



Christian Löw (dritter von links) und seine Winzer laden diesmal an einem neuen Ort zur großen Probe ein: im Kuppelsaal des Wemmetsweiler Rathauses.

Montage: tr

Sonntag, 22. November, 12-19 Uhr, Rathaus Wemmetsweiler: Probiertag von Löw-Weine

Ein Saal voller Wein

Von Thomas Reinhardt

Von Göttelborn nach Wemmetsweiler, von der IKS-Halle ins Rathaus: Der Weinprobiertag von Löw-Weine Göttelborn zieht um. Christian Löw hat einen neuen, reizvollen Standort für seine große Verkostung mit Winzern gefunden – den Kuppelsaal des Rathauses in Wemmetsweiler (Rathausstr. 1). Dort findet am Sonntag, 22. November, 12 bis 19 Uhr, der beliebte Weinprobiertag statt.

Los geht es für alle Musikfreunde aber bereits um 11 Uhr, dann eröffnet in guter Tradition die Jazz-Bigband „Power On“ unter der Leitung von Freimut Mertens die

Veranstaltung. Mit dabei ist auch die Malerin Lisanne Westphal. Anschließend kann an insgesamt zwölf Tischen bei Winzern aus Luxemburg, von Saar und Mosel, aus Österreich und Ungarn sowie Frankreich probiert und gefachsimpelt werden. Außerdem kündigt Christian Löw Neuheiten aus Spanien (Rioja, Rueda, Jumilla und Ribera del Duero), Portugal (Douro, Alentejo) und Italien (Apulien, Sizilien, Toscana) an.

Und hier eine Übersicht der Tische und der Winzer. An Tisch I wartet Dieter Hoffmann vom Weingut Hoffmann-Simon aus Piesport (Mosel) auf die Besucher. Er bringt seinen Pinot

Blanc 2014 und vier Rieslinge mit. An Tisch II schenkt Marc Berna von Caves Berna in Ahn/Luxemburg Elbling, Auxerrois und Riesling aus. An Tisch III kann man Steillagen-Rieslinge von Jochen Siemens aus Serrig/Saar verkosten, den aktuellen Jahrgang 2014 sowie gereifte Jahrgänge von 2007 bis 2010. Tisch IV ist für das Weingut Weninger vorgesehen, das Gewächse aus Österreich und Ungarn im Programm führt. Stark vertreten ist Frankreich mit den Tischen V bis IX, dabei sind Jean-Jacques Lamoureux (Champagne), Domaine Notre Dame Des Pallières (Rhône), Domaine Du Clos de Caveau (Vacqueres), La Bastide St. Dominique (Rhône), Domaine Les Paisels und Domaine Entretan (beide Languedoc-Saint-Chinian). An Tisch X findet man Weine aus Spanien (Rueda, Rioja, Jumilla) und Italien (Apulien und Sizilien), an Tisch XI feine Tröpfchen aus Portugal und an Tisch XII Edelobstbrände von Denzer-Thieser. Die Anfahrt (Navigation) zum Kuppelsaal lautet: Rathausstr. 1 in 66589 Wemmetsweiler.)

Der beliebte Winzerabend mit einzelnen Produzenten am Vorabend ist bereits ausgebucht. Weitere Informationen gibt es bei Löw-Weine in Göttelborn.

>> www.loeweine.com



Rotwein-Spezialisten vom Neusiedlersee in Österreich: Vater Franz Ludwig und Sohn Franz Reinhard Weninger.

13.-15. November, St. Ingbert: Gourmet Markt

Die Genuss-Kathedrale

Im reizvollen Ambiente der historischen Industriekathedrale „Alte Schmelz“ in St. Ingbert kann wieder geschlemmt werden. Vom 13. bis 15. November steigt der „Internationale Gourmet Markt“. Am Freitag, 16 bis 22 Uhr, Samstag, 11 bis 22 Uhr, und Sonntag, 11 bis 20 Uhr, gibt es für Privatpersonen, Weinliebhaber, Gourmets und das interessierte Fachpublikum Präsentationen und Verkostungen von hochwertigen Lebensmitteln, Spezialitäten und Raritäten. Es wird laut Veranstalter ein großes Angebot an unterschiedlichsten Speisen und Getränken geben, „zum direkten Verzehr vor Ort oder zum Mitnehmen.“ Dabei prägen regionale und internationale Produkte, die saisonal, nachhaltig und sauber erzeugt werden, den Gour-

met Markt. Neben langjährigen Ausstellern, sind auch neue Händler dabei. Die anwesenden Gastronomen bieten unter anderem selbstgemachte Nudeln und Wurstspezialitäten, Flammkuchvariationen sowie süße Versuche an. Eine große Auswahl an Weinen aus verschiedenen Ländern sowie Champagner gehören ebenfalls mit dazu.

Die beheizte Industriekathedrale wird sich in eine Markthalle mit Flair verwandeln. Am Freitag findet ein „Französischer Abend“ statt, musikalisch begleitet von der Formation „Café de Paris“. Am Samstag sorgt die Band „Die Schoenen“, sonntags die Formation „Jazztime“ für Unterhaltung.

>> www.gourmetmarkt-saarland.de

Carole Weine aus Italien

STELLA

WEINKAUFF

Kavalleriestr. 3-7 - 66740 Saarlouis
 Tel.: 06831-41044 - Fax: 06831-43183
 Internet-Shop: www.stella-weinkauff.de
 Email-Kontakt: info@stella-weinkauff.de

HAUSMESSE

am Samstag, dem 14. November 2015
 von 10:00 bis 16:00 Uhr

Ein besonderes Highlight ist die Anwesenheit von Winzern aus Apulien und Friaul und ein Showcooking von frischen Pastaspezialitäten!

Lassen Sie sich von uns verwöhnen:
 Probieren Sie die vielen Köstlichkeiten aus Italien, Parmaschinken, delikate Salami- und Käsesorten und natürlich unsere großartigen Weine!

Sassabruna

80% Sangiovese, 10% Merlot und 10% Syrah. Er hat eine intensive dunkelrote Farbe und einen kräftigen Geschmack nach Waldbeeren, Gewürzen und Lakritze.

2011er D.O.C. 0,75 l
 Katalogpreis: 14,95 €
Hausmessepreis: 12,50 €
1.01/16,67 €

Valpolicella Ripasso

Die Farbe ist purpurrot mit violetten Reflexen. Samtig und fruchtig mit Noten von Kirschen Zimt und Mandeln.

2012er D.O.C. 0,75 l
 Katalogpreis: 11,50 €
Hausmessepreis: 9,50 €
1.01/12,66 €

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstags - Freitags von 9:00 - 18:00 Uhr
 Samstags von 10:00 - 14:00 Uhr
Montags geschlossen!

Termine außerhalb der genannten Öffnungszeiten können gerne telefonisch vereinbart werden!