



„Alsace Rocks“

Die Elsässer Weine und Crémants d'Alsace auf der ProWein 2020



Mit einer Exportmenge von 27.715 Hektolitern (3,7 Millionen Flaschen) im Jahr 2019, davon entfallen 46 Prozent auf Crémant d'Alsace, liegt Deutschland weiterhin auf Platz zwei der Exportmärkte für Elsässer Weine. Die besondere Relevanz des deutschen Marktes für die Elsässer Produzenten zeigt sich auch bei der diesjährigen ProWein (15.-17. März 2020 in Düsseldorf): Eine Delegation von 96 Ausstellern präsentiert das breite Angebot der Elsässer AOC-Stillweine und Crémants d'Alsace. 41 von ihnen stellen am Elsass-Gemeinschaftsstand in Halle 11/Stand L130 aus. Hier finden außerdem zwei Mal täglich kommentierte Verkostungen ausgewählter Elsässer Weine in deutscher und englischer Sprache statt.

Täglich um 12 und 14 Uhr:
„Alsace Rocks“-Masterclasses
für deutschsprachige und
internationale Besucher

Täglich um 12 Uhr führen Christina Hilker (Sommelière und Elsass-Expertin) und Weinblogger Björn Bittner als Duo durch die deutschsprachige Verkostung. Im Mittelpunkt stehen die drei Aushängeschilder des Elsass: Crémants d'Alsace, Elsässer Riesling und Elsässer Gewurztraminer. Die Weine wurden von der WEIN+MARKT-Redaktion gemeinsam mit Christina Hilker und Renate Fleischer (BASF Weinkeller) in einer Blindverkostung ausgewählt.

Täglich um 14 Uhr präsentiert Anne Krebiehl MW in einer englischsprachigen Masterclass 12 Elsässer Weine, die von einer Profi-Jury der IWSC (IWSC International Wine & Spirit Competition) ausgewählt wurden.

Eine Anmeldung zu den Masterclasses ist nicht erforderlich. Alle präsentierten Elsässer Weine und Crémants d'Alsace stehen auch ganztags am Gemeinschaftsstand zur freien Verkostung bereit.

Die Elsässer Aussteller bilden mit ihren Weinen das gesamte Angebotsspektrum der Weinregion ab: von Grands Crus, AOC-Weinen aus Einzellagen („Lieux-dits“) oder mit Gemeindeangaben (AOC Alsace „Communale“), über Crémants d'Alsace bis zu den Spezialitäten Vendanges Tardives und Sélection de Grains Nobles.

Zweimal täglich lädt der Elsässer Weinverband an seinem Gemeinschaftsstand in Halle 11/L130 zu Masterclasses ein. Das Motto dieses Jahr: „Alsace Rocks“!

Anne Krebiehl MW (Foto oben) führt durch die englischsprachigen Masterclasses, Sommelière Christina Hilker und Weinblogger Björn Bittner moderieren die deutschsprachigen Verkostungen der Elsässer Weine auf der ProWein.

Elsass sorgt für Gesprächsstoff



Der neue Jahrgang

Die Zahl 9 scheint den Elsässer Weinen Glück zu bringen. Nachdem die Jahrgänge 1949, 1959, 1989 und 2009 außergewöhnliche Qualitäten hervorbrachten, wurde der Stab nun an den Jahrgang 2019 weitergereicht.

Finesse, Eleganz, Präzision, Ausgewogenheit und Frucht sind die Attribute, die dem 2019er beigemessen werden. Dabei konnte bei dem Wetterchaos des vergangenen Jahres niemand vorhersagen, wie die Qualität ausfallen würde. Davon unbeeindruckt zeigen sich die Elsässer Weine von ihrer stärksten Seite.

Die Weinexpertinnen Christina Hilker (Sommelier Consult) und Renate Fleischer (BASF Weinkeller) haben zusammen mit WEIN+MARKT über 100 Elsässer Weine und Crémants bei einer Blindverkostung unter die Lupe genommen. Die Top 12, die auf der ProWein verkostet werden können, stellen wir Ihnen auf den folgenden Seiten vor. Was die Elsässer Weine und Crémants auszeichnet, darüber sprechen Christina Hilker und Renate Fleischer gemeinsam mit Weinblogger Björn Bittner (BJR Le Bouquet).

