

Bentz & Brandy - Gute Bilder zum guten Wein

PW - Der außergewöhnliche Weinjahrgang 2003 verlangt nach Auffassung von Claude Bentz, in dritter Generation Eigentümer der angesehenen Privatkellerei Bentz in Remich, nach einer ganz besonderen Würdigung. Um diesen historischen Jahrgang zu feiern und auch die zum die zehnten Mal stattfindenden „Journées de dégustation Automne“ entsprechend zu gestalten, sicherte sich Claude Bentz der Unterstützung von Robert Brandy, einem der sehr angesehenen Luxemburger Künstler.

Während der Pröbeltage, die unter dem Titel „Bentz & Brandy“ sonntags, am 19. September und am 26. September 2004, in den Räumen der Caves Bentz stattfinden werden, können die Wein- und Kunstfreunde ein gutes Dutzend Gemälde von Robert Brandy kennenlernen. Arbeiten, die zwischen 1998 und 2003 geschaffen wurden.

Gleichzeitig werden auch zwei Sonder-Etiketten vorgestellt, die vom Künstler gestaltet wurden und in beschränkter Auflage den ganz besonderen „Riesling Gottesgöf 2003“ des Hauses Bentz zieren werden. Das Bild „out of time“ findet sich auf den 0,75-Flaschen, während „too much of one thing - nothing is planned“ den Magnum-Flaschen vorbehalten ist.

„Bentz & Brandy“ richtet sich damit gleichermaßen an Wein- und Kunstliebhaber und das zu sehr fairen Preisen: Die „Bentz & Brandy“-Normal-

flasche (0,75 Liter) wird im Geschenkkarton à 3 Flaschen für 27,44 Euro angeboten. Die „Bentz & Brandy“-Magnum-Flasche (1,5 Liter) ruht in einer Geschenkkiste aus Holz und kostet 29,12 Euro.

Ein traditionsreiches Weinhaus

Die Privatkellerei Bentz gehört zu den größten Privatkellereien an der Luxemburger Mosel. Die Anbaufläche beträgt mehr als 16 Hektar, die in den Gemarkungen von Bech-Kleinmacher, Remich, Wellenstein und Remerschen liegen. Die bekannteste Lage ist „Gottesgöf“ in Bech-Kleinmacher, die Caves Bentz wurden 1933 von Joseph Bentz auch in diesem Weinort gegründet. Als Claude Bentz, der Enkel des Gründers, das Weingut übernahm, errichtete er 1986 in Remich eine neue, moderne Kellerei.

Konsequent setzt man seit 20 Jahren auf Qualität und den Anbau von



Claude Bentz und Robert Brandy bei der Vorstellung ihrer Aktion „Bentz & Brandy“

Photo: P. Welter

klassischen Edelsorten, dazu gehören Auxerrois (11 Prozent), Pinot blanc (6 %), Pinot gris (23 %), Riesling (40 %) und Gewürztraminer (1 %). Von besonderer Wichtigkeit ist für den Chef des Hauses auch die Beschränkung der durchschnittlichen Ertragsmengen von nur 60 bis 70 hl/ha bei den Edelsorten. Stolz ist man auch auf die geleistete Pionierarbeit im Bereich der Kellertechnik. Seit dem Jahrgang 1993 verfügt das Weingut über eine aufwändige, computergesteuerte Gärzügelungsanlage mit Kühlungsautomatik. Dies erlaubt die exakte Temperaturkontrolle während des gesamten Gärvorgangs.

Das Ergebnis sind charaktervolle, hocharomatische und lagentypische Weine. Bei einer Verkostung anlässlich der Pressevorstellung der Aktion „Bentz & Brandy“ fiel dem Berichterstatter neben den, durchgehend positiv zu bewertenden, anderen Weinen und dem Highlight „Riesling Gottesgöf 2003“, der „Pinot gris Gottesgöf 2003“ als besonders empfehlenswert auf.

Caves Bentz, L-5552 Remich, Tel: 23 69 92 16, cbentz@pt.lu