

gourmet
termine

Mondscheintouren Die Erlebnispaziergänge „Mondscheintouren für Genießer“ in **Saarbrücken** finden auch in den Sommermonaten statt. Jeweils mittwochs, donnerstags und samstags werden wechselnde kulinarische Schwerpunkte gesetzt. Die Touren bieten neben dem „Genuss-Thema des Abends“ Entdeckungstouren durch die Landeshauptstadt. Die nächsten Termine: Samstag, 16. Juli, und Samstag, 20. August, jeweils 16.30 Uhr, mit der Käserei Hirztaler und der Manufaktur Fruchteria; Donnerstag, 21. Juli, 18 Uhr, mit Kasematten & Wasser-Sommelier; Mittwoch, 27. Juli, 18 Uhr, mit Tafel-, Kaffee- und Weinkultur.

>> Tel. (06 81) 9 32 70

Gosset-Abend Am Mittwoch, 13. Juli, präsentiert Spies Weine & Spirituosen in Losheim am See in der **Auberge Saint Walfrid** in Saargemünd die Champagner des Hauses „Champagne Gosset“. Zu einem Sechsgang-Menü von Küchenchef Stephane Schneider und seinem Team werden verschiedene Qualitäten von Gosset ausgetrennt.

>> Tel. (00 33) 3 87 98 43 75

Weinreise Am Freitag, 8. Juli, 19 Uhr, startet im Gewölbekeller des **Restaurant Esplanade**, Max-Ophüls-Platz Saarbrücken, eine europäische Weinreise in den Sommer. Aurélie Botton von Vins d'Aurélien in Saarbrücken stellt Champagner, Weißweine aus Bierzo (Spanien), der Bourgogne und der Saar sowie Rotweine von der Rhône und aus dem Priorat in Spanien vor. Das Weinseminar wird durch die Küche des Esplanade begleitet.

>> Tel. (06 81) 50 06 53 10



Weiß, Rosé und Rot: Die feinen Tröpfchen von Herdade do Rocim haben uns durch die Bank begeistert.

Fotos: Reinhardt

Wein des Monats: Mariana tinto 2015 aus Portugal – Neu im Programm von Löw-Weine in Göttelborn

Mit ganz viel Liebe...

Von Thomas Reinhardt

Sie lebte von 1640 bis 1723, war Nonne und Schriftstellerin. Der Portugiesin Mariana Alcoforado aus Beja (Alentejo) werden die fünf schönsten Liebesbriefe der Welt zugeschrieben, die Portugiesischen Briefe. Rainer Maria Rilke übertrug sie ins Deutsche, sie erschienen 1913 in Leipzig. In Erinnerung an die literarischen Liebesbeweise hat das Weingut Herdade do Rocim aus Cuba (Alentejo) seine drei Basisweine „Mariana“ genannt.

Alle drei, weiß, rosé und rot, haben uns begeistert, alle drei hätten die Auszeichnung „Wein des Monats“ verdient. Wir haben uns letztlich für den herrlich fruchtigen, samtigen und harmonischen Mariana tinto 2015 entschieden, den es für sehr günstige 7,95 Euro bei Löw-Weine in Göttelborn gibt.

Mit Herdade do Rocim hat Christian Löw ein hervorragendes Weingut aus Portugal entdeckt, dass sehr gut in sein Sortiment passt. Die Winzerin Catarina Vieira, die ihr Studium zur Önologin an der Universität Bologna in Italien absolvierte, und ihr Ehemann Antonio, der unter anderem in der deutschen Winzer-Kaderschmie-

de Geisenheim ausgebildet wurde, haben es laut Löw geschafft, „innerhalb von zehn Jahren dieses Weingut mit seiner avantgardistischen Architektur zu einer der Top-Adressen in Portugal zu machen.“ Sie setzen ganz auf einheimische, so genannte autochthone Reben, die großartige Ergebnisse erbringen. Davon konnten wir uns bei einer Probe im Restaurant Martinis in Göttelborn überzeugen. Zu Crevetten und Salat harmonierten der Weiß- und der Roséwein, zum Lamm mit kräftiger Soße der Rote.

Der Mariana branco 2015



Zum Wohl: Die Winzerin Catarina Vieira beim Probieren in ihrem Fasskeller.

ist eine Cuvée aus Antão Vaz, Arinto und Alvarinho, er wächst auf roten Schieferböden, was ihm neben seiner Frische würzige Muskataromen verleiht. Der Mariana rosé 2015 ist eine Cuvée aus Touriga Nacional und Aragonez (Tempranillo), er präsentiert sich fruchtig und trocken, ein sehr guter Essensbegleiter, vor allem jetzt im Sommer. Der Weiße und der Rosé kosten jeweils 7,50 Euro. Allen Rotweinliebhabern sei der Mariana tinto 2015 ans Herz gelegt. Diese Cuvée aus Touriga Nacional, Aragonez, Trincadeira und Alicante Bouschet glänzt granatrot im Glas, überzeugt mit feinen Fruchtaromen (Kirschen; Cassis), schmeckt würzig (schwarzer Pfeffer), dabei aber sehr rund und samtig. Es ist ein körperreicher Wein, der mit seiner Kraft aber nicht protzt. Ein idealer Begleiter für Lamm, Rind oder Wild, Salami, Schinken und Käse. Das gilt auch für das Flaggschiff des Weinguts, den Herdade Do Rocim Reserva 2012, ein gehaltvoller, dichter und intensiver Rotwein für besondere Gelegenheiten (15,95 Euro).



Die Weine probierten wir im eleganten Martinis, Restaurant, Winelounge und Genusspalais, in Göttelborn.

>> Löw-Weine Göttelborn, Tel. (0 68 25) 9 54 14 07; www.waewingino.com