelse zuurtegraad en een fijne mineraliteit. Hij verleidt met frisse citrusaroma's, witte bloesems, toetsen van ananas, peer en appel en een zweempje amandelen. Wanneer Pinot blanc in barriques wordt gevinificeerd, verschuiven de fruittoetsen in de richting van boterachtige, smeulige componenten.

PINOT GRIS is een erg populaire druivensoort in Luxemburg. In de laatste 20 jaar is de oppervlakte die met deze druivensoort is beplant, verdubbeld. Op basis van hun specifieke aroma gelden ze als ideale wijnen voor bij het eten, zowel voor fijnere gastronomie als bij stevige, traditionele gerechten. Ze worden gekenmerkt door hun frisse, aangename zuurtegraad en een mooie mineraliteit. Liefhebbers ontdekken er toetsen van gele vruchten of peren in, maar ook gedroogde vruchten en nootachtige, geroosterde aroma's.



RIESLING



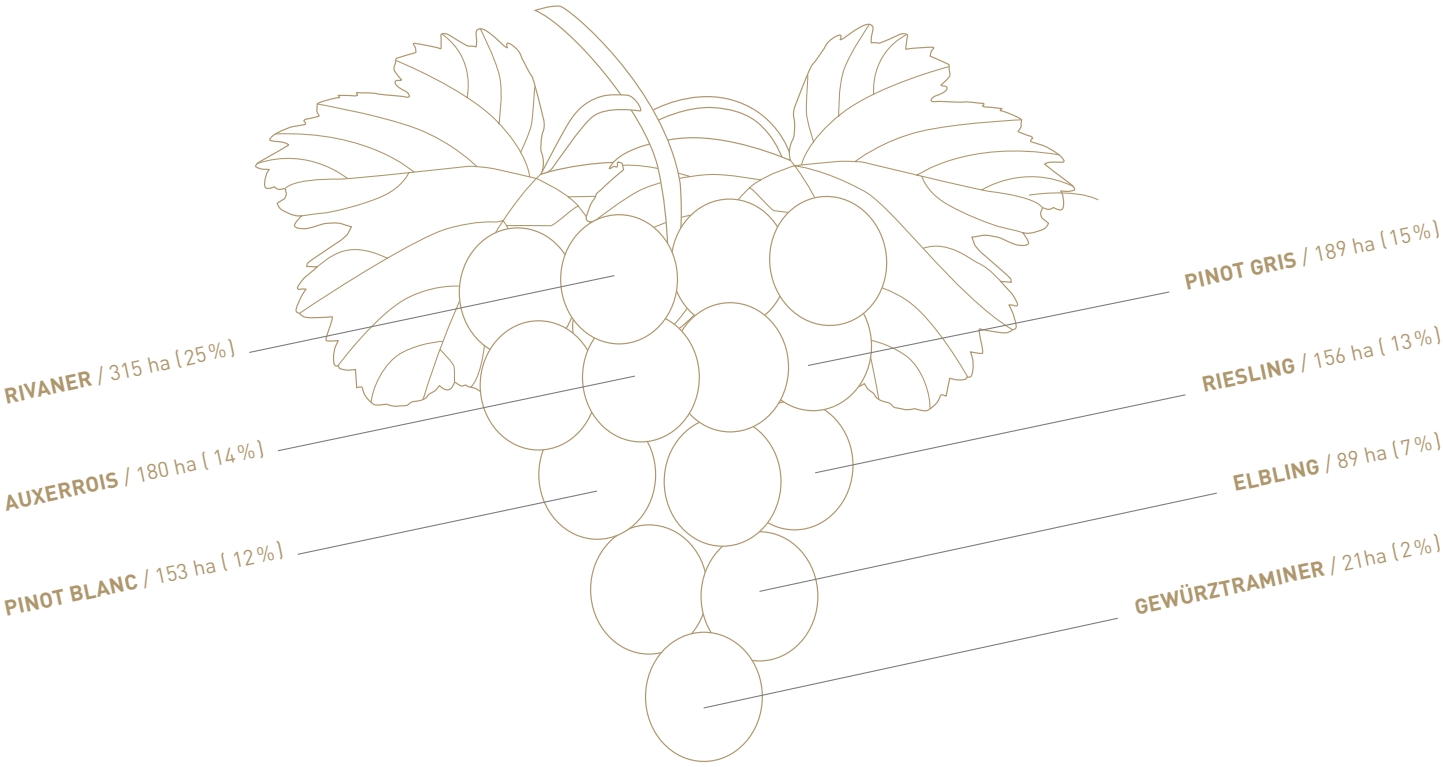
GEWÜRZTRAMINER

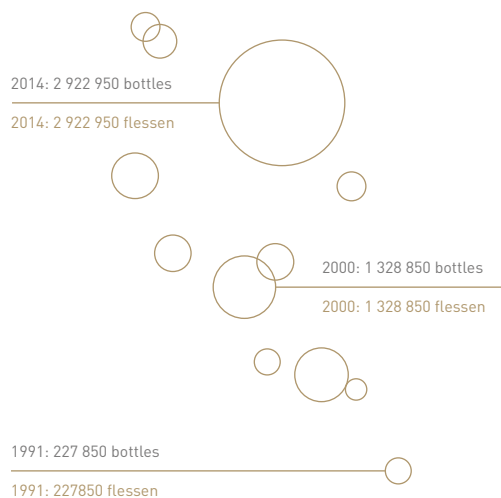
RIESLING is probably the best known white wine cultivar. The Riesling from Luxembourg « breathes » the shell limestone soil on which the vines grow. They confer intense minerality, which seems less fruity than in wines that stem from slated soils, but are very complex and stimulating as a result. Riesling is ever so multi-facetted, whether as dry wine, late vintage or ice wine: The acidity is stimulating, the play of aromas complex (notes of citrus fruit, apple, apricot, quince, exotic fruit), plus an elegant minerality and spicy overtones. Riesling wines particularly reflect the terroir from which they stem.

GEWÜRZTRAMINER presents a multitude of aromas. Whether as a stimulating aperitif or exquisite accompaniment for a cheese platter: the intensive aromas of rose, lychee, peach, apricot, orange, grapefruit and honey, together with perfect harmony of sweetness and acidity, make for singularly delightful wines.

RIESLING is ongetwijfeld de bekendste druivensoort voor witte wijn. De Luxemburgse Riesling « ademt » de schelpkalkbodem waarop de wijnstokken groeien. Deze geeft de wijn een intensieve mineraliteit die minder fruitig is dan bij wijnen van druiven op een leisteenbodem, maar die wel zeer complex en opwekkend is. Als droge wijn, maar ook als late oogst of ijswijn is Riesling bijzonder veelzijdig: de zuurtegraad is opwekkend, de aroma's zijn complex (citrustoetsen, appel, abrikoos, kwee, exotische vruchten) en gaat gepaard met een elegante mineraliteit en kruidige componenten. Rieslingwijnen geven een bijzonder correcte afspiegeling van het terroir waar ze vandaan komen.

