

Weingut von Hövel - Rieslinge von Weltruf!

Bestellen Sie außergewöhnliche Rieslinge des renommierten Saar-Weingut von Hövel oder vom Riesling-Kult-Weinberg „Scharzhofberger“!

(thsh) Schon heute gilt in Fachkreisen das Weinjahr 2023 als einer der besten Riesling-Jahrgänge der letzten Jahrzehnte. Die Regenperiode im August konnte dem spätreifenden Riesling - im Vergleich zu den Burgunder-Sorten - wenig anhaben. Gerade diese feuchte Phase war ein ideales Wasserreservoir für die Riesling-Reben in diesem trockenen „Goldenen Oktober“, der mit vielen Sonnenscheinstunden und kühlen Nächten eine außergewöhnliche Traubenqualität hervorbrachte. Viele Winzer in unserer Region waren begeistert: „Selten so schöne Riesling-Trauben am Stock hängen gesehen!“ Auch Maximilian von Kunow, Inhaber des Weingutes von Hövel, ist euphorisch: „Der Jahrgang 2023 hat sich noch besser entwickelt als wir uns das vorstellen konnten und gehört für mich zu den allerbesten Riesling-Jahrgängen unserer langjährigen Weinguts-Geschichte“. Das Weingut von Hövel feiert in diesem Jahr seinen 220. Geburtstag (!).

In den Weinbergen des Weingutes von Hövel wachsen Riesling-Reben mit einem Durchschnittsalter von mehr als 40 Jahren. Als Träger des renommierten Nachhaltigkeits-Label „Fair'n Green“ steht die Verbesserung und Belebung des Bodenlebens an erster Stelle. Die Weine aus den verschiedenen Dorflagen spiegeln hier ihre Herkunft über das Terroir und Mikroklima eindeutig wieder. Besonders stolz ist das Weingut auf seine Weinberge im „Scharzhofberger“, die mit Abstand bedeutendste Riesling-Lage der Welt. Besondere Bodenstrukturen mit „Gruwacken“, „Quarzit“ und „Rotschiefer“ lassen hier außergewöhnlich vielschichtige und extrem lagerfähige Weißweine entstehen. Max von Kunow gehört neben dem bekanntesten Produzenten Egon Müller zu den wichtigsten „Interpreten“ dieser weltweit bedeutendsten Riesling-Herkunft.

Wir haben Ihnen ein **3er-Probierpaket „SaarRiesling-Basis-2023“** und ein **3er-Weinpaket „Kult-Riesling-Scharzhofberger“** von dem weltweit renommierten Weingut von Hövel aus Oberemmel an der Saar zusammengestellt. Lassen Sie sich begeistern von der geschmacklichen Vielfalt des Top-Riesling-Jahrgang 2023 und ausgesuchten Riesling-Jahrgängen aus der Kult-Lage „Scharzhofberger“.

Christian Löw, gelernter Winzer, studierter Weinbauingenieur und Weinfachhändlers des Jahres 2018 in der Kategorie „Klassischer Weinfacheinzelhandel“ (Meininger Verlag) möchte Ihnen die einzigartige und vielfältige Geschmackswelt des Rieslings über die Top-Lagen des Weingutes von Hövel näher bringen.

3er-Probierpaket „SaarRiesling-Basis-2023“: 1 x 2023 SaarRiesling trocken 0,75l, 1 x 2023 SaarRiesling feinherb, 0,75l, 1 x 2023 SaarRiesling Kabinett, 0,75l.

2023 SaarRiesling „Von Hövel“ trocken, Saar: Der Geschmack des Guts-Rieslings ist für den Weinliebhaber ein wichtiger Qualitäts-Indikator, der sich schon „im Kleinen“ andeuten muss. Hier glänzt „von Hövel“ mit schöner frischer Fruchtigkeit, dabei leicht und doch nachhaltig im Geschmack. Mit Jahrgang 2023 zeigt „Riesling-Versteher“ Max von Kunow auf, dass es den klassischen Saar-Riesling-Stil mit typischer „Schiefer-Mineralität“ zum Glück noch gibt!

