

Alle Weine sind ab dem
2 Juni erhältlich

Weinhof



M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid, Tel.: 0201 / 841322

© Weinhof, Michael Koopmann, Juni 2011



ROSE(N)MONAT

Wäre Stefan Raab Rosenzüchter, hätte er gewusst, dass der Eurovision Song Contest im Mai für sein Singe-Röschen zu früh kam. Ihren Höhepunkt erreicht die Rosenblüte erst im Juni. Deshalb heißt der bei Gärtnern und Gartenfreunden auch Rosenmonat. Wir gratulieren daher neidlos den Freunden der seichten Muse in Aserbeidschan und wenden uns wieder den wesentlichen Dingen des Lebens zu: Im Juni präsentieren wir Ihnen drei voll erblühte Rosés, einen frischen Weißen und einen wohl gerundeten Roten.

SOLIDE WÄHRUNG – CANTINE MONCARO

Im Mai, als Spekulationen über die Wiedereinführung der Drachme nur lauwarm dementiert wurden, kam uns die Idee, man könne ja auch die Marken mal wieder ins Gespräch bringen - eine solide Währung in

Sachen Wein. In den Marken und insbesondere bei der Genossenschaft Moncaro bekommen Sie immer noch viel Wein für den Euro. Der herzhaft frische Trebbiano Marche aus 85 Prozent Trebbiano und 15 Prozent Verdicchio schmeckt jedenfalls nach mehr, als er kostet. Und sein duftiges Bukett von hellen Blüten und Früchten erinnert mehr an milde Sommerabende als an laue Dementis.

Preis: 4,70 €

SUPER STOFF – CHÂTEAU DE TREVIAC

In unserer letztjährigen Weihnachtsselektion sorgte schon Arnaud Siés roter Corbières für einen Raunen unter den Freunden kraftvoller warmer Rotweine. Und wir sind sicher, dass sein Corbières Rosé nicht weniger Aufsehen erregen wird. Der Rosé aus Grenache-, Cinsault- und Syrah-Trauben gehört zum Besten, was uns in dieser Sparte in den letzten Jahren durch die Kehle gegangen ist. So viel Saft, duftige rote Frucht und Konzentration kommen aber auch nicht von ungefähr. Ganze 35 Hektoliter Ertrag je Hektar leistet sich der studierte Historiker, der vor ein paar Jahren das Weingut von seinen Eltern übernommen hat – weniger gönnen sich auch die großen Châteaux im Medoc für ihre sündhaft teuren Crus nicht. Mit 14,5 Volumenprozenten ist Arnauds Rosé zwar kein Leichtgewicht, aber genau der richtige Stoff, um kräftig gewürztes Grillgut zu begleiten oder das Wochenende einzuläuten.

Preis: 7,25 €

GROßES KINO – AZIENDA AGRICOLA CITARI

Giovanna Getulli kann es: Großes Kino an den Gaumen zaubern. Ihr Lugana „Vigneto la Sorgente“ erhielt unlängst beim Concorso Enologico Internazionale das Diploma di Gran Menzione und Fachleute halten ihn für den derzeit besten Lugana. Ein richtig großes Spektakel aber bot in unserer Rosé-Verkostung ihr Garda Classico Chiaretto „18 e Quarantacinque“. Letzteres bedeutet „Viertel vor sieben“ in Erinnerung an die Schlacht von San Martino, die um diese Zeit ihre entscheidende Wendung zum Nachteil der Österreicher nahm. So martialisch aber gibt sich dieser zauberhafte Rosé aus Gropello, Marzemino, Sangiovese und Barbera weder in der Nase noch am Gaumen. Lachsfarben steht er im Glas und verströmt ein betörendes Bukett von reifen Pfirsichen und exotischen Früchten. Kaum weniger verführerisch präsentiert sich im Mund die üppige Frucht, wobei im nicht enden wollenden Abgang eine feine Mandelnote den Ton angibt. Unsere Empfehlung im Juni, wenn Sie sich oder Ihren Gästen einmal großes Freiluft-Weinkino bieten wollen.

Citari weiß Preis: 8,95 € Citari rosé Preis: 9,95 €

KURZE HALBWERTZEIT – WEINGUT FENDEL

Bei unserem Spätburgunder Rosé aus dem Rheingau erübrigt sich jede Diskussion über Laufzeiten. Bei seiner Probe strahlte unser ganzes Verkostungsteam und wir sind sicher, dass die Menge, die wir Günter Hetzert abschwatzen konnten, den Sommer nicht überlebt. Trocken und trotzdem ungemein süffig schmeichelt er mit seiner cremigen Art dem Gaumen und kitzelt die Sinne mit der typischen Frucht der Spätburgunder Traube. Die einzige Nuss, die Ihre familiäre Ethik-Kommission zu knacken hat, ist die Definition der kritischen Masse pro Nase und Tag. Dass er noch dazu bezahlbar ist, wird auch liberale Energie-Wendehälse zufriedenstellen.

Preis: 6,75 €





VOLLE KONZENTRATION – CHÂTEAU MONTAURY

Die Genossenschaft von Faugères gehört zu den kleinsten im ganzen Languedoc. Kein Wunder, denn auch die Appellation Faugères erscheint im Vergleich zur gesamten Anbaufläche des Languedoc geradezu winzig. Umso begehrt sind die finessereichen Roten von den Schieferhängen rund um die Gemeinde im Norden Beziers wegen ihrer subtilen Aromatik. Zum größten Teil werden sie von der örtlichen Kooperative vinifiziert. Auch die Besitzer von Château Montaury liefern ihre Ernte hier ab, konzentrieren sich ganz auf die Arbeit im Weinberg. An die Önologen der Genossenschaft übergeben sie dann kerngesundes Traubengut von Syrah-, Carignan-, Grenache- und Mourvèdre-Reben. Im perfekt ausgestatteten Keller des Winzervereins ein wunderbar runder Roter mit seidigen Tanninen und Aromen von roten Beeren, Pfeffer und Kakao.

Preis: 5,75 €

M *Kulinarische atinee*

*am 11. Juni servieren wir , zu einem
Glas "Fendel Rosé"*

*Gegrillte Garnelenspieße
mit Ricotta-Paprika-Terrine und Mauseohren Salat.*

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbutter und ofenfrisches Baguette inklusive: 15,20 €.
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.

An alle Haushalte mit Tagespost