

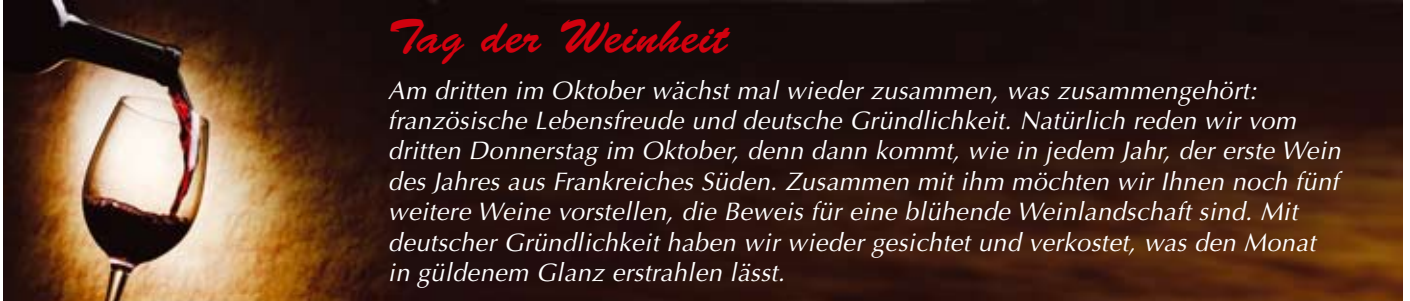
Alle Weine
sind ab dem
18. Oktober 2012
erhältlich!

Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · Oktober 2012



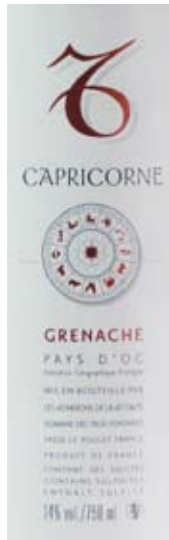
Tag der Weinheit

Am dritten im Oktober wächst mal wieder zusammen, was zusammengehört: französische Lebensfreude und deutsche Gründlichkeit. Natürlich reden wir vom dritten Donnerstag im Oktober, denn dann kommt, wie in jedem Jahr, der erste Wein des Jahres aus Frankreichs Süden. Zusammen mit ihm möchten wir Ihnen noch fünf weitere Weine vorstellen, die Beweis für eine blühende Weinlandschaft sind. Mit deutscher Gründlichkeit haben wir wieder gesichtet und verkostet, was den Monat in goldenem Glanz erstrahlen lässt.

Von den Socken – Les Vignerons de la Vicomté d'Aumelas

Spätestens mit den ersten Herbststürmen stehen alleinstehende Männer und solche, die sich Waschmaschine und Bett mit einer emanzipierten Frau teilen, vor einem der großen Rätsel des Daseins: Socken werden zwar nur paarweise verkauft, aber in der heimischen Schublade finden sich selten und unter Zeitdruck eigentlich nie zwei gleiche. Völlig von den nämlichen waren wir aber bei der Verkostung des **Grenache „Capricorne“** der Winzergenossen der Vicomté d'Aumelas. So viel Frucht von roten Beeren und reifen Feigen, so wunderbar samtige Tannine findet man in einem Rotwein dieser Preisklasse ungefähr ebenso häufig wie zwei zueinander passende Socken am Morgen. Der vollmundige Rote aus dem Languedoc wärmt die Seele derart, dass man selbst in der kühlen Jahreszeit versucht ist, unbewehrt in die Schuhe zu schlüpfen.

Preis pro Flasche: **7,25 €**



feinem Schmelz. Noch eine Schuppe drauf legt Monsieur Serre mit seinem **Cabernet**. Der 2011er ist ein echtes Meisterwerk, das die typischen Aromen der Rebsorte in einer Dichte und Intensität präsentiert, wie wir es lange nicht erlebt haben. Da kommt garantiert keine Langeweile auf.

Preis pro Flasche Cabernet Sauvignon:

8,25 €

Preis pro Flasche Symphonie:

7,95 €

Halali – Cave de Cruzy

Am dritten Donnerstag im Oktober erwacht selbst bei militanten Vegetariern der Jagdtrieb. Dann nämlich beginnt in Frankreichs Süden die Hatz auf die neuen Weine des Jahres. Wir haben uns wie in jedem Jahr beizeiten auf die Pirsch begeben und im Keller der Winzergenossen von Cruzy einen ausgewachsenen Roten des Jahrgangs 2012 geschossen. Die **Cuvée Chasseur** (franz. für Jäger) wird aber nicht nur Flintenträgern und Treibern schmecken. Der Rote aus **Cari-gnan, Grenache und Merlot** dürfte mit seiner frischen Frucht selbst eingefleischte Veganer fröhlich in Horn stoßen lassen.