2023 Saar Riesling „Von Hövel“ feinherb: Auch hier ist das Top-Jahr 2023 spürbar. Der mineralische Schiefer-Feuerstein-Ton verleiht ihm eine Eleganz und Finesse. Dazu schmecken Sie eine saftig-beerige Fruchtfülle (Aromen von weißem Pfirsich und schwarzer Johannisbeere), die in Verbindung mit einer feinherben Restsüße diesen gehaltvollen Saar-Klassiker

entstehen lassen - „Zum Reinlegen“. Der Jahrgang 2021 wurde schon von der renommierten Weinfachzeitschrift „Vinum“ zum „Riesling Champion des Jahres“ ausgewählt.

2023 Riesling „Von Hövel“, Kabinett, Saar: Was gibt es Schöneres als einen klassischen „Kabi“ mit wenig Alkohol (7,5% Alk.(!)) zu genießen, der doch vielschichtig und nachhaltig schmeckt. Trauben aus Weinbergen von Oberemmel und Krettnach garantieren hier eine delikate belebende Fruchtigkeit. Hervorragend als Aperitif, zum Dessert und Käse oder einfach zum Genießen im Garten oder auf der Terrasse. Stephan Reinhardt, Wein-Kolumnist der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung, beschrieb ihn in seinem Artikel „Reine Weine“ als einen „mustergültigen Kabinettwein und einen Klassiker - noch heute!“

3er-Probierpaket „Kult-Riesling-Scharzhofberger-Große-Lage“: 1 x 2023 Scharzhofberger Riesling Kabinett „Große Lage“ 0,75l, 1 x 2020 Scharzhofberger Riesling Kabinett „Große Lage“ 0,75l, 1 x 2018 Scharzhofberger Riesling Spätlese „Große Lage“ 0,75l.

Wer kennt als Weinliebhaber nicht die „Riesling-Lage-von-Weltruf“ und seinen damit verbundenen „Mythos“. Hier wachsen die mit Abstand teuersten edelsüßen Weißweine der Welt. Die Steillage „Scharzhofberger“ mit einer Größe von 28,1 Hektar befindet sich zwischen Wilttingen und Oberemmel nördlich der Straße L138. Der Hang ist nach Süden ausgerichtet und weist eine Neigung von 30 bis 60 Prozent auf. Seine besondere Bodenstruktur mit „Gruwacken“, Quarzit und Rotschiefer“ lassen vielschichtige und extrem lagerfähige Weißweine entstehen. Das Weingut von Hövel besitzt hier fast 3 Hektar Weinbergsfläche. Genießen Sie diese ausgesuchten Raritäten aus der Schatzkammer des Weingutes von



Christian Löw hat wieder für die SZ eine tolle Weinauswahl für Sie zusammengestellt! Bestellen Sie jetzt Ihre Riesling-Auswahl und genießen Sie zu Hause!
FOTO: LÖWWEINE.E.K.

Hövel.
2023 Scharzhofberger Riesling Kabinett Große Lage. Jahrgang 2023 - welch ein Genuss! Schon im Geruch zarte gelbfruchtige Aromen, die im Geschmack auf delikate Weise „nachklingen“. Der „Scharzhofberger“ präsentiert hier perfekt diese berühmte Weinbergsage mit ihrer komplexen Stoffigkeit und saftiger, edler Natur-süße, die nie anstrengend wirkt. Ein herausragender Vertreter dieser Kultlage mit großem Lagerungspotential.
2020 Scharzhofberger Riesling Kabinett Große Lage. Auch hier ist seine Herkunft spürbar. Klassisch-mineralischer Geschmack über das Terroir „Gruwacken“, exotisch mit Mango- und Melba-Aromen von der raren Bodenart „Roter Schiefer“. Komplex und vielschichtig in diesem Top-Jahrgang! Max von Kunow mit seinem Kellermeister Wolfgang Mertens gehören

mit zu den wichtigsten „Interpreten“ dieser weltweit bedeutendsten Riesling-Herkunft.
2018 Scharzhofberger Riesling Spätlese „Große Lage“: „Gut Ding braucht Weile!“ Dieser 2018er „Scharzhofberger“ verzaubert mit einer feinstoffigen, aber konzentrierten Aromatik nach gelben Früchten, etwas Cassis und Schwarzbeere, die sich geschmacklich in einer feinsinnigen Geschmackslänge quasi „verewigen“. Mit 8,5°Vol und einer delikaten natürlichen Restsüße gehören gerade gereifte Weine dieser Kult-Riesling-Lage zur den begehrtesten Süßweinen weltweit.