GEWÜRZTRAMINER levert een overvloed van aroma's op. Zowel als stimulerend aperitief als als heerlijke begeleider van de kaasschotel: de intense aroma's van rozen, lychee, perzik, abrikoos, sinaasappel, grapefruit en honing gecombineerd met de perfecte harmonie tussen zoet en zuur maken deze wijnen tot een bijzondere lekkernij.





« The name
« Crémant » has been
used for sparkling
wine from
Luxembourg since
1991. »

« Sinds 1991 mogen
de Luxemburgse
kwaliteitsschuim-
wijnen de benaming
« Crémant »
gebruiken. »

LUXEMBOURG SPARKLES

CRÉMANT DE LUXEMBOURG

This is quality sparkling wine of the highest calibre.

The name « Crémant » has been used for sparkling wine from Luxembourg since 1991, provided the legal requirements are met.

An innovative spirit, awareness of tradition and creativity have combined to create, in just two decades, a product that enchants even the most discriminating connoisseurs.

The crémant is based on healthy, aromatic grapes with a refreshing acidity, favoured by the geographic location of Luxembourg's wine-making region. The selection of cultivars, composition of the vintage and the maturity period combine to make unparalleled products, turning Crémant de Luxembourg into a very special experience for the palate.

The term « Crémant » may be used only for quality sparkling wine, white or rosé, with protected designation of origin if:

- the grapes are harvested by hand
- the wine is obtained from the must from pressing whole or destemmed grapes
- no more than 100 litres of must are obtained from 150 kilos of grapes
- the vintage turns to sparkling wine through a second alcoholic fermentation in the bottle
- the vintage is stored on its lees for at least nine months without interruption in the same winery
- the sparkling wine is separated from its lees by disgorging
- the highest content of sulphur dioxide may not exceed 150 mg/l
- the sugar content amounts to less than 50 g/l

LUXEMBURG SPRANKELT

CRÉMANT DE LUXEMBOURG

Dat is kwaliteitsschuimwijn van topniveau.

Sinds 1991 mogen de Luxemburgse kwaliteitsschuimwijnen de benaming « Crémant » gebruiken op voorwaarde, dat ze aan de wettelijk vastgelegde voorwaarden voldoen.

Dankzij zijn voor innovatie, oog voor traditie en creativiteit werd binnen een tijdspanne van twee decennia een product ontwikkeld waar zelfs veel-eisende kenners enthousiast over zijn.

De basis voor crémant zijn gezonde, aromatische druiven met een verfrissende zuurheid, die bevordert wordt door de geografische ligging van het Luxemburgse wijnbouwgebied. Door de keuze van de druivensoorten, de samenstelling van de cuvée en de duur van de gisting ontstaan er unieke producten die van Crémant de Luxembourg een unieke smaakbeleving maken.

De naam « Crémant » mag alleen gebruikt worden voor kwaliteitsschuimwijn, zowel wit als rosé, met een beschermde herkomstaanduiding op voorwaarde dat:

- de druiven met de hand geoogst worden
- de wijn gewonnen wordt uit most afkomstig van de persing van al dan niet onttroste druiven
- uit 150 kilo druiven niet meer dan 100 liter most gewonnen wordt
- de cuvée schuimwijn is geworden door een tweede alcoholische gisting in de fles
- de cuvée minstens negen maanden lang ononderbroken in hetzelfde bedrijf op de droesem gerijpt is
- de schuimwijn door te zuiveren van zijn droesem is gescheiden
- de maximaal hoeveelheid zwaveldioxide van 150 mg / l niet overschreden wordt
- het suikergehalte lager is dan 50 g / l





AOP MOSELLE
LUXEMBOURGEOISE
CONTROLLÉE PAR L'ÉTAT





LUXEMBOURG: REDS TOO

Red wines from Luxembourg are produced from the Pinot noir, Pinot noir précoce, Saint Laurent and Gamay grape varieties, with Pinot noir playing a particularly prominent role.

The acidity is generally lower than in white wines, i.e. between 4 g/l and 6 g/l. The residual sugar content is generally below 5 g/l, while the alcohol value varies between 12% vol. and 13.5% vol.

The red wines are matured in a steel tank or in oak barrels or tuns.

The vintner influences the character of his product through the mash treatment (heating, traditional maceration, etc.).

Pinot noir plays an important role as the basic wine for crémant, **rosé** or pressed as a white wine for the summer, as well as a complex red wine from an oak barrel.

A ripe Pinot noir has aromas of black cherries, blackberries and plums, as well as a hint of vanilla and roast aromas, if matured in oak barrels.

The varieties Pinot noir précoce, Saint Laurent and Gamay play a rather subordinate role.

LUXEMBURG KAN OOK ROOD

De rode wijnen uit Luxemburg worden gemaakt van de druivensoorten Pinot noir, Pinot noir précoce, Saint Laurent en Gamay. Vooral de Pinot noir speelt een belangrijke rol.

De zuurtegraad is gewoonlijk lager dan bij witte wijnen; die bedraagt tussen 4g/l en 6g/l. De hoeveelheid restsuikers ligt doorgaans lager dan 5g/l, het alcoholpercentage varieert van 12% vol. tot 13,5% vol.

Afhankelijk van het gewenste wijnprofiel worden de rode wijnen in een stalen tank of in houten vaten (barriques of voeders) gevinificeerd.

Door de manier waarop de pulp wordt behandeld (verhit, pulpgisting...) en met de vinificatie beïnvloedt de wijnbouwer het karakter van zijn product.

Pinot noir speelt een belangrijke rol als basiswijn voor crémant, als **rosé** of witte wijn voor de zomer, maar ook als complexe rode wijn uit een barrique.

Een rijpe Pinot noir heeft aroma's van zwarte kersen, bramen en pruimen, en wanneer hij in een barrique is gevinificeerd, bevat hij ook een schijntje van vanille en geroosterde aroma's.

Andere druivensoorten zijn Pinot noir précoce, Saint Laurent en Gamay, maar die spelen een minder belangrijke rol.



LUXEMBOURG: AN OLD WINE- GROWING REGION

« The monasteries
perpetuated the
wine-making tradition
in the middle ages. »

« In de middeleeuwen
zetten de kloosters de
wijngaarden voort. »

Wine-growing in the Moselle Valley can look back to a long and proud tradition. Already in 370 A.D, the Roman poet Ausonius described how the higher parcels on the slopes rising from the banks of the Moselle were planted with vines and the river plains were used for agriculture. The monasteries perpetuated the wine-making tradition in the middle ages. This warmer climatic period witnessed an expansion of viticulture to the entire country up to Ösling. These vineyards disappeared again after the Great Frost of 1709. Only the vineyards in the milder river plains survived – as we know them to the present day.

The 20th century has gone through multifaceted changes. The destruction of the vineyards by phylloxera, the two World Wars, as well as upheavals brought about by the markets have forced vintners to redirect their efforts and to adapt to the prevailing circumstances. This has led to a fundamental change in the spectrum of cultivars, marketing methods and the idea of quality.