Preis pro Flasche:

4,15 €



Shades of Red – Domaine Sainte-Lucie d'Aussou

Schenkt man dem Feuilleton Glauben, dann brandet in diesem Herbst eine Welle im wörtlichen Sinne fesselnder Erotik an deutsche Nachttische. Selbst in gutbürgerlichen Kaffeekränzchen soll das Geheime Verlangen derzeit auf der Tagesordnung stehen. Literarisch fesselnd sei das Opus magnum einer unter Pseudonym schreibenden Britin aber in keiner Weise und dazu noch weltanschaulich rückwärts gewandt.

Wie dem auch sei, wirklich fesselnd sind zwei Rotweine von Jean-Paul Serre. Seine „**Symphonie**“ aus **Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache und Mourvèdre** nimmt schon jeden gefangen, der nur seine Nase ins Glas steckt. Das opulente Nase von schwarzen Beeren, Schokolade und Gewürzen verspricht nicht mehr, als der Gaumen hält. Den umgarnt der samtweiche Rote mit üppiger Frucht von schwarzen Waldbeeren und



Sympathievieh – Weingut Metzger

Im Straßenverkehr sind Rindvieher, egal ob freilaufend oder hinterm Steuer, nicht so gern gesehen. Auf Weinetiketten scheinen sie dagegen ausgesprochene Sympathieträger zu sein. Wie anders sollen wir uns den durchschlagenden Erfolg von Uli Metzgers Greenvieh erklären. Im Sommer haben wir Ihnen bereits seinen Weißburgunder „Greenvieh“ vorgestellt und Ihr Zuspruch war überwältigend. Jetzt kommt als **Greenvieh Nummer 2** eine **Cuvée aus Chardonnay und Weißburgunder**. Mit viel Saft am Gaumen und einer Frucht von reifen Mirabellen und Birnen, den Noten von in Butter gebräunten Mandeln und seiner milden Säure ist dieser Weiße aus der Pfalz so süffig, dass Sie das arme Tier bestimmt nicht lange zappeln lassen.

Preis pro Flasche:

7,95 €



Sortimentsschönheit Nummer 4 mit 20 Prozent Rabatt: Zugewinn – Clos Sainte-Anne

Marie und Sylvie Courselles roter Bordeaux gehört zu den Dauerbrennern in unserem Sortiment, denn bisher haben wir nirgendwo mehr Bordeaux fürs Geld gefunden. Bei unserem jüngsten Besuch haben uns die Schwestern einen Weißwein auf den Tisch gestellt, der seinem roten Bruder den Rang ablaufen könnte. Die **Cuvée aus Sauvignon und Semillon** dürfte selbst die Liebhaber der großen Weißen aus dem Graves in Grubeln bringen. Für einen Zehner weniger bekommen sie hier auf der anderen Seite der Garonne nur marginal weniger Weinerlebnis. Marie uns Sylvies **Bordeaux Blanc** zeigt sich schon jetzt in der Nase wie am Gaumen wunderbar feifruchtig und komplex, er wird aber in den nächsten ein, zwei Jahren sicher noch dazugewinnen.

Preis pro Flasche Clos Sainte Anne Rot: **12,50 €**

Preis pro Flasche Clos Sainte Anne Weiß: **9,50 €**

abzüglich **20 Prozent Rabatt!** bis zum 31. Oktober 2012



Kulinarische Matinée

Am Samstag, dem **27. Oktober 2012**
servieren wir Ihnen zu einem Glas »Symphonie«:

Ragout vom Wildschwein mit Steinpilz-Kartoffelknödel und Portweinrotkohl

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbutter und
ofenfrisches Baguette inklusive **15,80 €**

Die Veranstaltung dauert von **11.00 bis 14.00 Uhr**.
Bitte unbedingt reservieren, da die Plätze begrenzt sind.
Telefon: **0201-841322**



**TOP-
MODELS**
im Oktober



Weinhof


Weinhof Rüttenscheid

Fridtjof-Nansen-Straße 16-18 · 45131 Essen · Telefon 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



P  **PREMIUMADDRESS
BASIS
INFOPOST**

An alle Haushalte mit Tagespost.