



## Muscat de Noël 2009 – Der Dessertwein zur Weihnachtszeit aus dem Roussillon

Bergisch Gladbach, 10. Dezember 2009.

Seit dem 19. November – dem dritten Donnerstag im November – gibt es ihn wieder, **Muscat de Noël, den Dessertwein zur Weihnachtszeit aus dem Roussillon.**

Der junge Muscat de Rivesaltes, aus den Rebsorten Muscat à Petit Grain (kleinbeerig) und Muscat d'Alexandrie (großbeerig) der aktuellen Ernte gekeltert, wird vorzeitig ab Mitte November auf Flaschen gefüllt, um neben der natürlichen Süße möglichst alle fruchtig-frischen Aromen der reifen Trauben im Wein zu erhalten.

Die Ausgewogenheit zwischen Süße, Säure und Alkohol kennzeichnen einen guten Muscat de Noël, wie er von rund 100 Winzern im Roussillon nach traditioneller Methode mit modernster Kellertechnik erzeugt wird. Die Genießer in Frankreich trinken den Dessertwein mit einem Alkoholgehalt um die 15 Prozent gerne als Aperitif, vor allem aber zur Gänseleberpastete, ein Muss auf jedem französischen Festtagstisch zur Weihnachtszeit. Aber auch zum Roquefort und zu Desserts mit hellen Früchten bietet man Muscat de Noël gerne an.

Auch in Deutschland hat Muscat de Noël schon viele Freunde gefunden – allerdings überwiegend als Begleiter zu unserem Weihnachtsgebäck, wie Christstollen und diversen Plätzchen, zum Beispiel Zimtsterne, Spritzgebäck und Florentiner.

Diese Art von Süßwein verdanken wir einem Gelehrten aus dem Mittelalter.

Arnau de Vilanova, auch Hofarzt der Könige von Mallorca, entdeckte 1285 in Perpignan, der Hauptstadt des Roussillon, die Möglichkeit, die Gärung des Traubenmostes mit reinem Weinalkohol zu stoppen – im Französischen als Mutage (= Stumm machen) bezeichnet. Die natürliche Süße und die frischen Fruchtaromen der Trauben verbleiben dadurch weitestgehend im Wein.

Es gibt aber nicht nur junge Vins Doux Naturels, wie den alljährlichen Muscat de Noël. Seit hunderten von Jahren werden im Roussillon schon Süßweine produziert. Diese Weine sind auf Grund Ihres Zucker- und Alkoholgehaltes (meist um die 15 Vol.%) äußerst haltbar, was in früheren Zeiten wegen der langen Transportwege sehr wichtig war.

Viele Winzer gingen hin und legten ein Fass eines bestimmten Jahrgangs zur Seite, um zum Beispiel an eine Hochzeit oder die Geburt eines Kindes zu erinnern.

Heute sind viele dieser kostbaren alten Jahrgänge von Vins Doux Naturels auch für Nicht-Familienmitglieder zugänglich. Der Weinwirtschaftsverband des Roussillon C.I.V.R. hat eine Liste erstellt, worin alle verfügbaren Jahrgänge erfasst wurden, die käuflich zu erwerben sind. Schauen Sie mal rein in dieses "Jahgangsbuch der Kostbarkeiten" ([www.info-roussillonweine.de](http://www.info-roussillonweine.de)).

Weihnachten können Sie also mit jungen und alten Tropfen feiern – die Vins Doux Naturels aus dem Roussillon machen es möglich!

○○○○

Weitere Informationen erhalten Sie bei:

Witte-Informationsbüro, Reiner Witte, Hermann-Löns-Straße 136, 51469 Bergisch Gladbach  
Tel. 02202/459788 - Fax 02202/45709 - E-Mail: [witte@info-roussillonweine.de](mailto:witte@info-roussillonweine.de) - [www.info-roussillonweine.de](http://www.info-roussillonweine.de)