

Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · November 2012



Liebe Kundinnen und Kunden,

zweiundneunzig Prozent aller Deutschen hätten Obama gewählt und durften nicht. Da sind die Amerikaner ganz eigen. Bei uns dagegen haben Sie die freie Wahl. Wir haben wieder fleißig gesichtet und probiert, was in die kalte Jahreszeit passt. **Wir wünschen Ihnen ein ruhiges und besinnliches Fest und ein gesegnetes Neues Jahr**, und natürlich viel Vergnügen beim Verkosten unserer **Weihnachtsselektion 2012**.

Ihr Team vom Weinhof



Paradigmenwechsel – Moncaro

Es ist keine zehn Jahre her, da haben wir im Brustton der Überzeugung behauptet, die Cantine Moncaro sei, was die Qualität ihrer Weine angeht, so sicher wie eine Bank. Inzwischen sind wir, was Banken angeht, schlauer. Selbst Liberale wünschen sich neuerdings Geldinstitute, die so solide arbeiten wie die Kooperative in den Marken, und wollen die Bankenaufsicht verschärfen. Bis es soweit ist, empfehlen wir Ihnen zwei Weine der Winzergenossen aus Montecarotto, wenn Sie Ihr sauer verdientes Geld sicher anlegen wollen. Der **Ofithe Passerina** ist ein eleganter Weißwein mit viel Schmelz, subtiler exotischer Frucht und feinen mineralischen Noten, in dessen Begleitung sich nicht nur Meeresbewohner wohl fühlen. Auch der **Rosso Piceno „Terre Cortesi“** hat das Zeug zum Publikumslieblich. Der herrlich kirschige Rote aus 60 Prozent Montepulciano und 40 Prozent Sangiovese ist mit seiner üppigen Frucht und seinen reifen Tanninen ein Bilderbuch-Italiener, den Sie genauso gut zu einem geselligen Abend reichen können wie zu Pasta, Pizza und Co.

Moncaro Passerina 2011:
Moncaro Rosso Piceno 2011:

Flasche **8,20 €** ★
Flasche **5,70 €**

Nichts für Schwätzer – Cantine Francesco Minini

„Weine, von denen alle Welt spricht, die aber kaum jemand bezahlen und daher auch nicht trinken kann, davon gibt es in Italien mehr als genug. Ich mache lieber Weine für Genießer als für Schwätzer.“, antwortete uns Mario Minini, als wir ihn nach dem Geheimnis seines Erfolgs fragten. In nur drei Generationen haben die Mininis aus bescheidenen Anfängen ein kleines Weinbau-Imperium aufgebaut, das vom Trentino bis hinunter nach Sizilien reicht. Dazu reichen Fleiß und Durchsetzungsvermögen allein nicht aus, da muss auch der unbedingte Wille zur Qualität vorhanden sein. Tatsächlich genießt Signore Minini in der Weinwelt einen erstklassigen Ruf für seine blitzsauberen, aber bezahlbaren Rebsortenweine. Zum Beispiel seinen **Sauvignon Blanc „Alydar“** aus dem Veneto. Viel Saft am Gaumen, die kristallklare Frucht von Limetten, Kiwis und Stachelbeeren und die feine Säure lassen machen sofort Lust auf den nächsten Schluck. Da bleibt keine Zeit für viele Worte.



Casa Vinicola Minini Alydar Sauvignon 2011: Flasche **8,50 €** ★

Grenzgänger – Château Salitis

Château Salitis ist eines der ältesten und renommiertesten Weingüter im Cabardès. Die kleine Appellation im Norden von Carcassonne an den Hängen der Montagne Noir gehört zwar noch zum Languedoc, spürt aber klimatisch durchaus schon den Einfluss des Atlantiks. Da es im Sommer nicht so heiß wird, leben die traditionellen Rebsorten des Bordelais hier in guter Nachbarschaft mit denen des Languedoc. Beste Voraussetzungen also für knackige Weißweine und spannende Rote. Der **Sauvignon Blanc von Château Salitis** vereint das Beste beider Welten in sich: die Frische seiner Brüder aus Bordeaux und die üppige Frucht und den Schmelz der Weißen aus dem Languedoc. Auch die rote **Cuvée Équinoxe** aus Cabernet Franc, Grenache, Malbec und Syrah ist, was die Rebsorten angeht ein Grenzgänger, aber einer im Sonntagsstaat. Der wuchtige Rote nimmt es mit jedem Festtags-