The traditional tuns were replaced by modern stainless steel tanks in many cellars already in the mid 1970s, to confer a fresher and more fruity character to the wines. Consultancy and professional training gained ever greater importance, and this was reflected in the wine style. Vinification techniques such as maturation in oak barrels were adapted and new cultivars were tested. New wine styles and products emerged such as Crémant de Luxembourg and the speciality wines.

LUXEMBURG: HET OUDE WIJN- BOUWGEBIED

De wijnbouw aan de Moezel kan op een lange traditie terugblikken. Reeds in 370 n.Chr. beschreef de romeinse dichter Ausonius hoe de hogergelegen percelen van de hellingen langs de oever van de Moezel met wijngaarden waren beplant, terwijl de vlakke delen langs de rivier voor akkerbouw werden gebruikt. In de middeleeuwen zetten de kloosters de wijngaarden voort. In die klimatologisch warmere periode werd de oppervlakte met wijnstokken uitgebreid tot het hele land, tot in de Ösling. Maar na de ergste winter van het millennium, in 1709, verdwenen die aanplantingen weer. Alleen de wijngaarden in de mildere rivierdalen bleven bewaard – precies zoals we ze nu nog altijd kennen.

De 20ste eeuw zorgde voor tal van veranderingen. De wijngaarden die door de druifluis werden vernietigd, de twee wereldoorlogen en ook de door de markten geëiste veranderingen dwongen de wijnbouwers ertoe zich telkens weer te heroriënteren en zich aan de omstandigheden aan te passen. Dat leidde tot fundamentele veranderingen in de soorten wijnen en in de marketing, waarbij steeds meer aandacht werd besteed aan kwaliteit.

Reeds in het midden van de jaren zeventig vervingen vele wijnhuizen de traditionele houten vaten door moderne tanks van roestvrij staal om de wijnen frisser en fruitiger te maken. Advies en een professionele opleiding werden almaar belangrijker, en dat had zijn uitwerking op de kwaliteit van de wijn. De vinificatietechnieken, bijvoorbeeld wijn maken in barriques, werden aangepast en er werd met nieuwe druivensoorten geëxperimenteerd. Zo ontstonden er nieuwe wijngenres en producten zoals Crémant de Luxembourg en de speciale wijnen.





«The concept of
‹ terroir › is gaining
importance in the
international wine
segment.»

«In de internationale
wijnwereld krijgt
het begrip ‹ terroir ›
almaar meer
betekenis.»

LUXEMBOURG: A MODERN WINE- GROWING REGION

QUALITY ENHANCEMENT IN THE VINEYARD

The quality in the bottle originates in the vineyards. Knowledge of the natural processes as well as the utmost foliage and soil care are the prerequisites to the production of a premium wine. Pruning is the first step to grape yield regulation. Coordinated soil and foliage work help the vines to grow and mature under optimal conditions through the entire vegetation period. The high point for all vintners is undoubtedly the grape harvest. They broach this last operation with great joy and hope, because they are now going to be rewarded for the many arduous stages during the vegetation period. The grapes are fully ripe, brightly coloured and taste very sweet. If the ripening parameters sugar and acidity correspond to the ideal values, then vinification can get under way.

Modern vinification methods: Once the grape harvest has ended and the wine cellar is well filled, the cellarers and oenologists come into play, to produce full-body wines from the high quality grape material. Modern cellar equipment and a deliberate choice of steel tanks or wood barrels give the wines their final touch.

RESEARCH ON QUALITY ENHANCEMENT

To meet the economic and climatic challenges in wine-making, the government of Luxembourg, the Institut Viti-Vinicole (IVV) and the Luxembourg Institute of Science and Technology (LIST) conduct research projects over several years.

Terroir project: It makes perfect sense to characterise the influence of the terroir on the wine style with greater precision. This is precisely the purpose of a research project initiated by IVV and LIST, entitled « Influence of terroir on the typicity of Riesling wines from Luxembourg's Moselle Valley. » The concept of « terroir » is gaining importance in the international wine segment. Critical, open-minded consumers are interested in the origin and individual character of their wines. The terroir project will accordingly help Moselle wine from Luxembourg to communicate the typicity and diversity of its terroir even better.

LUXEMBURG: EEN MODERN WIJNBOWGEBIED

VERBETERING VAN DE KWALITEIT IN DE WIJNGAARD

De kwaliteit in de fles ontstaat in de wijngaard. Kennis over de natuurlijke cyclussen en totale toewijding bij het verzorgen van de druivenstokken en de bodem zijn basisvoorwaarden om een topwijn te kunnen maken. Het snoeien van de wijnstokken is de eerste stap om de opbrengst te regelen. Het werk aan de bodem en het bladgroen worden daar ook op afgestemd en helpen de wijnstokken tijdens de jaarlijkse cyclus om in ideale omstandigheden te kunnen groeien en rijpen. De druivenpluk is voor alle wijnbouwers zonder enige twijfel het hoogtepunt. Vol vreugde en verlangen zien ze uit naar die laatste fase, want nu worden ze voor het vele, arbeidsintensieve werk tijdens het groeiseizoen beloond. De druiven zijn rijp, mooi gekleurd en smaken heel zoet. Wanneer suiker en zuurheid, de parameters voor de rijpheid, aan de gewenste waarden voldoen, dan kan het plukken beginnen.

Moderne vinificatiemethodes: Wanneer de druiven geplukt en de wijkelders gevuld zijn, is het de beurt aan de keldermeesters en de oenologen. Zij moeten uit de hoogwaardige druiven, karaktervolle wijnen met veel smaak produceren. Een wijnkelder met moderne apparatuur en de bewuste keuze voor stalen tanks of hout geven de wijnen hun definitieve smaak.

ONDERZOEK OM DE KWALITEIT TE VERBETEREN

Om het hoofd te kunnen bieden aan de economische en klimatologische uitdagingen in de wijnbouw zetten de Luxemburgse staat, het Instituut Viti-Vinicole (IVV) en het onderzoekscentrum LIST (Luxembourg Institute of Science and Technology) meerjarige onderzoeksprojecten op.

Project Terroir: Het is zinvol om de invloed van het terroir op het wijngenre preciezer te bepalen. Dat is het doel van het onderzoeksproject dat IVV en LIST hebben opgestart: « Invloed van het terroir op het typische karakter van rieslingwijnen van de Luxemburgse Moezel ». In de internationale wijnwereld krijgt het begrip « terroir » steeds meer betekenis. Kritische, geïnteresseerde wijnliefhebbers willen de herkomst en de typische kenmerken van hun wijnen leren kennen. Daarom zal het project Terroir de Luxemburgse Moezelwijn een duwtje in de rug geven en zijn typische karakter en de variatie van de terroir wijngaarden nog meer bekendheid verschaffen.



Deliberate choice of steel tanks or wood barrels give the wines their final touch.
De bewuste keuze voor stalen tanks of hout geven de wijnen hun definitieve smaak.

