

La Marque Nationale et ses mentions qualificatives

Pour mettre en évidence la qualité exceptionnelle de certains vins, les vins portant la Marque Nationale peuvent être présentés une deuxième fois à la Commission de dégustation pour l'obtention de mentions qualificatives.



Impression E. Faber Grevenmacher / design Meyer



La Marque Nationale

au service du consommateur

Chaque bouteille de vin de qualité porte sur la « collerette » le numéro de contrôle.

Une bouteille-témoin est conservée dans les caves de la Marque Nationale pour servir de preuve en cas de contestation.

Les vins à mentions qualificatives portent en plus sur l'étiquette du producteur le numéro de contrôle et le numéro du fût.



VINS DE QUALITÉ

DE LA MOSELLE LUXEMBOURGEOISE

COMMISSION DE PROPAGANDE POUR LES VINS LUXEMBOURGEOIS

Grevenmacher Grand-Duché de Luxembourg · route de Trèves 93 · téléphone 75 139



saviez-vous que ...



- ... La Marque Nationale est une vieille institution luxembourgeoise qui a été créée en 1935 par un arrêté gouvernemental.
- ... la Marque Nationale garantit l'origine, l'authenticité et la qualité du vin luxembourgeois.
- ... la Marque Nationale est un organisme qui se trouve sous le contrôle de l'Etat.

... tous les vins portant la Marque Nationale ont été soumis à une analyse chimique et à un examen organoleptique.



... l'examen organoleptique porte sur la couleur et la limpidité ainsi que sur l'odeur et la saveur du vin.

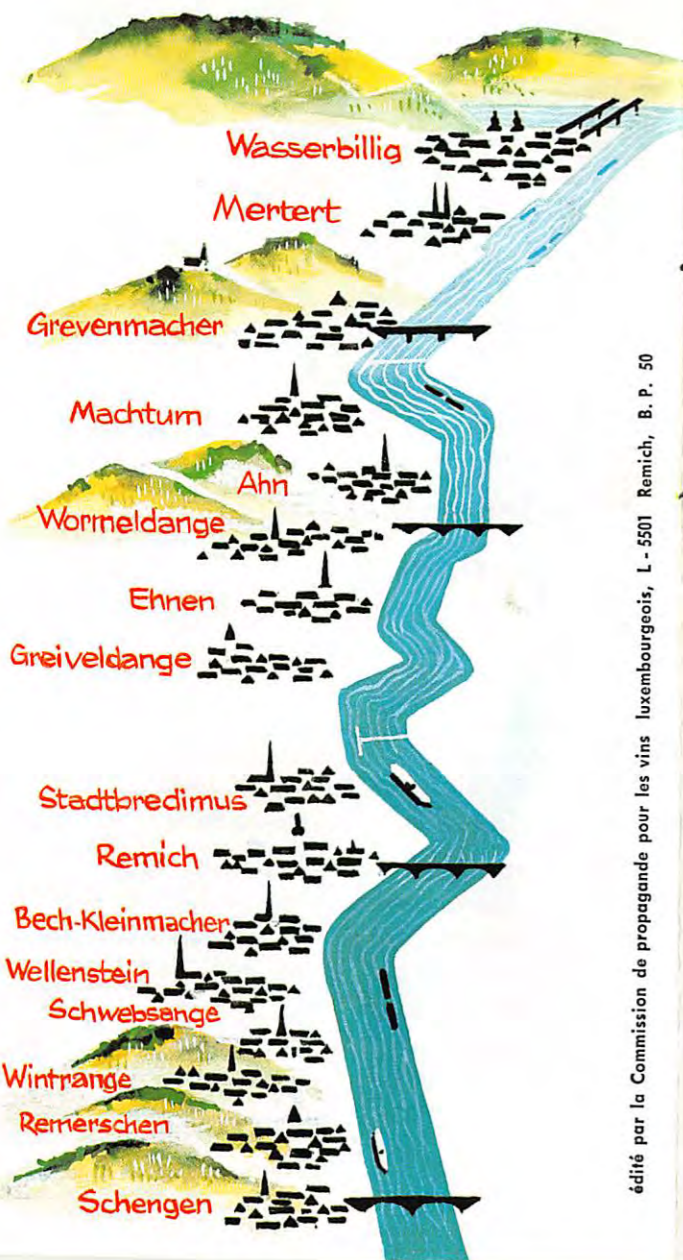
... seuls les vins qui répondent aux dispositions légales en matière de vin et qui ont obtenu à l'examen organoleptique au moins 12 points sur 20 peuvent porter la collerette de la Marque Nationale.