1. Welchen Nerv treffen Elsässer Weine beim deutschen Konsumenten?

Björn Bittner: In Sachen Rebsorten und Appellationen ähneln sich Deutschland und Elsass zwar, haben jedoch unterschiedliche Stile. Die Weine treffen deshalb den Nerv der „Challenge“ zwischen den Elsässer Weinen und deutschen Weinen. Dabei geht es nicht um besser oder schlechter, sondern um die unterschiedliche Charakteristik, wie Winzer die Rebsorten interpretieren und Weinen ihre Handschrift verleihen.

Christina Hilker: Elsässer Weine sind perfekte Essensweine, da sie kraftvoll sind. In der Kombination mit Speisen funktionieren sie extrem gut.

Renate Fleischer: Wenn man „Elsass“ hört, denkt man sofort an diese wunderschöne und malerische Region. Von der Pfalz und von Baden aus ist es nur ein kurzer Weg ins Nachbarland und man kann einen kleinen Urlaub im Alltag einbauen. Diese positiven Assoziationen schwingen bei den Weinen mit.

2. Zu welchen Gelegenheiten und zu welchen Speisen lassen sich Crémants d’Alsace [weiß und rosé] einsetzen?

Renate Fleischer: Vorweg muss man sagen, dass sich Elsässer Weine verändert haben. Sie sind nicht mehr so intensiv und so hoch im Alkohol wie früher und passen sich deshalb modernen Essgewohnheiten, wie z. B. der Vorliebe für Sushi, an. Durch ihre modernere Stilistik und weil sie nicht mehr so barock wie früher sind, kommen Crémants der weiblichen Kundschaft entgegen.

Björn Bittner: Die Frage ist eher: Zu was nicht? Als riesiger Schaumwein-Liebhaber genieße ich Crémants d’Alsace – blanc oder rosé – zu allem und nichts. Ein frischer, knackiger Crémant ist ein wunderbarer Aperitif. Mit etwas mehr Zeit auf der Hefe und entsprechend mehr Komplexität und Tiefe lässt sich ein Crémant d’Alsace auch durch ein gesamtes Menü hinweg genießen.

3. In Sachen Rosé-Schaumwein ist das Elsass ein Vorreiter. Crémants Rosés wurden schon vor dem derzeitigen Roséboom hergestellt. Was ist das Besondere an den Crémants Rosés aus dem Elsass?

Christina Hilker: Sie sind stylish und versprühen französische Eleganz. Dadurch sind sie mit einem positiven Image behaftet. Sie ge-

Die Top 12 Elsässer Weine und Crémants auf der ProWein 2020

Crémant d’Alsace – frisch und knackig



Cattin | Crémant d’Alsace Cattin Sauvage | 11 L147
 anais@cattin.fr | www.cattin.fr

Domaine Hubert Metz | Crémant d’Alsace | 11 K144
 contact@hubertmetz.com | www.hubertmetz.com

Dopff au Moulin | Crémant d’Alsace Brut Cuvée Wild | 12 B04
 domaines@dopff-au-moulin.fr | www.dopff-au-moulin.fr

Domaine Boeckel | Crémant d’Alsace Brut Rosé | 11 L143
 boeckel@boeckel-alsace.com | www.boeckel-alsace.com

„Ein Crémant d’Alsace lässt sich durch ein gesamtes Menü hinweg genießen“

| Björn Bittner |

Riesling d'Alsace – von der Sonne geküsst



„Elsässer Weine
haben etwas von
Slow Food“

| Renate Fleischer |

Famille Hugel | Alsace Riesling Grossi Laüe | 12 A29
info@hugel.com | www.hugel.com

Domaine Albert Mann | Alsace Riesling Cuvée Albert | 13 C74
vins@albertmann.com | www.albertmann.com

François Schmitt | Alsace Riesling Grand Cru Paradis | 11 A31
info@francoisschmitt.fr | www.francoisschmitt.fr

