



Ressort: Kunst, Kultur und Musik

SaarRieslingSommer 2026

Saarburg, 26.06.2026 [ENA]

Ende August präsentiert sich die Saar von ihrer besten Seite: Beim SaarRieslingSommer 2026 gehen die Besucher am 29. und 30. August auf eine besondere Weinreise von Konz bis Serrig. Das Angebot an hochwertigen Weinen und Crémants der beteiligten Saar-Weingüter wird um Produkte von Gastweingütern aus anderen deutschen und internationalen Weinregionen ergänzt. Eröffnungsfeier ist im Saarburger Burgrestaurant.

Erstmals bildet die historische Saarburg die Kulisse für die Eröffnungsfeier. Der Startschuss zum großen Verkostungswochenende fällt am Freitag, 28. August, mit einer weinkulinarischen Gala unter dem Motto „Napoli meets Saar“ im Burgrestaurant über den Dächern von Saarburg. Zu Gerichten der italienischen Küche von Vincenzo Di Tuoro genießen die Gäste erlesene Weine und Schaumweine der beteiligten Saar-Weingüter.

An den beiden folgenden Tagen führt die Weinreise zu elf Stationen entlang der malerischen Saar. Dort präsentieren sich jeweils von 12 bis 18 Uhr insgesamt 32 Weinerzeuger und bieten die Möglichkeit, Saarweine im direkten Vergleich mit Mosel, Ahr, Pfalz, Rheingau, Württemberg, Südtirol, Portugal und Kalifornien zu verkosten.

Die Besucher können in entspannter Atmosphäre in klassischen Weingütern, modernen Vinotheken, in Parks und Gärten erleben und genießen, was den besonderen Reiz der Weinregion Saar ausmacht. Vier Stationen bieten am 29. und 30. August Sonderverkostungen zu verschiedenen Themen.

Folgende Weingüter sind Stationen beim SaarRieslingSommer:

- 1 Weingut Piedmont in Konz-Filzen mit den Gastweingütern Vereinigte Hospitien Trier und Geschwister Köwerich aus Köwerich
- 2 Weingut Reverchon in Konz-Filzen mit dem Gastweingut Nelles von der Ahr
- 3 Weingut Cantzheim in Kanzem mit dem Gast Bischöfliche Weingüter Trier; Sonderverkostung „Crémants aus Deutschland, Luxemburg und Frankreich“
- 4 Weingut von Othegraven in Kanzem

- 5 Weingut Johann Peter Mertes in Kanzem mit den Gästen Quinta da Plansel aus dem Alentejo/Portugal und Tenuta J. Hofstätter aus Südtirol
- 6 Weinhof Herrenberg in Schoden mit den Gastwinzern Felix Weber aus Wiltingen, Willems aus Obermennig sowie Michael und Patrick Philipps aus Ayl; Sonderverkostung Sekt

**Redaktioneller Programmdienst:
European News Agency**

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.



..... International Press Service.....

7 Weingut Margarethenhof in Ayl mit den Gästen Weber Brüder aus Wiltingen, Gerrit Walter aus Briedel und Pius Wines aus dem Napa Valley in Kalifornien; Sonderverkostung „Weiße Burgundersorten“

8 Weingut Forstmeister Geltz-Zilliken in Saarburg mit den Gastwinzern Peter Lauer aus Ayl und Metzger aus der Pfalz sowie Ferdinands Saar Dry Gin.

9 Weinmanufaktur Van Volxem in Wiltingen mit den Gastweingütern Allendorf (Rheingau), Bassermann-Jordan (Pfalz) und Weingut Am Nil (Pfalz)

10 Weingut Schloss Saarstein in Serrig mit den Gastweingütern Stefan Müller aus Krettnach und Reichsgraf von Kesselstatt

11 Weingut Würtzberg in Serrig mit den Gästen Carl Loewen aus Leiwen, Markus Molitor aus Bernkastel-Wehlen und Schlossgut Hohenbeilstein aus Württemberg; Sonderverkostung „Beyond Riesling: Große Pinot noir aus Deutschland“.

Der SaarRieslingSommer ist damit eine einzigartige Gelegenheit, um Weine von Riesling bis Spätburgunder aus der Region sowie aus vielen anderen Anbaugebieten zu probieren und mit Winzern und Experten in Kontakt zu treten. Eine besondere Annehmlichkeit ist der Busverkehr zwischen den Weingütern.

Karten für die exklusive Eröffnungsfeier im Burgrestaurant von Vincenzo Di Tuoro gibt es zum Preis von 215 Euro per Mail an info@burgrestaurant-vincenzo.de oder telefonisch unter 06581 999 8585.

Eintrittskarten für die Verkostung am 29. und 30. August gibt es online unter www.saar-riesling-sommer.de sowie während der Veranstaltung an den Stationen. Die Karten für Samstag kosten 55 Euro, für Sonntag 40 Euro, das Kombiticket für beide Tage 70 Euro.

Weitere Informationen erhalten Interessierte auf der Internetseite www.saar-riesling-sommer.de sowie bei der Geschäftsstelle SaarRieslingSommer, c/o Moselwein e.V., Güterstraße 72, 54295 Trier, saarrieslingsommer@weinland-mosel.de oder info@weinland-mosel.de.

Bericht online lesen: https://teddy.en-a.de/kunst_kultur_und_musik/saarrieslingsommer_2026-93990/

Redaktion und Verantwortlichkeit:

V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDSStV: Karl J. Pfaff

**Redaktioneller Programmdienst:
European News Agency**

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.