

Einladung

Sehr geehrte Weinfreunde,

Oktober 2024

am **Sonntag, den 03.11.2024** ist wieder Weinprobiertag im Kuppelsaal in **Wemmetsweiler** (Rathausgebäude), einem der schönsten Verkostungssäle hier im Saarland. Hier haben Sie wieder die Möglichkeit Ihren persönlichen Geschmack selbst zu finden! Sie bekommen ein Weinglas in die Hand und los geht's!

Folgende Winzer und Repräsentanten werden anwesend sein:

Weingut Hoffmann-Simon/**Mosel**; Weingut Wolfgang Mertes/**Ruwer**; Weingut Andreas Grimm/**Pfalz**; Wein- Und Sektmanufaktur Uli Martin/**Historische Rebsorten**; La Bastide St.Dominique/**Rhône**; Domaine Notre Dame Des Paillières **Rhône**; Domaine Clos des Lumières/**Rhône**; Vaccaro/**Sizilien & Sampietrana/ Apulien & Neues aus der Toscana & Piemont**; **Präsentvorschläge für die Feiertage, Paté von Les Délisoeurs u.v.m.**

Sie finden zeitnah die **Verkostungsliste** auf meiner Homepage „www.loewweine.com/Veranstaltungen“.

EINTRITT FREI + + 10% MESSERABATT - auch auf ALLE Weine des Sortiments
(ausgenommen schon rabattierte Wein !)

Das beliebte **Weinkulinarium** mit den einzelnen Weingütern findet wie gewohnt am Vorabend, Samstag, den 02.11. ab 18.30 Uhr bei **Martini's Genusspalais** statt.
Anmeldung bei www.martinis.de.

Ich lade Sie und Ihre Freunde zum Weinprobiertag herzlich ein!

Wo: Kuppelsaal im Rathaus Wemmetsweiler – direkt am Bahnhof
(**Navigation:** 66589 Wemmetsweiler – Rathausstr. 1)

Wann: Sonntag, 3.November von 12.00 - 18.00 Uhr

Folgende Winzer und Repräsentanten werden anwesend sein:

Weingut Hoffmann-Simon/Mosel

Mein Studienkollege Önologe Dieter Hoffmann hat mit seinen **Rieslingen des Jahrgangs 2023** den „Vogel abgeschossen“. Top-Qualität zu fairen Preisen - alles in „Bio“! **NEU**: Neben seinem **Sauvignon Blanc** aus der Steillage, begeistert er mit seinem „**Sauvignac**“, einer Kreuzung aus Sauvignon & Riesling.

Weingut Wolfgang Mertes/Ruwer

Wolfgang Mertes hat schon einige „vinologische Stationen“ in seiner beruflichen Karriere erlebt und ist seit 2021 nun Kellermeister des Top-Riesling-Weingutes von Hövel in Oberemmel. Sein großer Erfahrungsschatz kommt auch weiterhin seinem eigenen 2,6ha-Weingut zugute mit **authentischen klassischen Rieslingen, Grauburgunder und besonderen Spätburgundern** (Pflanzjahr 1987 (!)).

Weingut Andreas Grimm/Pfalz

Sie fragen sich vielleicht: „**Andreas Grimm war doch im Frühjahr schon da?**“ Ja! Nun kommt er wieder - warum? Ich habe mit ihm im Sommer sehr intensiv jedes einzelne Fass seiner **2022er-Pinot-Noir-Ernte** verkostet und in die einzelnen Qualitäten („Blaukapsel, Kalkgestein, Sonnenberg/Agé und die Top-Lage Kammerberg“) eingeordnet. Wir sind beide über das Ergebnis begeistert und wollen dieses mit Ihnen teilen. Dazu den **Jahrgangs-Vergleich 2022/2023 der Silberkapsel** im französisch-trockenen Geschmacksstil.

Wein- und Sektmanufaktur Uli Martin - Historische Rebsorten

Auch hier werden wir den tollen **Rotwein-Jahrgang 2022** präsentieren mit den Sorten „Blauer Arbst“, „Schwarzblauer Riesling“, „Franc Pineau“ (*ehemals Fränkischer Burgunder*) sowie die eine interessante Sorte „**Blauer Hänfling**“. Dazu natürlich die **neuen Jahrgänge der weißen Sorten** „Traminer“, „Borneo Verd“ (*ehemals Grünfränkisch*) und „Grünedel“ (*ehemals Grüner Adelfränkisch*).

Lou Bosmans - Rhône

Die älteste Tochter unseres „alten Bekannten“ Harry präsentiert Ihnen wieder Neues und „Altbewährtes“ von **Bastide St.Dominique, Domaine Notre Dame des Paillières und der Domaine Clos des Lumières aus dem Rhonetal**. Besonders die Gigondas und Châteauneuf-du-Pape finden neben Dorf-Appellationen „Sablet“, „Lirac“ und „Rasteau“ immer mehr Liebhaber - delikate Weine des südlichen Rhônetales.

Giovanno Maiorana - Italien

Giovanni präsentiert die Weingüter Vaccaro aus **Sizilien** und Sampietrana aus **Apulien**, aber auch Neues aus der **Toscana** und dem **Piemont**.

Freie Verkostungszone

So wie bei meiner Lager-Verkostung im Sommer können Sie sich selbst bedienen. Hier finden Sie einige **Neuheiten, Geschenkideen, Sonderposten** und vieles mehr!

Dazu Kleinigkeiten zur Stärkung mit den **Pâtés von Les Délisoeurs**, die auch persönlich anwesend sein werden.

Meine Mitarbeiter freuen sich mit mir auf Ihr Kommen!

Herzlichst

Ihr Christian Löw