



En coopération avec l'association « Brenner am Miselerland », la commune de Perl organise, les 24 et 25 octobre 2026, la Journée de l'Alambic « Die Mosel brennt / D'Miselerland brennt » dans l'ensemble de la région de la Moselle.

Outre la viticulture, l'art de la distillation façonne depuis plusieurs siècles le paysage culturel de la région mosellane. La distillation constitue un patrimoine culturel traditionnel qu'il convient de préserver et de valoriser. La Journée de l'Alambic réunit des distilleries d'Allemagne, du Luxembourg et, pour la première fois cette année, de France, mettant ainsi à l'honneur la tradition commune de la distillation au cœur du territoire des trois frontières.

Découvrez de remarquables distillats, du marc de raisin au whisky de la Moselle, et laissez-vous séduire par les saveurs de la Moselle ! Profitez de cette occasion unique pour visiter une distillerie ! Les distilleries vous invitent à des visites guidées, des dégustations, des échanges avec les distillateurs ainsi qu'à la découverte de spécialités culinaires typiques de la Moselle, en accord avec les eaux-de-vie de la région.

Partagez la passion de la région gourmande de la Moselle ! Visitez les distilleries de la région viticole de la Moselle et découvrez ses destillats d'exception !

Toutes les infos sur la Journée de l'Alambic sont disponibles ici :



Organisateur: Commune de Perl en coopération avec l'association « Brenner am Miselerland »

Copyright des photos:

Chris Marmann Fotografie - Bauer Neuerburg
Nicole Kraiker Fotografie - Weingut Emil Dauns
Simone Röhr - Schmiede Schlägel und Franzen



Journée de l'Alambic
24 + 25 octobre 2026

Les distilleries ouvrent leurs portes et présentent leur savoir-faire au public



Aperçu des établissements participants

24 + 25 octobre 2026