Bestellen Sie ganz einfach online direkt bei LöwWeine e.K. oder rufen Sie an unter **06825/9541406**. Nutzen Sie hierbei die gesonderten Konditionen. Besuchen Sie unseren Online-Shop: www.loewweine.com Schreiben Sie

bei Ihrer Bestellung in den Bereich **„Anmerkungen“** bitte **„SZ/TV-Aktion“**!
Das **3er-Probierpaket „SaarRiesling-Basis-2023“** kostet mit **10%-Aktionsrabatt 37,67€** (statt 41,85€)
Das **3er-Probierpaket „Riesling-Kult-Scharzhofberger“** kostet mit **10%-Aktionsrabatt 79,83€** (statt 88,70€)
zzgl. Versandkosten von 9,95€ (ab einem Warenwert von über 119,00 € versandkostenfrei)
Angebot freibleibend - solange der Vorrat reicht!
Genießen Sie außergewöhnliche Rieslinge des renommierten Saar-Weingutes „Von Hövel“ sowohl aus dem Top-Jahrgang 2023, als auch vom Riesling-Kult-Weinberg „Scharzhofberger“.
Hersteller: LöwWeine e.K., Am Campus 3, 66287 Quierschied-Göttelborn

Smartphone-Handbuch: Ganz leicht erklärt! So verstehen Sie Ihr Smartphone einfach besser

Endlich nicht mehr Kinder oder Enkel um Rat fragen müssen! Der Ratgeber von Christopher Braun und Andreas Dautermann gibt Ihnen die Antworten auf Ihre Fragen.



Der ideale Ratgeber für Sie als Smartphone-Besitzer!

FOTOS(2): LEVATO

(thsh) Das Smartphone-Handbuch von Levato ist die wohl verständlichste Bedienungsanleitung für das Smartphone. Es ist geeignet für Android und iPhone und in einfacher Sprache (keine Fachbegriffe/keine englischen Wörter) verfasst.

Die beiden von der Bundesregierung ausgezeichneten Autoren Andreas Dautermann und Kristoffer Braun vermitteln alles Wichtige für den Smartphone-Alltag. Es ist die beste Hilfe für Einsteiger, weil kein Vorwissen vorausgesetzt wird. Ihre zwölfjährige Erfahrung in der Erwachsenenbildung und Smartphone-Hilfe gibt den beiden das Feingefühl, verständnisvoll auf Beginner und Senioren eingehen zu können.

Das Handbuch ist besonders interessant für alle, die am gleichnamigen Online-Kurs nicht teilnehmen können, weil zum Beispiel kein Computer zur Verfügung steht. Der Online-Kurs „Was Ihr Handy alles kann“

wird in Kooperation mit der Saarbrücker Zeitung aber weiterhin angeboten. Mehrere tausend zufriedene Teilnehmer haben den Kurs absolviert. Mit dem Buch stehen die Lerninhalte auch den Menschen zur Verfügung, die am Online-Kurs nicht teilnehmen konnten oder wollten. Und für alle Teilnehmenden des Kurses ist das Buch eine ideale Geschenkidee: Das Buch ist bestens geeignet für die Smartphone-Neulinge im Bekanntenkreis!

- Smartphone-Handbuch
 - DIN A4 mit großer Schrift
 - 156 Seiten und über 200 Abbildungen
 - Bestens geeignet für Beginner und Senioren
 - Preis: 19,90 Euro
- Bestellen Sie ganz bequem auf Rechnung und versandkostenfrei!
Alle Infos, einen Blick ins Buch und die Bestellmöglichkeit finden Sie auf www.levato.de/saarbruecken oder telefonisch unter **06131-9204746**



Die Autoren des Buches: Christopher Braun und Andreas Dautermann

Grillkurs Wine & Grill: Jetzt Plätze sichern!

