



**VINS & CRÉMANTS**  
LUXEMBOURG

### Pressemitteilung

## **Crémant de Luxembourg gewinnt 16 Goldmedaillen bei der 29. Ausgabe des Concours National des Crémants de la France et du Luxembourg**

Remich – 20. Oktober 2020. Die 29. Ausgabe des *Concours National des Crémants de la France et du Luxembourg* fand dieses Jahr unter ungewöhnlichen Bedingungen statt. Aus aktuellen Gründen war das Zusammenkommen der neun Crémants-Regionen\* leider nicht möglich und die, für Ende April in Beaune geplante Verkostung musste abgesagt werden. Dennoch ließ die Fédération Nationale des Producteurs et Élaborateurs de Crémant sich anderweitig ein COVID-19 angepasstes Konzept einfallen.

### **Verkostet und bewertet von der Region**

Die große Verkostung, bei der Vertreter aus den verschiedenen Regionen eine Jury bilden und sich gemeinsam über die Eigenschaften der Crémants beraten, wurde dieses Jahr durch eine regionaleigene Jury ersetzt. Der Jury, bestehend aus Winzer, Oenologen, Vertreter der HORESCA und Journalisten, wurden mehr als 80 verschiedene Crémants präsentiert. An fünf Tischen wurden die Crémants in fünf Kategorien (Blanc Brut, Blanc Brut Millésimé, Rosé Brut, Blanc de Noirs Brut und Cuvées Spéciales) blind verkostet.

### **16x Gold – 8x Silber & 2x Bronze**

Crémant de Luxembourg spiegelt die geleisteten Qualitäts-Anstrengungen, denen sich die Luxemburger Winzer stellen, bestens zurück. Das komplexe Verfahren, das für die Herstellung von Crémant von großer Wichtigkeit ist, liegt den Winzern besonders am Herzen. Die Beliebtheit von Crémant beweist sich auch dadurch, dass mittlerweile 3,5 Millionen Flaschen Crémant hergestellt werden. 2010 waren es noch 2,1 Millionen Flaschen. Dass dieses Produkt, was sich durch Freude, Zusammensein und Eleganz charakterisiert, Auszeichnungen würdig ist, war auch den Juroren klar. Insgesamt konnten die Crémants de Luxembourg 16 Gold-, 8 Silber- und 2 Bronzemedailles gewinnen.

Liste der ausgezeichneten Crémants (PDF)

\* (Alsace, Burgund, Bordeaux, Limoux, Loire, Die, Jura, Savoie, und Luxemburger Mosel)

---