

Köstliche Weine des Jahrgangs 2013 werden kredenzt

Am vergangenen Wochenende konnten sich die Weinliebhaber auf dem ersten „Proufdag“ des Weingutes Claude Bentz in diesem Herbst davon überzeugen, dass der Jahrgang 2013 seinem Vorgänger wenig nachsteht. Hervorragende, strukturierte und komplexe Weine, ungemein fruchtig, mit konzentrierten Aromen und einer feinen Säurenote.

REMICH - Claude Bentz, Inhaber des gleichnamigen Weingutes in Remich, konnte seinen alten und neuen Kunden am ersten Wochenende seiner traditionellen Herbstverkostungstage erneut hervorragende „Crus“ aus seinen bekannten Lagen rund um den Moselort präsentieren. Frische Weine, die durch ihre fruchtige und saftige Art, versehen mit konzentrierten Aromen und einer feinen Säurenote, voll überzeugen konnten.

Insbesondere die herausragenden Rieslings aus den Lagen Letscheberg und Gottesgöf, herrlich strukturierte und komplexe Weine, ließen das Herz des Weinliebhabers höher schlagen. Aber auch die Pinot-Sorten vom Primerberg, Letscheberg, Naumberg und Gottesgöf überzeugen durch ihre reife Konzentration.

Schon traditionell, die an diesen „Proufdeeg“ hergestellte



Foto: Heinz Ehrlich

Der vergrößerte Garten „Domaine Georgie Bentz“ lädt die Besucher der Herbstverkostungstage zum Verweilen ein

Symbiose zwischen exzellenten Weinen und extravaganter Kunst. So werden auch noch an den nachfolgenden Verkostungstagen die rezenten Werke der tschechischen Künstlerin Iva Mrazkova vorgestellt. Die Künstlerin wird jeweils persönlich anwesend sein. Den Besuchern steht auch an den noch verbleibenden „Proufdeeg“ der große Garten „Domaine Georgie Bentz“ zur Nutzung offen, welcher sich durch den zusätzlich angelegten 30 Ar großen Pavillon „Dames et Rois“ noch attraktiver präsentiert. HEH

HERBSTVERKOSTUNG

o Wo?

Domaine Claude Bentz
36, rue de Mondorf
L-5552 Remich
Tel.: +352 23 69 92 16

o Wann?

Am kommenden Samstag, 20., und Sonntag, 21. September, jeweils von 15.00 bis 19.00 Uhr.

o Wieviel?

Die Verkostung ist für alle Besucher kostenlos.