Provino project: The three-year Provino research project was initiated as part of the national implementation of EU Directive 2009/129. This requires the implementation of all plant protection measures relating to location, cultivation and situation for the sake of good practices. The use of pesticides is to be limited to the degree necessary. The main emphasis of the project sponsored by the IVV and LIST is to minimise the use of pesticides through innovative wine-making strategies.

Le projet Provino: Het drie jaar durende onderzoeksproject Provino werd in het leven geroepen in het kader van de omzetting van EU-richtlijn 2009/128. Die eist dat alle maatregelen ter bescherming van planten, overeenkomstig de goede werkwijze, moeten worden uitgevoerd uitgaande van de locatie, cultuur en specifieke situatie. Het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen moet tot een minimum beperkt worden. Bij het project dat door IVV en LIST gesteund wordt, ligt de nadruk vooral op het minimaliseren van het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen in de wijnbouw. Dat gebeurt met de hulp van innovatieve, wijnbouwtechnische strategieën.



CHARTA WINES

DOMAINE ET TRADITION, CHARTA SCHENGEN PRESTIGE and **CHARTA.PRIVATWENZER** are initiatives committed to the production of exquisite lines. First-class, sloping or terraced vineyards, strict requirements, quantity limitations and stringent controls are pre-conditions to marketing under the charta wines logo.



CHARTA-WIJNEN

DOMAINE ET TRADITION, CHARTA SCHENGEN PRESTIGE en **CHARTA.PRIVATWENZER** zijn initiatieven die zich ertoe verbonden hebben uitgelezen wijnen te produceren. Wijngaarden van topkwaliteit, gelegen op steile hellingen of terrassen, strikte voorschriften, een beperking van de hoeveelheid en strenge controles zijn voorwaarden waaraan moet worden voldaan om wijnen onder het logo van de charta-wijnen op de markt te mogen brengen.





TELL ME WHERE YOU COME FROM AND I'LL TELL YOU WHO YOU ARE

...This is how the philosophy of protected designation of origin [Appellation d'Origine Protégée (AOP) in French] can be described in a nutshell, and this applies also to « Moselle Luxembourgeoise », which is a designation of origin.

The AOP attests that a product is produced, processed and made according to an established procedure in a specified geographic region. Man, tradition, and natural conditions (soil, climate, slope gradient and orientation), the terroir in other words, give the product its identity.

ZEG ME WAAR JE VANDAAN KOMT EN IK ZEG JE WIE JE BENT

...Zo of toch ongeveer zo zou je de filosofie kunnen omschrijven van de beschermde oorsprongs-aanduiding – in het Frans de Appellation d'Origine Protégée (AOP). De beschermde oorsprongs-aanduiding « Moselle Luxembourgeoise » is een herkomstaanduiding.

De AOP geeft aan dat het telen, verwerken en produceren van een product in een bepaald geografisch gebied volgens een erkend en nauwkeurig vastgelegd procedé is gebeurd. De mens, de traditie en de natuurlijke omstandigheden (bodem, klimaat, hellingsgraad en oriëntatie van de helling), met andere woorden het terroir, verlenen het product zijn identiteit.



Terroir is a concept which is not used exclusively in viticulture. It generally describes the affiliation to a region or a limited area, which is interrelated with the product. The French word terroir can be translated as « soil » or « stemming from the soil ».

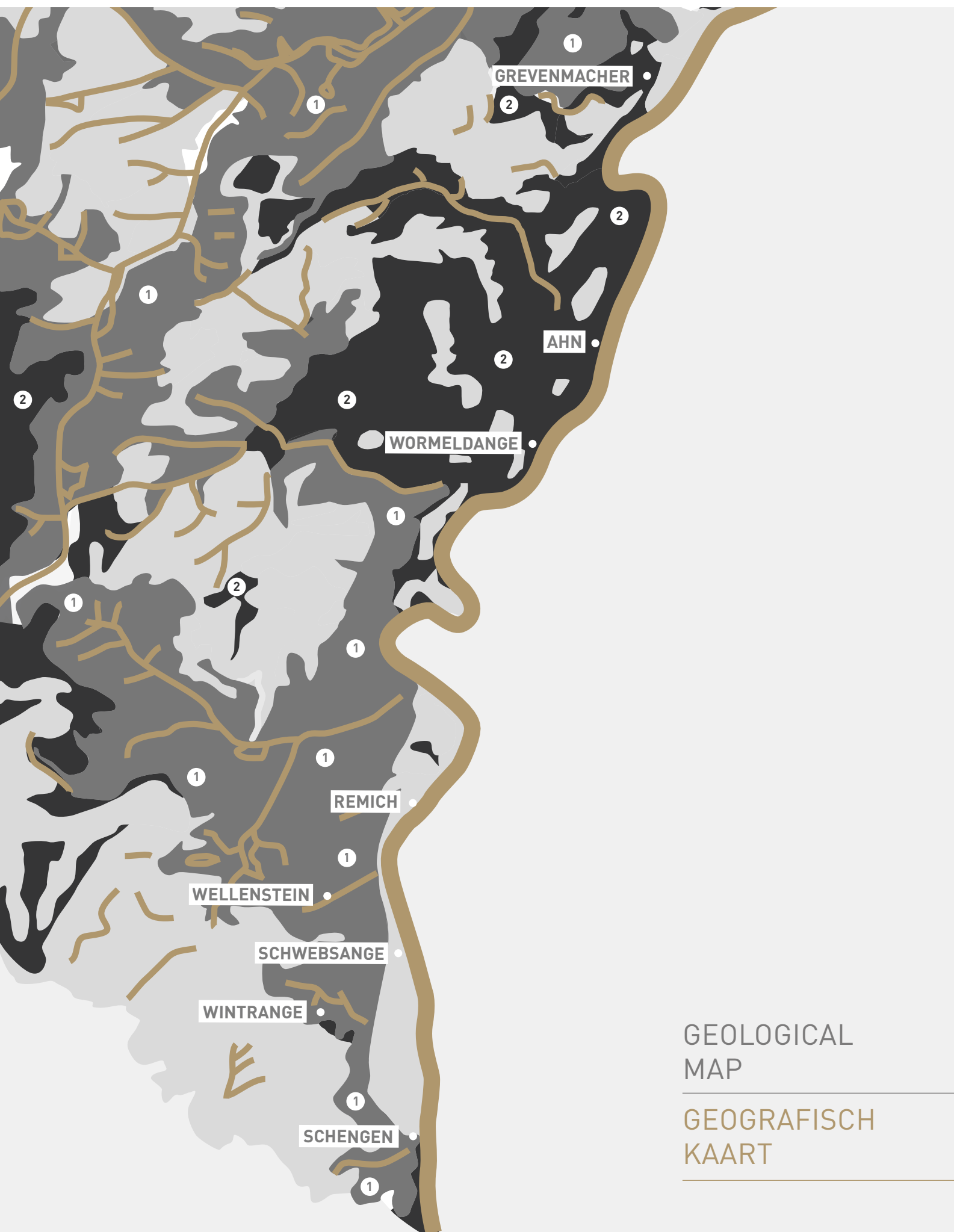
From the wine-making point of view, terroir describes the overall natural setting of the vineyard with its many interrelations. Not only the soil of the initial vineyard, but rather the complex interplay between soil, topography, climate and human influence (e.g. type and style of vinification).