Domaine Weinbach | Alsace Riesling Grand Cru | 13 C74
contact@domaineweinbach.com | www.domaineweinbach.com

Domaine Paul Ginglinger | Alsace Riesling Drei Exa | 11 K132
info@paul-ginglinger.fr | www.paul-ginglinger.fr

Domaine Viticole Colmar | Alsace Riesling Grand Cru | 12 E20
nhaeffelin@lgcf.fr | www.domaineviticolcolmar.com



„Sie sind stylish
und versprühen
französische Eleganz“

| Christina Hilker |

Gewurztraminer d'Alsace – expressiv und anspruchsvoll



Domaine Bader | Alsace Gewurztraminer Cuvée Romain | 11 K100
contact@domaine-bader.fr | www.domaine-bader.fr

Domaine Robert Klingenfus | Alsace Gewurztraminer | 11 L99
alsace-klingenfus@orange.fr

hören auf alle Fälle zu den anspruchsvollen Rosé-Schaumweinen, mit einem Anspruch, der sehr „sophisticated“ ist. Meiner Meinung nach haben Crémants Rosés noch viel Marktpotenzial.

Björn Bittner: Ihre Leichtigkeit und Finesse. Die Tatsache, dass die Rosé Crémants aus dem Elsass schon vor dem „offiziellen“ Rosé-Boom in aller Munde – und an aller Gaumen – war, zeigt wie die Elsässer Winzer am Nerv der Zeit sind und dass sie die Endverbraucher und deren Gelüste sehr gut kennen.

4. Wie unterscheiden sich Elsässer Rieslinge von deutschen Rieslingen?

Renate Fleischer: Durch die höhere Restsüße, ist die Säure angenehmer und die Fruchtaromen werden gut konserviert. Trotzdem wirken die Weine frisch, sodass sie ein harmonisches Bild am Gaumen abgeben. Sie besit-

zen Schmelz und Cremigkeit, und eignen sich deshalb besonders für diejenigen, die die Säure bei deutschen Rieslingen zu straff finden.

Björn Bittner: Versucht man es zu verallgemeinern, sind die Elsässer Riesling mehr von der Sonne geküsst und zeigen oft einen volleren Körper und zwar eine präsenze – gegenüber den Weinen auf der anderen Seite der Grenze – jedoch gedämpfte Säure.

5. Mit welchen drei Begriffen würden Sie Elsässer Gewurztraminer beschreiben?

Christina Hilker: Komplex, anspruchsvoll, charakteristisch. Niemand bekommt Gewurztraminer so gut hin wie das Elsass.

Renate Fleischer: Teerosenduft, perfekter Begleiter zu gewürzten Speisen, langlebig.

Björn Bittner: expressiv, exotisch, beliebt.

6. Was ist insgesamt ihr Eindruck von den Elsässer Weinen?

Christina Hilker: Sie vermitteln ein Lebensgefühl voller Genuss. Der barocke Stil von früher ist verschwunden, was die Weine modern und frisch macht. Insgesamt sind es aber trotzdem anspruchsvolle Weine, für die man sich Zeit nehmen muss. Was die Stilistik anbelangt, sind sie ganz anders als zum Beispiel deutsche Weine, auch wenn es sich oft um die gleiche Rebsorte handelt. Beide haben eine Berechtigung nebeneinander zu bestehen, weil sie so komplett unterschiedlich sind.

Renate Fleischer: Sie haben etwas von Slow Food und überreden dazu, sich Zeit für Genuss zu nehmen. Elsässer Weine sind nicht vernobt, sondern sorgen für eine familiäre Atmosphäre. Insgesamt sind sie moderner, leichter und jugendlicher geworden.

Millésimes Alsace 2020

Der Weinmarkt wird auf links gedreht

Am 15. und 16. Juni 2020 ist Straßburg the place to be. Über 150 Erzeuger aus dem Elsass zeigen an beiden Tagen auf der Millésimes Alsace, was die Region einem sich strukturell verändernden Markt zu bieten hat.

