

## Aly Duhr Bueden '21



Luxemburg? « 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 wijngebieden voor kwaliteitswijnen. Van de Luxemburgse wijnmakers vereist dat heel veel engagement, metier en vakkennis.

Domaine Mme Aly Duhr et fils werd in 1872 opgericht door Mathias Duhr en bevindt zich in het wijndorp Ahn. De kleine percelen aan de rivier zijn nu in totaal 18 hectare groot, met het oudste Riesling-perceel die dateert uit 1972.

Vijf generaties geleden, door het verwerven van toplocaties in Ahn en omgeving in 1872, begon de pionier, Mathias Duhr, zijn eerste wijnen te produceren en op de markt te brengen. Vandaag kijken zij met trots terug op meer dan 140 jaar in de Luxemburgse wijnindustrie.

Met een pioniersgeest die toen net zo sterk was als nu, werden de eerste mousserende wijnen al in 1920 op de markt gebracht. Vanaf de jaren tachtig werd de opbrengst per wijnstok drastisch verlaagd, werd gezorgd voor passende bemesting en werd er tijdens de oogst streng geselecteerd.

Onder de eerste Luxemburgse producenten werden de Bourgondische druivensoorten Auxerrois, Rivaner en Elbling gerijpt in vaten. Tussen de wijnstokken groeien inheemse grassen en wilde kruiden, waardoor druiventeelt zonder herbiciden mogelijk is.

Na studies en werkervaringen in het buitenland zijn het Ben en Max die vandaag, samen met hun team van

# START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

---

keldermeesters, wijnboeren en seizoensarbeiders, het bedrijf voortzetten en uitbouwen. Met de ambitie om de beste wijnen in Luxemburg te produceren, stroomt elke druppel van hun kennis en energie in hun familie-erfgoed.

## KARAKTER

---

Land	Luxemburg
Regio	Luxemburgse Moezel
Smaak	3: vol - rond - houtlagering
Appelatie	Vin de Luxembourg
Bewaar pot.	+10 jaar
Serveer temp.	6-8°C
Druiven	auxerrois, elbling, pinot blanc

## VINIFICATIE

---

9 maanden franse eik