Terroir is een begrip dat niet uitsluitend in de wijnbouw wordt gebruikt. Het is een algemene aanduiding die aangeeft dat een product bij een regio of een geografisch beperkt gebied hoort en daar een wisselwerking mee heeft. Het Franse woord terroir kan vertaald worden als « bodem » of « zijn herkomst verradend ».

In de wijnbouw staat terroir voor de volledige, natuurlijke omgeving van de wijngaard met alle wisselwerkingen. Het slaat niet alleen op de bodem van de wijngaard zelf, maar veeleer op het complexe samenspel van bodem, ligging (topografie), klimaat en menselijke invloed (bv. de manier en de stijl van de vinificatie).

The vine is a cultivated plant, with complex climatic requirements. Temperature, precipitation, and period of sunshine play a decisive role. Owing to its geological nature and geographic location, Luxembourg's wine-growing region is favoured by a maritime climate with a continental influence.

De wijnstok is een cultuurgewas dat complexe klimatologische eisen stelt. Temperatuur, de hoeveelheid neerslag en het aantal uren zonneschijn spelen een doorslaggevende rol. Op basis van de geologische kenmerken en de geografische ligging geniet het wijnbouwgebied van Luxemburg van een maritiem klimaat met continentale invloeden.



GEOLOGICAL
MAP

GEOGRAFISCH
KAART



Soil work in the vineyard.
Grondbewerking in de wijngaard.

Two different rock formations characterise the wines of Luxembourg’s Moselle Valley.

1 Keuper

In the Canton of Remich, the vines grow mainly on Keuper with marl clay. **Keuper came into being 159 to 230 million years ago through the silting of a violent sea.** The Valley is rather wide open from Schengen to Greiveldingen. The rounded and gently slanting slopes produce wines that are as full-bodied and harmonious as the landscape.

2 Shell limestone

Fissured layers of shell limestone predominate in the Canton of Grevenmacher. **Shell limestone developed 205 to 215 million years ago from marine deposits.** The slow erosion between Greiveldingen and Grevenmacher brought into being a narrow Valley with steep, precipitous, dolomitic slopes, where racy and elegant wines are perfectly at home.

Twee verschillende steenformaties kenmerken de Luxemburgse Moezelwijnen.

1 Keuper

In het kanton Remich groeien de druivenstokken hoofdzakelijk op Keuper met kalkmergel. **Keuper ontstond 195 tot 230 miljoen jaar geleden door het verzanden van een gigantische zee.** Van Schengen tot Greiveldingen is het dal redelijk breed. De afgeronde en zacht aflopende hellingen leveren wijnen op die even vol en harmonieus zijn als het landschap.

2 Schelpkalk

In het kanton Grevenmacher overwegen steile hellingen met terrassen van schelpkalk. **Schelpkalk ontstond 205 tot 215 miljoen jaar geleden door de afzetting van zeeorganismen.** Door de langzame erosie is er tussen Greiveldingen en Grevenmacher een smaller dal ontstaan met steile hellingen die lijken op de hellingen in de Dolomieten en die pittige en elegante wijnen opleveren.



Soil profile
«Keuper»
Bodemprofiel
«Keuper»



Soil profile «Limestone-Sludge Soil from Moselle»
Bodemprofiel «Kalk modder bodem van de Moezel»



SLOPING AND TERRACED VINEYARDS

A distinctive feature of Luxembourg’s Moselle Valley are the wines from sloping and terraced vineyards.

SLOPE GRADIENT HELLINGSGRAAD	HA	CULTIVATED AREA (IN %) GECULTIVEERDE OPPERVLAKTE (IN %)
> 30 %	291	23.6 %
> 45 %	32	2.6 %
TERRACES TERRASSEN	8	0.6 %

These individual locations have for centuries characterised the landscape in the Moselle Valley and constitute a unique cultivation landscape. Owing to their labour and cost-intensive nature, this acreage has declined sharply in recent years, but efforts under such extraordinary geographic and geological conditions pay off. The steep angle of inclination ensures optimal exposure to the sun and heating of the often still very original ground. This confers additional body, aromas and complexity to the wine.

PERCELEN MET STEILE HELLINGEN EN TERRASSEN

Heel typisch voor de Luxemburgse Moezel zijn de wijnen die afkomstig zijn van steile hellingen en terrassen.

Al eeuwenlang kenmerken die uitzonderlijke wijngaarden het landschap in de vallei van de Moezel en vormen ze een uniek cultuurlandschap. Het bewerken van die wijngaarden is arbeidsintensiever en duurder en daardoor is hun oppervlakte in de afgelopen jaren duidelijk achteruitgegaan, maar door de buitengewone geografische en geologische omstandigheden loont het om zich die moeite te getroosten. De steile hellingsgraad zorgt voor een optimale blootstelling aan de zon en de opwarming van de vaak nog op-en-top originele bodem. Dat bezorgt die wijnen extra volheid, aroma’s en complexiteit.



QUALITY↑

QUANTITY/ha↓

= AOP

« The narrower the geographic entity, the more one can taste the origin. »

« Hoe kleiner de geografische eenheid, hoe duidelijker je de herkomst kunt smaken. »

THE «APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE –MOSELLE LUXEMBOURGEOISE»

The main feature of the « Appellation d'Origine Protégée - Moselle Luxembourgeoise » is the orientation to the internationally recognised principle of origin. The Marque Nationale [national brand] system has been used to date for the origin and quality of the product, ever since it was created in 1935. The Marque Nationale pursued two goals from the outset :

1. Vintners were to be motivated to produce quality wines, so as to be able to get a better price.
2. The Marque nationale label would reassure consumers that they were getting a quality product.

The aims of « AOP - Moselle Luxembourgeoise » remain the same, but the way of getting there is different : « Quality in the glass » has been replaced by the principle of origin.

Ever since the Marque Nationale came into being, wines have been judged according to the principle of « Quality in the glass ». The principle is altogether justified, but no longer corresponds to the circumstances that prevail today. Clear proof for this is provided by the charta (charter) wines of Domaine et Tradition, Charta Schengen Prestige and charta.privatwënzer. The sponsors of these three private initiatives recognised that the yield places a decisive role in conferring a certain quality to the end product. The « AOP - Moselle Luxembourgeoise » was not introduced solely for the implementation of EU regulations. It is also in response to the growing quality awareness of contemporary wine lovers.

The main feature of the « AOP - Moselle Luxembourgeoise » is the quality certification on the basis of the geographic origin of the product. The region concerned must be defined with precision before the name of a geographic unit can be used. This principle of origin can be easily explained as follows: « the narrower the geographic entity, the more one can taste the origin ». It is therefore clear that rules are needed to define stricter quality requirements, such as yield per hectare together with the increasing narrowness of the area of origin, for this is the only way that the origin hierarchy can function.

