

Alle Weine sind ab dem
10. März erhältlich

Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid, Tel.: 0201 / 841322

© Weinhof, Michael Koopmann, März 2011

FRÜHLINGSWEINE 2011 TEIL 1

KOMMT ER? KOMMT ER NICHT?

Der Frühling ganz sicher, früher oder später. Ob allerdings an deutschen Kliniken der alte Witz „Was heißt Kuhstall auf Arabisch? – Mubarak.“ bald wieder die Runde macht, war bei Redaktionsschluss nicht sicher zu beantworten. Auch zu dem Gerücht, dass ein deutsches Bankenconsortium schon an einem Dialyse-Plan für das Vermögen des prominenten Patienten feilt, gab es keine offiziellen Verlautbarungen. Harren wir also der Dinge, die da kommen. Um zumindest meteorologisch auf der sicheren Seite zu bleiben, haben wir für den Noch-Winter einen kraftvolle Rote und vier knackfrische Weiße für den Schon-Frühling ausgesucht.



GUTE PARTIE – DOMAINE LA TASTE

Aromatisch haut der 2010er aus der Gascogne derart in die Tasten, dass er unserem All-Time-Bestseller La Colombelle den Rang ablaufen könnte. Bei dem Weißen aus Colombard, Ugni Blanc, Gros Manseng und Sauvignon ist mit seiner explosiven Frucht von hellem Steinobst und der erfrischenden Zitrusnote das Mittel der Wahl für Landpartien, Boule-Partien, Open-Air-Schachpartien oder Grillpartys und natürlich fürs Chillen auf der heimischen Parzelle. Und bei einem Preis von gerade mal 5,20 Euro ist er selbst auch ein gute Partie.

Preis: **5,20 €**

WAHRE LIEBE – CHÂTEAU DU PRIORAT

Es fehlt nicht mehr viel, dann können wir mit Jacques und Daniel Maury silberne Hochzeit feiern. Seit mehr als zwanzig Jahren finden Sie ihre Weine in unserem Sortiment und wie das mit wahrer Liebe so ist, sie wird mit den Jahren immer besser. Der weiße 2010er Château du Priorat 65 Prozent Sauvignon, 30 Prozent Semillon und fünf Prozent Muscadelle ist so frisch und fruchtig wie eh und je, hat aber an Komplexität noch gewonnen. Feine Aromen von Aprikosen, Pfirsichen und Zitrusfrüchten ergeben ein harmonisches Geschmacksbild, dem auch Reife und Eleganz nicht abzusprechen sind. Da sehen wir doch unserem Jubiläum mit Freude entgegen, haben für Sie die Herzen geöffnet und die Flaschenöffnung geherzt.

Preis: **5,30 €**

MEISTERKLASSE – CHÂTEAU PUY SERVAIN

Geld allein macht's auch nicht. Das zeigen zurzeit die Bayern aus München. Echte Klasse zum bescheidenen Tarif bietet dagegen Altmeister Daniel Hequet mit seinem weißen Montravel. Lassen Sie sich von seinem Schraubverschluss nicht täuschen! Der hält Ihnen nur unangenehme Korkschecker und Kraftakte bei unzulänglicher Haustechnik vom Hals, keinesfalls aber ein ungetrübtes Weinvergnügen. Mit seinen expressiven Aromen von hellen Früchten, seiner harmonischen Säure und dem beeindruckenden Abgang kann er die bekannteren Vettern aus dem Entre-Deux-Mers souverän auf die Plätze verweisen.

Preis: **6,60 €**

RICHTIGE ANTWORT – DOMAINE DE PLOS

Sagen Sie nicht einfach ja, wenn Ihnen Ihr Magen bei Weißwein die Rote Karte zeigt, sagen Sie „(Schardo)nee!“, oder, falls Ihr Innerstes auf einer akzentfreien Aussprache besteht: Chardonnay! Der von der Domaine des Plos regt mit seiner exzentrischen Frucht und mineralischen Noten nur die Geschmacksnerven auf. Auf dem Weg nach unten zeigt er sich trotz Ehrfurcht gebietender Länge ausgesprochen geschmeidig.

Preis: **6,95 €**



GEOPOLITISCH KORREKT DOMAINE GRAND VENEUR

Geopolitisch machen Sie mit dem Côtes du Rhône von Christophe und Sébastien Jaume bestimmt nichts falsch, sonnt er sich doch mit 90 Punkten in der Gunst von Robert Parker Jr., dem obersten Vorschmecker unserer amerikanischen Freunde. Geschmacklich ist er auch über jeden Zweifel erhaben. Der mächtige 2009er aus 70 Prozent Grenache noir, 20 Prozent Syrah und 10 Prozent Mourvedre zeigt mit seinem tiefen Rubinrot und dem opulenten Bukett mit Aromen von schwarzen Kirschen und Johannisbeeren, Trüffeln und Lavendel schon Augen und Nase, was auf den Gaumen zukommt: Das sprichwörtliche „Maul voll Wein“ mit konzentrierter Frucht und seidigen Tanninen. Bei anderen Erzeugern hätte er das Zeug zu einem Châteauneuf-du-Pape. Die Brüder Jaume aber können aus dem Vollen schöpfen und üben sich lieber in vornehmer Zurückhaltung, wenn sie ihren „Les Champavins“ als Côtes du Rhône vermarkten.

Preis: **11,50 €**



M

Kulinarische atinee

Am 19. März, servieren wir zu einem Glas
„Château du Priorat“,

*Pochiertes Lachs-Filet
mit karamellisierter Ananas,
schwarzen Linsen und Basmatireis*

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbutter und ofenfrisches Baguette inklusive 15,30 €. Die Veranstaltung dauert von 11.00 bis 14.00 Uhr.

Bitte unbedingt reservieren, da die Portionen begrenzt sind.
Tel.: 0201 841322

DER PREISHAMMER IM MÄRZ

Bravo, Bravo, war das einhellige Urteil unseres Verkostungsteams. Filippo Baccalaro, der Topp Önologe von Farnese Vini hat aus den Trebbiano Trauben des Jahres 2007 das Optimum an Aromen herausgearbeitet. Kristallklare Frische, Aromen von weissen Blüten und Pfirsich. Dazu eine erfrischende Säure. Ein perfekter Begleiter zu Meeresgetier jedweder Art, oder einfach nur zum Spaß. Der Preis ist definitiv kein Hinderungsgrund.

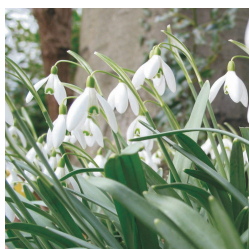
Preis: **3,50 €**

Weinhof

Weinhof Rüttenscheid
45131 Essen, Fridtjof-Nansen-Str.16-18
Tel.: 0201/841322 - Fax. 0201/841323
www.weinhof-ruettenscheid.de

Öffnungszeiten

Mo	15.00	bis 18.30 Uhr
Di-Fr	12.00	bis 18.30 Uhr
Do	12.00	bis 20.00 Uhr
Sa	10.00	bis 15.00 Uhr



FRÜHLINGSWEINE 2011 TEIL 1



Falls Empfänger verzogen, nachsenden! Anschriftenberichtigungskarte mit neuer Anschrift! Falls unzustellbar, zurück.

An alle Haushalte mit Tagespost