... l'appréciation des propriétés organoleptiques du vin est confiée à une commission de douze experts-dégustateurs nommés par le Ministre de l'Agriculture et de la Viticulture.

... les échantillons de vin sont présentés à la Commission sans indication quelconque de leur provenance.



la route du vin de la
Moselle luxembourgeoise



édité par la Commission de propagande pour les vins luxembourgeois, L - 5501 Remich, B. P. 50

Moselle luxembourgeoise Appellation contrôlée



Vins de qualité luxembourgeois

présentation Lex Weyer - impression E. Faber, Grevenmacher



Elbling

Elbling

Vin sec et léger,
vif et rafraîchissant



Rivaner

Rivaner

Vin léger
souple et fruité
au bouquet délicat



Auxerrois

Auxerrois

Vin souple et tendre,
savoureux et fruité
à l'arôme spécifique



Pinot
blanc

Pinot Blanc

Vin viril et élégant,
frais, mais coulant,
complet



les caractéristiques de nos vins blancs

Pinot Gris

Vin souple,
généreux et corsé
aromatique



Riesling

Vin fin et fruité,
racé et distingué,
d'un bouquet discret

Gewürztraminer

Vin fruité,
généreux et corsé,
au parfum caractéristique



la bouchée à la reine

les tournedos

la choucroute garnie
à l'Ardennaise

le roastbeef

le veau

l'agneau

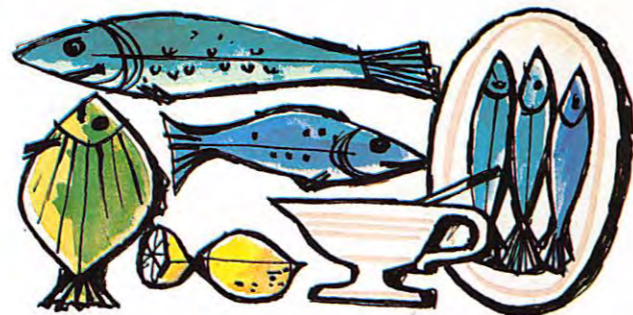
les ragouts

le jambon des Ardennes
cuit aux fèves de marais
«Judd mat Gardebounen»

Riesling
Pinot blanc
Auxerrois
Pinot blanc
Pinot gris
Elbling
Riesling
Pinot blanc
Pinot gris
Riesling
Pinot gris
Pinot blanc
Pinot gris

Riesling
Pinot blanc

qu'on boit
avec ce qu'on
mange



le brochet à la crème

les filets de sole

la truite de nos rivières

la friture de la Moselle

Pinot gris

Rivaner
Auxerrois
Pinot blanc
Pinot gris

Auxerrois
Pinot blanc
Riesling

Pinot blanc
Riesling



les écrevisses du pays

le homard aux différentes
modes de préparation

les moules à la mode
luxembourgeoise

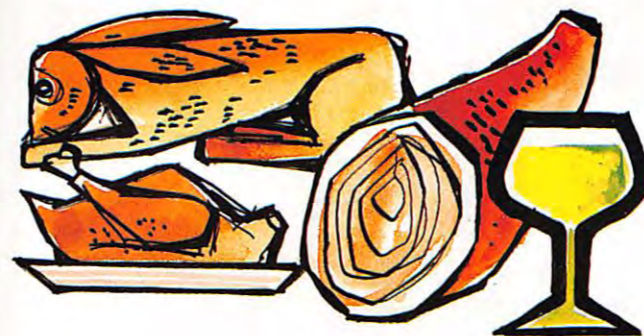
les huîtres

Pinot blanc
Riesling

Pinot blanc
Riesling

Elbling
Pinot blanc
Riesling

Mousseux
Riesling



le jambon des Ardennes

le caneton à l'orange

le coq au vin

le faisan

le lièvre

le marcassin

Riesling

Auxerrois
Pinot gris

Riesling
Auxerrois
Pinot gris

Pinot gris

Auxerrois
Pinot blanc
Pinot gris



les fromages

Pinot gris



les soins à donner

Les vins luxembourgeois doivent être gardés les bouteilles couchées, dans des caves à températures assez constantes variant de 10 à 12 degrés C. et à un degré d'humidité de 70-80%.

Ils sont servis frais à des températures oscillant entre 8 et 10 degrés C. Les vins pétillants et les vins mousseux sont servis encore plus frais.

Avant d'être servi tout vin devrait être gardé en cave au moins 6 à 8 semaines.

Avec ses 5 caves coopératives, ses 800 hectares de vignoble, ses 1.000 membres vignerons, ses 40 lieux dits et une production moyenne de 100.000 hl, **Vinsmoselle** est le premier producteur de la Moselle luxembourgeoise. Sa capacité de stockage s'élève à 220.000 hl, et à 5.000.000 de bouteilles. De plus, ses 800 hectares de vignoble s'étendent sur les meilleurs coteaux entre Schengen et Wasserbillig.

