



Prosit! Christian Löw (Mitte) mit einem Teil der Winzer beim Probiertag in Göttelborn.

Foto: Reinhardt

Sonntag, 9. November, 12-19 Uhr, Göttelborn: Probiertag von Wäin-Gwino – Löw-Weine – Am Samstag: Winzerabend

Trocken, feinherb, edelsüß

Von Thomas Reinhardt

Samstags der Winzerabend, sonntags erst Jazz, dann große Probe mit den Produzenten: Viele Weinfreunde wissen jetzt schon, um was es geht. Christian Löw (Wäin-Gwino – Löw-Weine), gelernter Winzer und studierter Önologe, lädt wieder nach Göttelborn ein.

In der Eventhalle der Industriekultur Saar auf dem ehemaligen Grubengelände (Navigationshilfe „Göttelborn, zum Schacht 6“, dann 200 Meter bergab) findet am Samstag, 8. November, 19.30 Uhr, der beliebte Winzerabend statt. In Zusammenarbeit mit Partyservice

Scheidt, Anmeldung unter: Tel. (0 68 25) 9 51 00), gibt es ein vielversprechendes Menü und dazu, von den Winzern persönlich vorgestellt, passende Weine.

Am Sonntag, 9. November, folgt der Weinprobiertag. Um 11 Uhr gibt es wieder eine Jazz-Matinée mit der Jazz-Bigband „Power On“ unter der Leitung von Freimut Mertens. Von 12 bis 19 Uhr kann dann in der großzügigen Eventhalle probiert werden, Eintritt frei. Winzer aus Deutschland, Luxemburg, Frankreich und Spanien sind dabei. „Daneben gibt es spannende Neuheiten aus Portugal (Douro, Alentejo) und Italien (Apulien, Si-

zilien, Toscana)“, kündigt Christian Löw an.

Das Weingut Hoffmann-Simon aus Piesport/Mosel präsentiert Pinot Blanc, Rivaner und Rieslinge, von trocken über feinherb bis edelsüß. Caves Berba aus Ahn/Luxemburg stellt Elbling, Rivaner, Burgundersorten und Rieslinge vor. Das Weingut Dr. Siemens von der Saar präsentiert Blanc de Noir und Rieslinge.

Das familiengeführte Champagnerhaus Jean-Jacques Lamoureux hat Löw erstmalig in Deutschland mit Erfolg eingeführt. „Inhaber Vivien Lamoureux stellt seinen prämierten Champagner vor“, so Löw. Harry

Bosmans, Exportleiter von Domaine Notre Dame des Pallières/Rhône bringt unter anderem seinen „einfachen“ Gigondas mit, der über 90 Parkerpunkte bekommen hat. Der Winzer Eric Bonnet von La Bastide St. Dominique habe nicht nur international anerkannte Châteauneuf-du-Papes vorzuweisen, erklärt Löw, „auch seine ‚normalen‘ preisgünstigen Côtes du Rhône (auch weiß) und Villages ‚prahlen‘ mit ausdrucksstarker Fruchtigkeit.“

>> Info: Wäin-Gwino – Löw-Weine, Göttelborn, Tel. (0 68 25) 9 54 14 06; www.waeingwino.de

8., 14. und 15. November, Domenico's in Bous: Große Degustationen mit gegrilltem Wildschweinbraten

Dreimal Winterträume mit Weinen und Wild

Bei Domenico's in Bous (Saarbrücker Str. 76a) sollen „Winterträume“ wahr werden. Unter diesem Titel laden Teresa und Domenico Sciascia zu großen Weindegustationen mit Wildschweinbraten ein. Am Samstag, 8. November, sowie am Freitag, 14., und Samstag, 15. November, jeweils 20 bis 24 Uhr, wird bei Domenico's im überdachten und beheizten Weingarten gefeiert.

Probieren kann man bei allen drei Terminen diverse

Weine von zwei Bio-Winzern aus Italien. Von Torre dei Beati („Turm der Glücklichen“) aus den Abruzzen kommen ausdrucksstarke Gewächse wie der blumige Pecorino, der fruchtige Cerasuolo Rosé oder der kräftige, gut strukturierte Montepulciano d'Abruzzo.

Von Corte d'Aibo aus der Emilia (im Nationalpark Bo-



Winzer Fausto Albanesi.

logna) kommen leckere Spezialitäten wie ein Pignolotto frizzante und ein Barbera frizzante, ein weicher, harmonischer Merlot, der gehaltvolle-würzige Cabernet Le Borre sowie mehrere sulfatfreie Weine.

Die meisten der Weine haben wir vorab probieren können, die Gäste dürfen sich auf einen genussreichen Abend mit le-

ckeren Tröpfchen freuen.

Das Fleisch für den Wildschweinbraten kommt von einem einheimischen Jäger. Es wird im Weingarten gegrillt, dazu gibt es Majorankartoffeln, Waldpilze, Rotkraut und Williamsbirne. Tickets für die drei Veranstaltungen „Winterträume“ gibt es nur im Vorverkauf. tr

>> Domenico's, Saarbrücker Str. 76a, Bous, Tel. (0 68 34) 92 25 33; www.domenicos.de

gourmet termine

Weine & Menü Am Samstag, 1. November, 19 Uhr, lädt das **Café Zucker und Zimt** in Saarbrücken-St. Arnual (Brühlstr. 31) zu einer Wein-Verkostung und einem Vier-Gang-Menü ein. Ruth und Girgis Harfi haben den Winzer Stephan Steinmetz von der südlichen Mosel zu Gast. Er stellt den neuen Jahrgang vor: Crémant, Elbling und Burgunderweine. Dazu gibt es ein Menü.

Pfälzer Spitzenweine Am Freitag, 7. November, 18.30 Uhr, lädt **Frank Seimetz** in seine Räumlichkeiten im Science Park 2 an der Saarbrücker Universität ein. Dort sind fünf Spitzenwinzer aus der Pfalz zu Gast (Becker, Münzberg, Rebholz, Siegrist und Wehrheim), die ihre edlen Gewächse vorstellen. Dazu gibt es ein Zehn-Gang-Menü von Küchenchef Frank Seimetz, u.a. mit Langoustine, Milchkalbschulter, Rillettes von der Gans und Lamm-Tajine. Moderiert wird der Abend von Thomas Rosch (SR1).

>> Tel. (06 81) 9 59 30 40

Weinmesse Am Sonntag, 9. November, 10.30 bis 18 Uhr, kann man beim Getränke-Fachhandel **Leistenschneider** in Schmelz (Hoher Staden 5) im beheizten Festzelt bei Winzern aus Deutschland, Frankreich, Italien und Spanien die neuen Jahrgänge probieren. Bei der 20. Weinmesse sind Betriebe aus Rheinhessen, von der Nahe, aus der Pfalz, von der Mosel und der Saar dabei. Das Elsass, das Roussillon und Bordeaux sind vertreten, aus Italien kommen Winzer aus Apulien, Sizilien, Venetien, der Toskana und dem Piemont. Um das leibliche Wohl kümmert sich Torsten Frischbier von Frischbier's Restaurant.

>> Tel. (0 68 87) 3 00 60