DE «APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE –MOSELLE LUXEMBOURGEOISE»

Het belangrijkste kenmerk van de « Appellation d'Origine Protégée - Moselle Luxembourgeoise » is dat hij zich op het internationaal erkende herkomstprincipe richt. Tot vandaag gold voor de Luxemburgse wijnen het systeem Marque Nationale. Dat nationale merk werd in 1935 ingevoerd en garandeert de herkomst en de kwaliteit van het product. Vanaf het begin streefde het Marque Nationale voor wijn twee doelstellingen na :

1. De wijnbouwers moesten worden gestimuleerd om kwaliteitswijnen te produceren om zo een betere verkoopprijs te kunnen bedingen.
2. De consument moest door het label Marque nationale beseffen dat hij een kwaliteitsproduct kocht.

De « AOP - Moselle Luxembourgeoise » blijft dezelfde doelstellingen nastreven, maar hij doet dat op een andere manier : « De kwaliteit in het glas » wordt vervangen door het herkomstprincipe.

Sinds de invoering van het Marque Nationale worden de wijnen beoordeeld volgens het motto « de kwaliteit in het glas ». Het principe gaat doorgaans wel op, maar het voldoet niet meer aan de huidige omstandigheden. Een duidelijk bewijs daarvan zijn de charta-wijnen van Domaine et Tradition, Charta Schengen Prestige en charta.privatwënzer. De organisaties achter deze drie privé-initiatieven hebben ingezien, dat de oogst een doorslaggevend element is om een eindproduct van een bepaalde kwaliteit af te leveren. De invoering van de « AOP - Moselle Luxembourgeoise » is niet alleen het resultaat van de omzetting van de EU-wetgeving. Die komt er ook als antwoord op de toegenomen vraag van moderne wijnliefhebbers naar kwaliteitswijnen.

Het belangrijkste kenmerk van de « AOP - Moselle Luxembourgeoise » is de kwaliteitsgarantie op basis van de geografische oorsprong van het product. Een voorwaarde om de naam van een geografische eenheid te mogen gebruiken, is dat het betreffende gebied heel nauwkeurig gedefinieerd moet zijn. Dit herkomstprincipe is makkelijk te verklaren: «Hoe kleiner de geografische eenheid, hoe duidelijker je de herkomst kunt smaken». Het ligt dus voor de hand dat er regels nodig zijn. En de herkomstgebieden worden niet enkel almaar kleiner, de kwaliteitseisen worden ook almaar strenger, zo is bijvoorbeeld vastgelegd hoeveel druiven er per hectare geoogst mogen worden. Alleen zo kan de herkomsthiërarchie werken.

WINES OF « AOP - MOSELLE LUXEMBOURG- EOISE »

LIEU-DIT: terroir wines

What are known as terroir wines stem from the best vineyards in Luxembourg's Moselle Valley. The individual locations are delimited with precision. Here, the quality of a wine is determined by the terroir, the origin. The vineyard, low yields, selective manual harvest, as well as cultivation in harmony with nature are just some criteria for the outstanding quality of these wines.

COTEaux DE: typical premium wines

Coteaux wines are typical (in terms of cultivar and region), classic wines from Luxembourg's Moselle Valley. These premium wines stem from top-quality vineyards in the cantons of Grevenmacher or Remich. As such, they represent two different types of soil: shell limestone (Grevenmacher), and keuper with marl clay (Remich). Manually harvested grapes, low yields and careful processing turn the origin into a taste experience.

CÔTES DE: harmonious entry level wines

Wines with the designation of origin «Côtes de» are high calibre, harmonious entry level wines. Fruity, light wines for uncomplicated, daily enjoyment. The yield limit for all cultivars is maximum 100 hectolitres per hectare, except for Elbling and Rivaner (115 hectolitres per hectare).

CRÉMANT DE LUXEMBOURG

Healthy, aromatic grapes, with a refreshing acidity form the basis of this quality sparkling wine of the highest calibre. The selection of grape varieties, composition of the vintage and the maturity period combine to make unparalleled products, turning Crémant de Luxembourg into a very special experience for the palate.

DE WIJNEN VAN « AOP - MOSELLE LUXEMBOURG- EOISE »

LIEU-DIT: terroirwijnen

De zogenaamde perceelwijnen zijn afkomstig van de beste wijngaarden van de Luxemburgse Moezel. De waardevolle percelen zijn uniek en nauwkeurig afgebakend. Hier wordt de kwaliteit van een wijn bepaald door het terroir, de herkomst. De wijngaard, beperkte opbrengsten, selectieve oogst die met de hand gebeurt en het zo natuurlijk mogelijk cultiveren van de wijngaard zijn slechts enkele criteria die de uitstekende kwaliteit van deze wijnen verklaren.

COTEaux DE: premiumwijnen die typisch zijn

De coteauxwijnen zijn klassieke, Luxemburgse Moezelwijnen die typisch zijn voor een druivensoort en voor een gebied. Deze premiumwijnen zijn afkomstig van excellente wijngaarden in de kantons Grevenmacher of Remich. Tegelijk vertegenwoordigen ze twee verschillende bodemtypes: schelpkalk (kanton Grevenmacher), keuper met kalkmergel (kanton Remich). Met de hand geselecteerde druiven, beperkte opbrengsten, en een zorgvuldige verwerking maken deze herkomst tot een smaakbelevens.