Ganz Straßburg verwandelt sich dabei in eine Ausstellungsfläche der Extraklasse. Präsentiert werden Elsässer Weißweine, Rotweine und Crémants d'Alsace an 15 außergewöhnlichen Schauplätzen, darunter das Straßburger Münster, das Museum für moderne und zeitgenössische Kunst, das Europaparlament, die Nationaloper und der botanische Garten.

In der 5. Ausgabe der Millésimes Alsace tritt die Weinbauregion Elsass mit einem deutlichen Signal an: Umkrempeln, mitmischen, Zukunft gestalten, denn der Weinmarkt erfährt derzeit einen tiefen Wandel. Die Ansprüche, die von Konsumenten an Erzeuger und deren Weine gestellt werden, spiegeln sich wie in kaum einer anderen Weinbauregion in den Elsässer Weinen wider.

Das Elsass stellt sich dem modernen Konsumenten

Mit den frischen Elsässer Weißweinen, leichten Rotweinen in moderner Stilistik und Crémants d'Alsace, die sich für ungezwungene Anlässe eignen, ist das Elsass am Puls der Zeit und bietet die passenden Antworten auf veränderte Verbraucherwünsche: Neue kulinarische Vorlieben, vegetarische und vegane Lebensweisen, der Wunsch nach kurzen Lieferwegen für mehr Umwelt-



schutz, das Verlangen nach unverfälschten Produkten, die Mensch und Natur verbinden, und nicht zuletzt die steigende Nachfrage nach biologisch und biodynamisch erzeugten Weinen, sind nachhaltige Ansprüche seitens der Verbraucher, die den Weinmarkt gerade verändern.

Sich austauschen – Entdecken – Mitmachen

An beiden Messtagen erwartet Besucher ein abwechslungsreiches Programm.

Montag, 15. Juni 2020 / 1. Tag / Straßburg

Das Beste aus dem Elsass (Präsentation in der Messehalle)

Große Namen, kleine Erzeuger, junge Talente ... Der erste Tag ist internationalen Branchenexperten vorbehalten und findet im Palais de Congrès in Straßburg statt. Auf dem Programmplan stehen über 120 Weingüter zum Kennenlernen und mehr als 1.000 Elsässer Weine zum Verkosten bereit.

Dienstag, 16. Juni 2020 / 2. Tag / Straßburg und Umgebung

Thematische Verkostungsrundwege und Hopping

Am zweiten Tag der Millésimes Alsace wird ganz Straßburg zum Schauplatz der Elsässer Weine. Besucher haben die Wahl zwischen fünf verschiedenen Verkostungsrundwegen, die sich über das Stadtgebiet verteilen. Verkostet wird an außergewöhnlichen Schauplätzen.

Das Elsass erwartet Sie.

Anmeldungen unter www.millesimes-alsace.com



Elsass auf einen Blick

Rebfläche (2019): 15.623 ha
Anzahl Erzeuger: 3.734
Durchschnittl. Jahresproduktion (2015-2019): 1,05 Mio. hl
(davon ca. 89 % Weißwein)
Jahresumsatz: 0,5 Mrd. Euro
Export: 26 % (Volumen)
Wichtigste Auslandsmärkte (nach Menge):
Belgien (19 %), Deutschland (11,5 %),
USA (8,5 %), Schweden (7 %),
Dänemark (6,8 %), Niederlande (6,6 %),
Kanada (6 %), Schweiz (4,9 %),
Großbritannien (4,6 %), Finnland (4,1 %)

Appellationen:
AOC Alsace, AOC Alsace Grand Cru (aktuell 51 Grands Crus, zugelassene Rebsorten: Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris, Muscat d'Alsace), AOC Crémant d'Alsace
Anbaufläche nach Rebsorten:
Pinot Blanc (21 %), Riesling (21 %), Gewurztraminer (20 %), Pinot Gris (16 %), Pinot Noir (11 %), Sylvaner (5 %), andere (5 %)
Ökoweinerzeugung (Agriculture Biologique):
2.974 ha, 357 Bioweinerzeuger (Juni 2019); 19,2 % der elsässischen Rebfläche wird biologisch bewirtschaftet