Hier buchen Sie: SZ-Ticket-Hotline 0681 502-5522 oder www.sz-kartenvorverkauf.de

Grillkurs Wine & Grill mit Sebastian Oberbillig (Deutschherrenhof)
Was gibt es Schöneres, als mit netten Leuten gemeinsam zu grillen? Ein Grillworkshop mit netten Leuten und tollen Moselweinen! Sei dabei, wenn Tommy gemeinsam mit Sebastian Oberbillig vom Weingut Deutschherrenhof „Whine & Grill“ verbindet: Passend zu den sechs Grillgerichten aus Tommys Workshop werden Weine des Weinguts Deutschherrenhof (Olewig) verkostet.
In jedem der Kurse gibt es sechs Elemente vom Grill, jeweils aus dem Bereich vegetarisch, Rind, Geflügel, Schwein, Fisch/Meeresfrüchte und Nachtisch.
Über Sebastian Oberbillig: Umtriebiger und bereit für Neuerungen bringt Sebastian Oberbillig den Zeitgeist in den

Betrieb. Nach seiner Winzerlehre bei den Weingütern Weegmüller, Reichsgraf von Kesselstatt und Schlossgut



Sebastian Oberbillig wird die passenden Weine anbieten. FOTO: PRIVAT

Diel studierte er an der Fachhochschule Geisenheim Weinbau und Oenologie. Praktika in Österreich (Weingut Bründlmayer), Neuseeland (Vavasour Wines) und London (Wines of Germany) ermöglichten ihm ebenso Blicke über den heimischen Tellerrand. Seit Juni 2006 stellt er in 6. Generation des heimischen Weingutes die Weichen für die Zukunft: Leidenschaftlich, innovativ und mutig. In perfekter Balance mit Sorgfalt, Wissen und Erfahrung. Sein Ziel: Unverwechselbare Rieslinge zu produzieren.

Termin: Donnerstag, 05. September und 03. Oktober, jeweils 16 Uhr
Ort: Niederkircher Str. 44, 54294 Trier
Preis: 129 Euro für SZ-Abonnenten, sonst 139 Euro

Neues Leser-Gewinnspiel „Kreuz und Quer“

Rätseln Sie wieder mit ab 2. September – tägliche Gewinn-Chance auf 500 Euro! Am SUPER-MITTWOCH gibt es 1.000 Euro Bargewinn!

(nbl) „Kreuz und Quer“ durch den September – ab kommenden Montag gibt es in Ihrer Saarbrücker Zeitung



Vielleicht können Sie im September auch jubeln!
FOTO: ADOBE STOCK

wieder das beliebte Kreuzworträtsel. Diesmal lohnt es sich besonders, die grauen Zellen anzustrengen, denn es gibt täglich die Chance, 500 Euro zu gewinnen. Wer das richtige gesuchte Lösungswort weiß und die Hotline anruft, kommt in den Lostopf und sichert sich die Chance auf die täglichen **500 Euro!**
Mittwochs, unser SUPER-MITTWOCH, gibt es sogar **1.000 Euro** zu gewinnen! Damit es etwas einfacher wird, gibt es neben dem Rätsel ein Bild, auf dem Sie Hinweise zu den gesuchten Wörtern finden. Also einfach ab Donnerstag täglich miträtseln.
Mitmachen ist ganz einfach:
1. Rufen Sie die Gewinnspiel-Hotline an und nennen Sie das Lösungswort.
2. Damit wir Sie im Gewinnfall benach-

richtigen können, hinterlassen Sie bitte Name, Adresse und Telefonnummer.
3. Aus allen Teilnehmern mit der richtigen Lösung ermitteln wir jeweils einen Tagesgewinner. Und der Tagesgewinner kann sich auf einen schönen Bargewinn freuen, der sicher gut in den kommenden Urlaub oder Einkauf investiert werden kann. Rätseln Sie täglich mit uns und gewinnen auch Sie mit etwas Glück 500 oder 1.000 Euro!

Erhöhen Sie Ihre Gewinnchance und rufen Sie für beide Lösungswörter an! 50 Cent/Anruf aus dem deutschen Festnetz und Mobilfunk

Produktion dieser Seite:
Thomas Schildtauer