CÔTES DE: evenwichtige beginnerswijnen

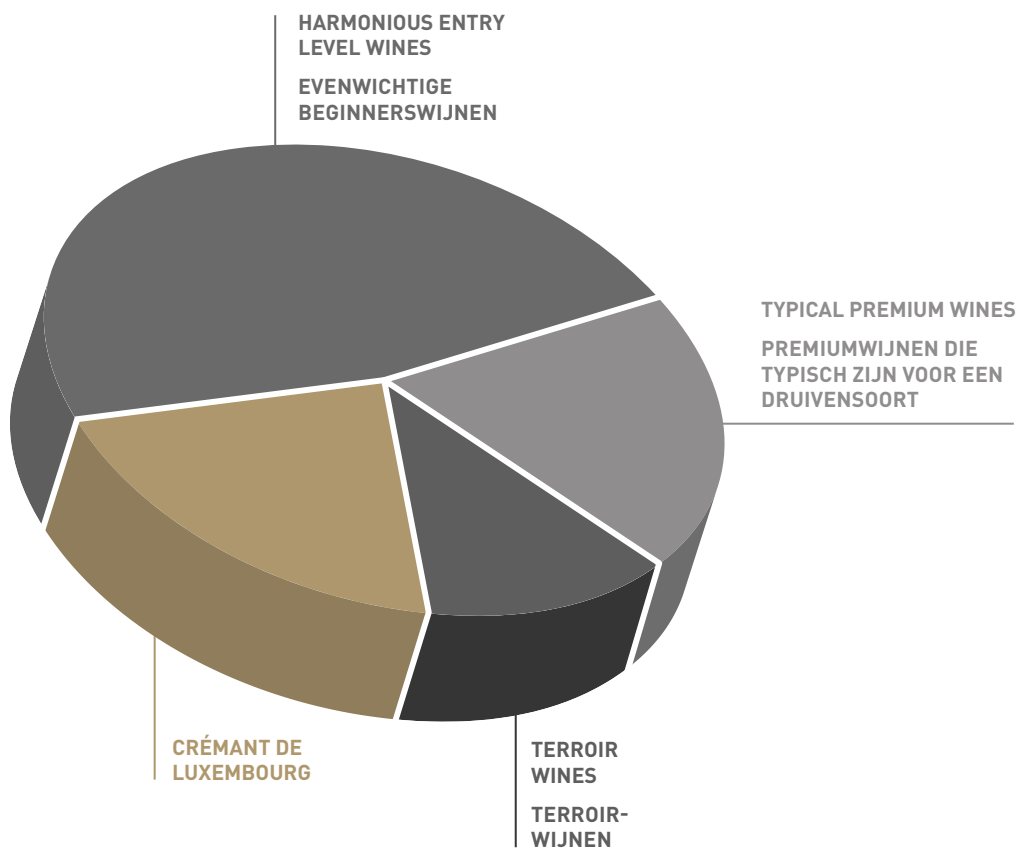
Wijnen met de herkomstaanduiding «Côtes de» zijn evenwichtige beginnerswijnen van hoog niveau. Fruitige, lichte wijnen om elke dag ongecompliceerd van te genieten. Voor alle druivensoorten is de maximale productie vastgelegd op 100 hectoliter per hectare; bij Elbling en Rivaner is dat 115 hectoliter per hectare.

CRÉMANT DE LUXEMBOURG

Gezonde, aromatische druiven met verfrissende zuren vormen de basis van deze mousserende wijn op hoogste niveau. Door de keuze van de druivensoorten, de samenstelling van de cuvée en de duur van de gisting, ontstaan er unieke producten die van Crémant de Luxembourg een unieke smaakbeleving maken.



The «Wormer Koëppchen» is one of the most famous wine regions in Luxembourg.
De «Wormer Koëppchen» is een van de meest bekende wijn regio's in Luxemburg.



LARGE LABEL | GROOT ETIKET



MIDDLE LABEL | MIDDLE ETIKET



SMALL LABEL | KLEIN ETIKET



«The designation of origin is gaining more and more importance in the age of globalisation.»

«In deze tijd van globalisering wordt de herkomst-aanduiding almaar belangrijker.»

STATE-CERTIFIED QUALITY

Wines marketed under the protected designation of origin « Moselle Luxembourgeoise » must meet the conditions set out in the specification of « AOP - Moselle Luxembourgeoise » and withstand a chemical and sensorial analysis. Only then can they bear the designation « Moselle Luxembourgeoise ». A label with the state certificate must be affixed on the bottle.

The real purpose of the «Appellation d'Origine protégée - Moselle Luxembourgeoise» is the connection of the designation of origin and the quality claim. The closer we get to the top of our quality pyramid, the more the terroir will come into its own. The designation of origin is gaining more and more importance in the age of globalisation. It constitutes an antithesis to the technically and often excellently produced but soulless wines from all over the world.

Furthermore, consumers demand a recognisable structure of the offer. Their expectations differ, depending on whether they opt for a standard product (Côtes de), a premium product (Coteaux de) or an extraordinary product (Lieu-dit). They should be given the opportunity to distinguish effortlessly between a standard wine, a premium wine or an extraordinary wine.

Wines with a yield of 75 hectolitres per hectare can be labelled with «Coteaux de» or «Lieu-dit». Both are Grand premier cru -wines from the « Moselle Luxembourgeoise ». «Coteaux de» wines are blends of different vineyards from one grape variety. A «Lieu-dit» wine stems from a precisely delimited location and is consequently available only in a limited quantity. Wines with a yield of 75 and 100 hectolitres per hectare can be provided with the «Côtes de» designation.

DOOR DE STAAT GECERTIFICEERDE KWALITEIT

Wijnen die onder de beschermde geografische oorsprongs aanduiding « Moselle Luxembourgeoise » op de markt worden gebracht, moeten zich houden aan de voorwaarden van het lastenboek van de « AOP - Moselle Luxembourgeoise » en ook een scheikundige en zintuiglijke analyse doorstaan. Alleen dan mogen ze de benaming «Moselle Luxembourgeoise» dragen. De flessen die daaraan voldoen, worden voorzien van een etiket met het staatscertificaat.

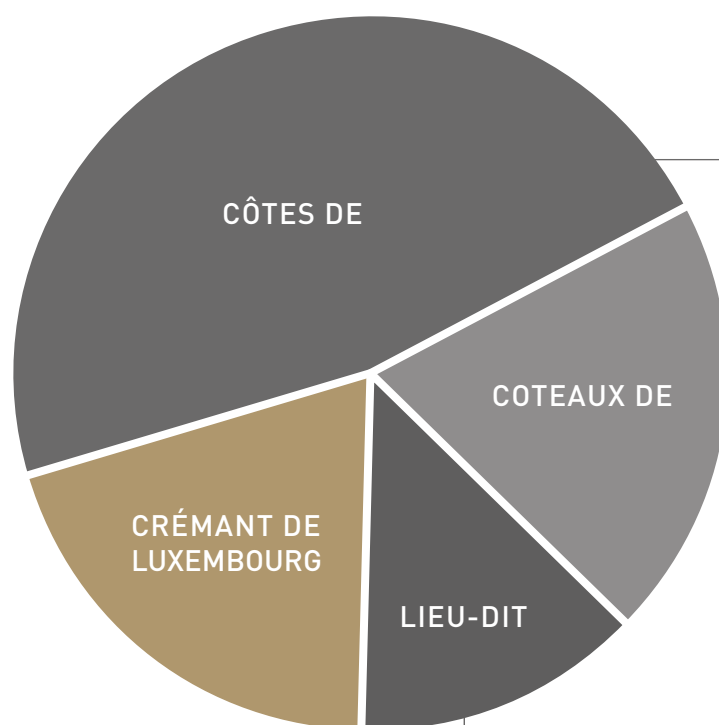
Het is de bedoeling van de « Appellation d'Origine Protégée - Moselle Luxembourgeoise » om herkomst-aanduiding en kwaliteitsgarantie aan elkaar te koppelen. Hoe hoger we in de kwaliteitspiramide naar de top opschuiven, hoe meer het terroir tot zijn recht moet komen. In deze tijd van globalisering wordt de herkomst-aanduiding steeds belangrijker. Ze vormt een tegengewicht voor de technisch vaak uitstekend geproduceerde maar karakterloze wijnen uit alle hoeken van de wereld.

