



Christian Löw und seine Winzer freuen sich auf den Probiertag in Wemmetsweiler.

Foto: Reinhardt

Sonntag, 20. März, 12-19 Uhr, Kuppelsaal des Rathauses Wemmetsweiler: Probiertag von Löw-Weine Göttelborn

Klassiker und Raritäten

Von Thomas Reinhardt

„Was macht ein Weinhändler Anfang des neuen Weinjahres?“ Das fragt Christian Löw von Löw-Weine Göttelborn. Und gibt auch gleich die Antwort: „Er fährt zu seinen Winzern, berichtet Ihnen von seiner Arbeit im vergangenen Jahr, schaut sich in den Weinbergen und Neuanlagen um und probiert die neuen Weine als Rohlinge im Weinkeller.“

Inzwischen ist Löw wieder zurück und lädt zu seinem Weinprobiertag ein. Denn auch für den Winzer sei es eine spannende Gelegenheit, von seiner Arbeit zu erzählen und Menschen kennenzulernen, die nun gerade seine Weine mit Genuss und Freude trinken, so Löw. Schauplatz des Weinprobiertages am Sonntag, 20. März, 12-19 Uhr, ist der historische Kuppelsaal im Rathaus in Wemmetsweiler (Rathausstr. 1). Die Premiere im Herbst 2015 an diesem neuen, reizvollen Ort war laut Christian Löw ein großer Erfolg, der Saal unterstreiche eindrucksvoll eine genussvolle Weinkultur.

Zum zehnten Weinprobiertag hat er Winzer aus den Regionen Luxemburg, Saar, Pfalz, Haut-Languedoc,

südliches Rhôneetal und Bordeaux eingeladen. Sie werden den Besuchern zeigen, „was sie in neuen Jahrgängen wieder der Natur abgerungen haben.“

Vor der Probe spielt ab 11 Uhr wieder die Jazz-Bigband „Power On“ unter der Leitung von Freimut Mertes. Der beliebte Winzerabend mit einzelnen Produzenten findet wie immer am Vorabend, Samstag, 19. März, 19 Uhr im Bistro Flöz auf dem Grubengelände Göttelborn in Zusammenarbeit mit Partyservice Scheidt statt. Anmeldung unter: Tel. (0 68 25) 9 51 00. Das Menü mit den



Michel Abbal von der Domaine Valembelle in Faugères. Fotos: Löw

Weinen findet man im Internet. Beim Weinprobiertag am Sonntag sind folgende Betriebe dabei: Henri Ruppert aus Schengen/Luxemburg mit Burgundern und Rieslingen mit Terroircharakter. Direkt auf deutscher Seite gegenüber in Perlshendorf befindet sich das Öko-Weingut Ollinger-Gelz. Seniorchef Willi Ollinger stellt aromatische regional-typische Weine wie den Auergrais sowie Weiß- und Grauburgunder vor.

Jochen Siemens aus Serrig an der Saar baut seine Weine über eine „Spontanvergärung“ sehr langsam im Keller



Jean-Michel Arnaud von Château Faîteau (Minervois) bei der Rotweinelese.

aus. So wird er Rieslinge und Burgunder des trinkfertigen Jahrgangs 2014 präsentieren. Die Weine von Maximilian von Kunow vom Weingut Von Hövel in Oberemmel/Saar benötigen ebenfalls Flaschenreife, um optimalen Trinkgenuss zu garantieren. Er bringt unter anderem die Großen Lagengewächse „Scharzhofberg“ und „Hörecker Kanzem“ mit, eine Minilage mit über 100jährigen wurzelechten Rebstöcken – eine Rarität.

Andreas Grimm aus Schweigen/Pfalz ist zu einer festen Größe im Sortiment von Löw-Weine geworden. Seine Chardonnay, Sauvignon Blanc, und Burgunder beeindrucken durch Feintönigkeit und fruchtige Nachhaltigkeit.

Aus Frankreich sind Château de Bel aus Bordeaux, Domaine Valambelle/Faugères, Château Faîteau/Minervois-La Livinière, Domaine Entretan, ebenfalls aus Minervois, sowie die Domaine Les Aphillanthes von er Rhône mit dabei.

>> Löw-Weine, Am Campus 3, 66287 Quierschied-Göttelborn, E-mail: info@loewweine.com; Tel.(0 68 25) 9 54 14 06; www.loewweine.com

gourmet termine

VHS-Weinseminare Aurélie Botton, aus Bordeaux stammende Sommelière, bietet im Rahmen der **VHS-Weinseminare** drei Abende zum Thema Bordeaux an. Losgeht es am 10. März, im Alten Rathaus am Schlossplatz Saarbrücken, die Verkostungsreise geht nach Margaux, Saint-Emilion und Pomerol. Am 24. März stehen die feinen Tröpfchen aus Saint Julien, Pauillac und Graves auf dem Programm. Am 31. März kann man die Grand Cru Classés von Médoc, Graves, Sauternes und Saint-Emilion genießen. Die Abende sind auch einzeln belegbar. Beginn ist jeweils um 19.30 Uhr. Infos und Anmeldung: VHS Saarbrücken.

>> Tel. (06 81) 5 06 43 16

März-Degustation Am Freitag, 11. März, 20 bis 24 Uhr, stellt bei **Domenico's in Bous** (Saarbrücker Str. 76a), Weine und Spezialitäten aus Italien, der Winzer Franco Santucci aus Umbrien sein Weingut mit allen Weinen und Olivenölen vor. Bei „Vini dell Umbria“ gibt es unter anderem aromatischen weißen Grechetto, saftigen Rosato und körperreiche, fruchtige Rote wie Collitto, Amelia, Canaiolo und Torre Maggiore. Vorab wird eine typische umbrische Bauernsuppe (Hülsenfrüchtesuppe) mit einem Schuss fruchtigen Olivenöls gereicht. Zum Rosé und den Rotweinen wird leckere umbrische Salsiccia gegrillt, zu allen Weinen werden umbrische Bruschette gereicht (Brotaufstriche) sowie kräftig gereifter Käse zum Spitzenwein Torre Maggiore.

>> Tel. (0 68 34) 92 25 33
www.domenicos.de