

Alle Weine sind ab dem
7. April erhältlich

Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid, Tel.: 0201 / 841322

© Weinhof, Michael Koopmann, April 2011

Er ist's

*Frühling lässt sein blaues Band
Wieder flattern durch die Lüfte;
Süße, wohlbekannte Düfte
Streifen ahnungsvoll das Land.
Veilchen träumen schon,
Wollen balde kommen.
- Horch, von fern ein leiser Harfenton!
Frühling, ja du bist's!
Dich hab ich vernommen!*



FRÜHLINGSFEINE IM WEINHOF

Horst Seehofer und alle anderen Kabarettisten sehen sehnsüchtig seinem Comeback entgegen. Bei uns sorgt schon die Wiederkehr des Frühlings für ausgelassene Stimmung. Wie in jedem Jahr haben wir beizeiten gesichtet und verkostet, was Lenz macht und die Sinne in heitere Erregung versetzt. Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen eine wonnige Zeit.

KEINE HEXEREI – CHÂTEAU LIEUMENANT

Frische Nase und knackige Frucht – so schmeckt der Frühling. Aus 80 Prozent Sauvignon und 20 Prozent Sémillon haben die Cardarellis einen wunderbar ausgewogenen weißen Bordeaux gemacht. Seit drei Generationen bewirtschaftet die Familie das Weingut im Osten von Bordeaux. Unter dem typisch französischen Bruchsteingemäuer geht es noch ganz traditionell zu. Wer im Weinberg genügend Schweiß vergießt, kann im Keller auf Hexerei verzichten, lautet die einfache Maxime von Jean-Claude Cardarelli. Wenn Sie seinen Wein probiert haben, werden Sie ihm wohl beipflichten.

Preis: **5,95 €**

ZWEI MEHR – CHÂTEAU HAUT DAMBERT

Seit unserer Frühlingsweinverkostung übersetzen wir „Entre-Deux-Mers“ mit „inzwischen zwei mehr“. Beim Entre-Deux-Mers der Familie Hitier-Buffeteau nämlich verlangten Nase und Gaumen (oder war es die schiere Lust) nach mehr, sodass auch noch das Kontermuster und das Konterkontermuster dran glauben mussten. Umso einsilbiger fielen dann die Beschreibungen aus: „Lecker“, „Klasse“, „G.I.“. Daher mit gebührendem Abstand an dieser Stelle noch eine seriöse Bewertung für den distinguierten Weinfreund: „Mit seiner brillanten Farbe und dem feinen Bukett von weißen Blüten und Zitrusnoten gefällt der Entre-Deux-Mers von Château Haut Dambert schon im Glas. Am Gaumen überzeugt der Weiße mit feiner Frucht, gut eingebundener Säure und einem lebhaften Finale.“ Aber wie gesagt, nehmen Sie lieber zwei Flaschen mehr.

Preis: **7,95 €**

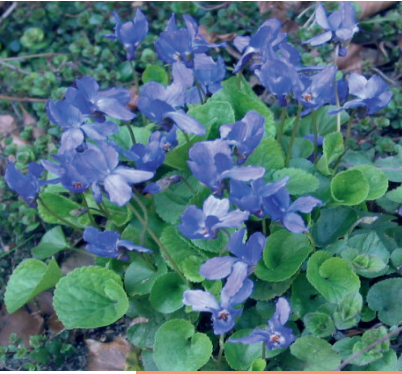
ELFRINGHAUSER TOSKANA – WEINGUT BISCHEL

Viele von Ihnen kennen die Elfringhauser Schweiz. Sie ist ein nettes Fleckchen Erde und dem erholungsuchenden Ruhrpöttler lieb und teuer. Der Pate stehenden Alpenrepublik aber reicht sie kaum bis zum Knie. Ähnlich verhält es sich mit der Toskana Rheinhessens. Sie verhält sich zur großen Schwester wie C&A zu Prada. Die Weine aus dem rheinhessischen Hügelland aber sorgen seit einiger Zeit auch bei verwöhnten Gaumen für helle Aufregung. Matthias und Christian Runkel gehören mit ihrem Weingut Bischel in Appenheim zu den Shootingstars der Szene. Ihr ungemein cremiger Silvaner trocken 2010 ist mit seiner feinen Würze und der üppigen Frucht von reifen Birnen und Äpfeln unsere Empfehlung für die kommende Spargelsaison. Und ihrem vollmundigen, wunderbar schmelzigen Grauen Burgunder kann ein gleich teurer Pinot Grigio kaum das Wasser reichen.

Grauburgunder : Preis: **8,50 €**

Silvaner: Preis: **7,75 €**





VERDUZZT LE CONTESSE

Nicht wenige reiben sich ob der politischen Kapiolen in Berlin verduzt die Augen. Auch deshalb haben wir den

Verduzzo Frizzante der Cantina Le Contesse für Sie ausgesucht: Hast du Kummer mit die Deinen ... hilft vielleicht was Prikkelndes. Mit seiner leichten Art und seiner klaren, frischen Frucht von Äpfeln, Aprikosen und Zitrusfrüchten lässt er selbst wissenschaftliche Mitarbeiter wieder an den Sinn des Lebens glauben.

Preis: 5,85 €

STIMMENFÄNGER LES VIGNERONS DE LA NOËLLE

Die Hamburger haben ihren Scholzomaten gekürt. Wir haben für Sie einen Roten aufgestellt, der besser in die Jahreszeit passt. Saftig, süffig und nicht zu schwer dürfte der Anjou Rouge „Les Gardelles“ der Winzergenossen aus Ancenis die Stimmen all jener gewinnen, die auch im Frühling rot wählen. Knacktrocken, aber keinesfalls dröge konnte er selbst die Westfalen in unserer Verkostungsriege für sich einnehmen. Mit satter Frucht von Erd- und Himbeeren lässt der reinsortige Cabernet Franc aus dem Anjou selbst Grüne strahlen.

Preis: 6,40 €

M

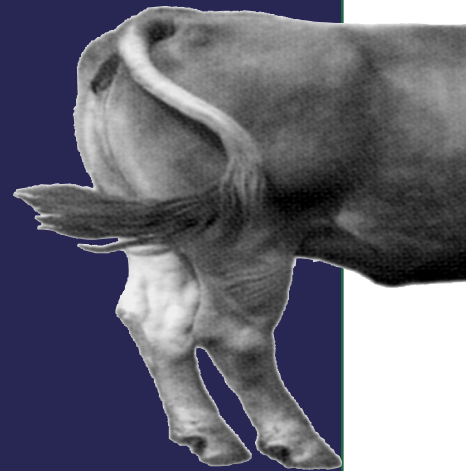
Kulinarische atinee

am 16. April servieren wir, zu einem
Glas „Saint Remy“

Kalbsbraten a la Jardinière mit Streppmaut und Riccia (Bandnudeln).

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbuter und ofenfrisches Baguette inklusive 15,10 €. Die Veranstaltung dauert von 11.00 bis 14.00 Uhr.

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



Weinhof

Rüttenscheid

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



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



FRÜHLINGSFEINE IM WEINHOF

An alle Haushalte mit Tagespost