Bovendien wil de consument een duidelijke structurering van het aanbod. Hij heeft verschillende verwachtingen, afhankelijk of hij voor een standaardproduct kiest (Côtes de), een kwaliteitsproduct (Coteaux de) of een echt topproduct (Lieu-dit). Daarom moeten we hem de mogelijkheid bieden om in een oogopslag een standaardwijn van een premiumwijn of een topwijn te onderscheiden.

Alleen wijnen met een maximale productie van 75 hectoliter per hectare mogen de herkomst-aanduidingen «Coteaux de» of «Lieu-dit» op het etiket zetten. Beide zijn Grand cru -wijnen van «Moselle Luxembourgeoise». «Coteaux de»-wijnen zijn verzamelingen van verschillende percelen van een soort. Een «Lieu-dit» -wijn is volledig afkomstig van één nauwkeurig afgebakend perceel en is daarom slechts in beperkte hoeveelheid beschikbaar. Wijnen met een productie tussen 75 en 100 hectoliter per hectare kunnen de benaming «Côtes de» meekrijgen.

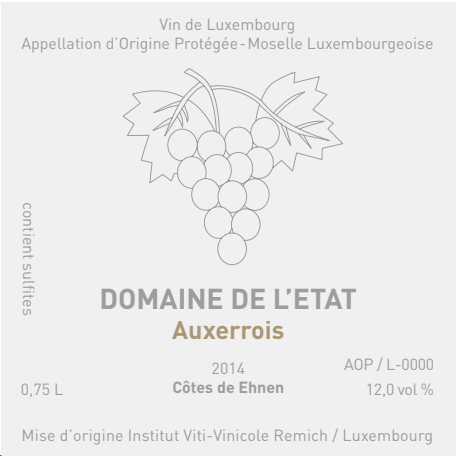


AOP MOSELLE
LUXEMBOURGEOISE
CONTRÔLÉE PAR L'ÉTAT



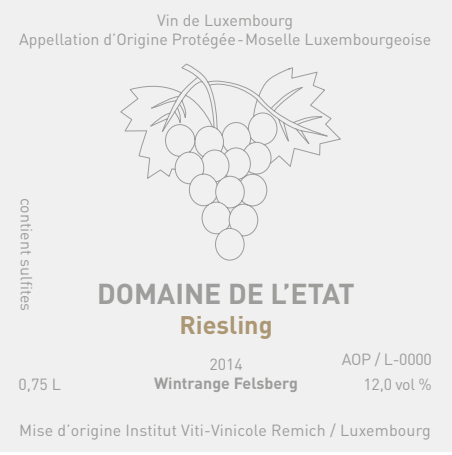
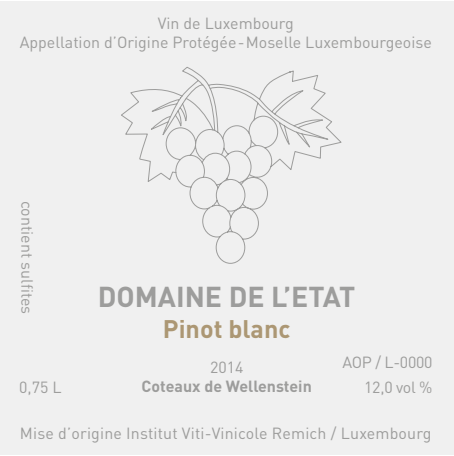
MYSTERY OF THE
« WINE LABEL »

HET MYSTERIE VAN
HET « WIJNETIKET »



EU Regulation 607/2009 stipulates that, when used for labelling, geographic entities must be delimited with precision. At least 85% of the grapes, from which the wine is made, must originate from that geographic entity.

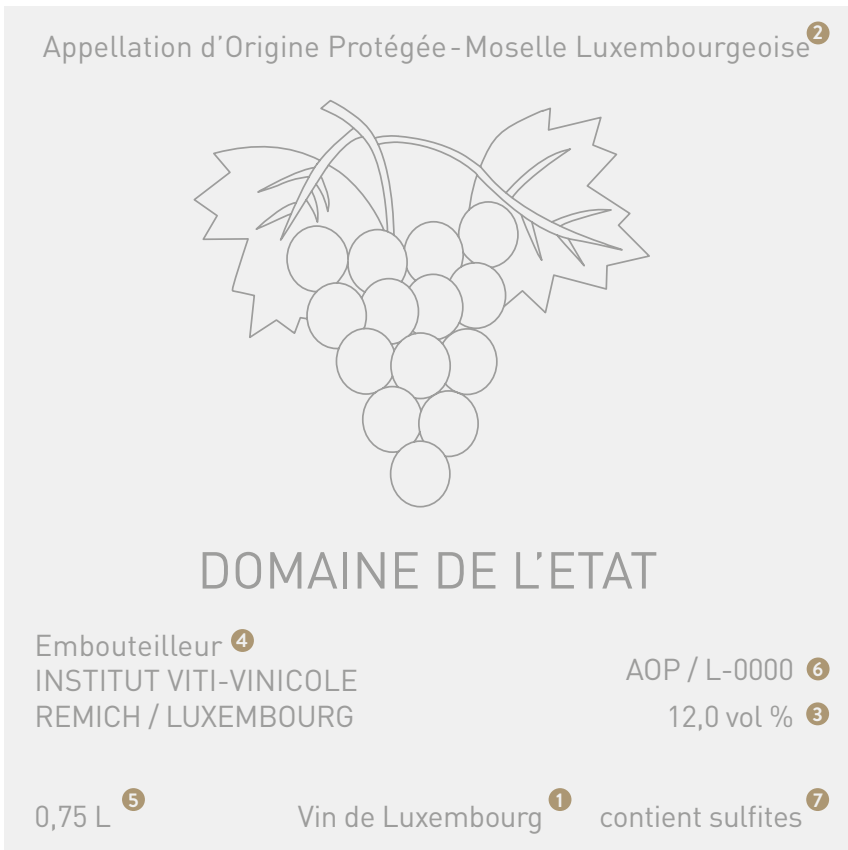
EU-verordening 607/2009 zegt dat geografische aanduidingen, als die op het etiket vermeld worden, nauwkeurig afgebakend moeten zijn. Minstens 85% van de druiven waaruit de wijn gemaakt is, moeten uit dat welbepaalde geografische gebied komen.





ESSENTIAL
INFORMATIONS ON
THE WINE LABEL

DE BELANGRIJKSTE
GEGEVENS OP HET
WIJNETIKET



- Designation of origin: « Vin de Luxembourg » or « Produit de Luxembourg »
Vermelding van de herkomst: « Vin de Luxembourg » of « Produit de Luxembourg »

1
- Name of protected designation of origin
De naam van de beschermde oorsprongs aanduiding

2
- Indication of alcohol content
Vermelding van het alcoholpercentage

3
- Indication of producer / bottler
Vermelding van de producent / bottelaar

4
- Indication of volume
Vermelding van de inhoud

5
- Indication of state control number
Vermelding van het door de staat gegeven controlenummer

6
- Indication of allergens
Vermelding van allergenen

7