Le château de Stadtbredimus, où Vinsmoselle a établi son siège social, est devenu le centre viticole par excellence de la Moselle luxembourgeoise. Le Pavillon, la «Tourrelle», construit dans le même style que le château, héberge le débit pilote de Vinsmoselle. On peut y déguster et apprécier tous les vins issus des meilleurs coteaux de la Moselle luxembourgeoise.

In den Kellereien von **Vinsmoselle** können bis zu 220.000 Hektoliter Wein und 5 Millionen abgefüllte Flaschen gelagert werden. Darüber hinaus erstrecken sich die 800 Hektar an Weinbergen über die besten Hänge zwischen Schengen und Wasserbillig.

Aus dem Schloß von Stadtbredimus, wo Vinsmoselle heute ihren Sitz hat, ist in der Zwischenzeit das Weinbauzentrum par excellence der luxemburgischen Mosel geworden. In dem stilgerecht nachempfundnen Türmchen-Pavillon des Schloßhofes befindet sich ein Ausschank für die Gäste von Vinsmoselle. Hier kann der Besucher die besten Qualitätsweine der luxemburgischen Mosel kosten und schätzenlernen.



vinsmoselle s.c.

Château de Stadtbredimus · L-5450 Stadtbredimus
TEL.: 69 83 14 — TELEX 1424 VINSMOS LU

Activités touristiques

Visite des Caves Coopératives des Vignerons

- Adresses: — Grevenmacher, 12, rue des Caves
— Wellenstein, 13, rue des Caves
- Périodes: — du 1er mai au 31 août / de 9 à 11 heures
/ de 13 à 16 heures
— du 1er septembre au 30 avril seulement sur rendez-vous
- Durée: 60 minutes
- Prix: — FLux 40 par adulte
— FLux 20 par enfant de moins de 15 ans
— Groupes: — FLux 35 par adulte
— FLux 20 par enfant de moins de 15 ans

Circuit Viticole



Réservé aux groupes d'au moins 20 personnes
Seulement sur rendez-vous
Période: — du 15 avril au 15 octobre sauf les vendredis et dimanches

Programme:

- visite guidée des Caves Coopératives des Vignerons de Wellenstein
- promenade pédestre balisée à travers les vignobles de Wellenstein à Bech-Kleinmacher
- promenade en bateau de Bech-Kleinmacher à Stadtbredimus
- dégustation commentée, avec possibilité d'achat dans les celliers du Château de Stadtbredimus

Durée: 3 heures

- Prix: — FLux 150 par adulte
— FLux 75 par enfant de moins de 15 ans

Dégustation commentée dans les celliers du Château de Stadtbredimus

Seulement sur rendez-vous

Dégustation de 4 vins:

- durée: 45 minutes — prix: FLux 80

Dégustation de 8 vins:

- durée 90 minutes — prix: FLux 160

Touristische Tätigkeiten

Besichtigung der Genossenschaftskellereien

- Anschrift: — Grevenmacher, 12, rue des Caves
— Wellenstein, 13, rue des Caves
- Zeit: — vom 1. Mai bis zum 31. August / von 9 bis 11 Uhr
von 13 bis 16 Uhr
— vom 1. September bis zum 30. April nur auf Anmeldung
- Dauer: 60 Minuten
- Preis: — FLux 40 pro Erwachsener
— FLux 20 pro Kind unter 15 Jahren
— Gruppen: — FLux 35 pro Erwachsener
— FLux 20 pro Kind unter 15 Jahren

Circuit Viticole

Ab Gruppen von 20 Personen
Nur auf Anmeldung

Zeit: vom 15. April bis zum 15. Oktober außer freitags u. sonntags



Programm:

- Kommentierte Führung durch die Genossenschaftskellerei von Wellenstein
- Spaziergang durch die Weinberge von Wellenstein nach Bech-Kleinmacher
- Schifffahrt von Bech-Kleinmacher nach Stadtbredimus
- Weinprobe mit Kaufmöglichkeit im Schloßkeller von Stadtbredimus

Dauer: 3 Stunden

- Preis: — FLux 150 pro Erwachsener
— FLux 75 pro Kind unter 15 Jahren

Kommentierte Weinprobe im Schloßkeller von Stadtbredimus

Nur auf Anmeldung

Probe von 4 Weinen:

- Dauer: 45 Minuten — Preis: FLux 80

Probe von 8 Weinen:

- Dauer 90 Minuten — Preis: FLux 160