

Die Welt des Weines

Verkostung bei Importeur Othon Schmitt



Geschäftsführer Michel (l.) und Anne Toussaint raten zum Verkosten vor dem Kauf.

Was wäre das Leben ohne ein gutes Glas Wein?

Am vergangenen Donnerstagnachmittag hatte der landbekannte Familienbetrieb, dessen Geschäftsführung Anne und Michel Toussaint von ihrem Großvater Othon Schmitt übernommen haben, zu seiner diesjährigen Degustation ins Restaurant „Schéiss“ auf Belair eingeladen, um Weinliebhabern und Genussfreunden in die Welt edler Weine, exzellenten Champagner sowie feiner Spirituosen zu entführen, ein ausgezeichneter Ort, um sich kompetent beraten zu lassen, mit Gleichgesinnten zu genießen und in gemütli-

cher Atmosphäre über Château-Weine aus den Kellern der Gironde oder den Côtes de Provence zu fachsimpeln.

Hauptaugenmerk des exklusiven Weinunternehmens ist seit seiner Gründung im Jahre 1850 die kontinuierlich hohe Anforderung an die großen französischen Weine, die immer wieder durch ihre einzigartige Komplexität und ihre elegante Fülle beeindrucken.

Die ausgesuchten Weingüter (z.B. Château Minuty in der Provence, Baron Philippe de Rothschild bei Bordeaux und Louis Jadot in der Bourgogne) erfüllen höchste Qualitätsstandards. Auch auserlesen hochwer-

tige Weine aus Italien, Spanien, Portugal, Chile und Australien garantieren ein optimales Preis-, Leistungs- und Genussverhältnis.

Deshalb raten die Geschwister Anne und Michel Toussaint ihren Kunden, exquisite Weinprodukte erst zu kaufen, wenn sie mehrmals verkostet, mit anderen verglichen und als erstklassiges Geschmackserlebnis empfunden werden.

(TEXT/FOTO: CHARLOT KUHN)

Distillerie Othon Schmitt
44, Beetebuurgerstrooss / L-3333 Helleng
Tel: 51 50 66 /
www.othon-schmitt.lu



OENOLOGIE

Côtes de Provence, France

Minuty Prestige Rosé 2015

Nouveau chez Othon Schmitt



Cépage: Grenache, Tibouren, Syrah, Cinsault
Sol / Climat : Issus d'une sélection rigoureuse des meilleurs terroirs.
Vinification: Pressurage à basse pression, débordage statique et fermentation à basse température.
Robe: Pâle aux reflets pomelos. Nez: Précis et délicat aux notes de fleurs et de melon. Bouche: Puissante, équilibrée, aux notes d'agrumes et fruits rouges. Le tout souligné par une agréable minéralité.
Consommation: servir entre 8-10 ° C
Associations mets et vins : Carpaccio de veau, poissons grillés, petits farcis provençaux, cuisine exotique.

Othon Schmitt

Vins et Spiritueux

44, route de Bettembourg L-3333 Hellange Tél. 51 50 66 www.othon-schmitt.lu