braten auf. Die Nase betört er mit intensiven Aromen von roten und schwarzen Beeren, Gewürzen und einer feinen Menthol-Note. Am Gaumen zeigt er sich ausgesprochen vollmundig und rund, wobei die schönen, reifen Tannine durchaus noch einiges Alterungspotenzial versprechen.

Château Salitis Sauvignon 2011: Flasche 7,40 €
Château Salitis Cuvée Équinoxe: Flasche 11,50 €

Spitze mit Bodenhaftung – Domaine Saint-Remy

Ihr Auftreten ist angenehm bodenständig und bescheiden, aber mit ihren Grand Crus gehören François und Philippe Ehrhart zur absoluten Spitze der Elsässer Winzer. Bei der Verkostung ihres **Riesling Grand Cru Hengst** wäre uns beinahe die Kinnlade runtergefallen: Elsässer Riesling at its best. Sein Bukett ist schlicht faszinierend und in seiner Komplexität kaum zu beschreiben. Sie vergessen fast das Trinken, wenn Sie die Nase ins Glas stecken. Nehmen Sie dann doch einen Schluck in den Mund, hat die Begeisterung kein Ende. Seine Rasse und Konzentration lassen einen wohligen Schauer das Rückenmark hinunter ziehen. Bei seinem ehrfurchtgebietenden Abgang schließen Sie unwillkürlich die Augen. Ein Muss für die Liebhaber großer Weißweine.

Riesling Grand Cru Hengst 2010: Flasche 15,95 €



Inkognito – Domaine Ferri Arnaud

Für Eingeweihte zählt die kleine DOP La Clape im Osten von Narbonne zu den besten des Languedoc. Hier liegen die Weinberge der Domaine Ferri Arnaud und dahinter verbergen sich zwei Lichtgestalten des Weinbaus im Midi: Jean Rosset und Claude Gros. Binnen eines Jahrzehnts hat das Duo Château La Negly zum „besten Weingut des Languedoc“ (R. Parker Jr.) und zum Mekka für Weinfreunde mit dicker Brieftasche gemacht. Unter dem Namen Ferri Arnaud vermarkten die beiden Qualitätsfanatiker inkognito klasse Weine für Genießer mit endlichen Ressourcen. Dem **Languedoc La Clape Blanc** aus 64 Prozent Bourboulenc und 36 Prozent Grenache

Blanc merkt man ihre Handschrift aber deutlich an: viel Schmelz und üppige Frucht am Gaumen und ein zauberhaftes Bukett von weißen Blüten und Aprikosen. Der frische Weiße geht als Aperitif genauso gut wie zu Meeresfrüchten und gegrilltem Fisch. Zur Gans oder zum Weihnachtsvierteiler sollten Sie besser den Rotwein aus Syrah, Grenache und Carignan wählen. Der vollmundige Rote brennt ein spektakuläres Aromen-Feuerwerk ab. Kirschen, Brombeeren, Pflaumen, Cassis und Lakritz buhlen um Ihre Gunst und die seidenweichen Tannine sorgen für einen angemessenen Kontrapunkt. Der Wein macht jetzt richtig Spaß, kann aber auch noch ein paar Jährchen liegen, wenn Sie so viel Disziplin aufbringen.

Domaine Ferri Arnaud La Clape weiß 2011: Flasche 7,20 €
Domaine Ferri Arnaud La Clape rot 2009: Flasche 6,90 €

Große Kunst – Weingut Selbach-Oster

Zum einfachen „Wegsaufen“ ist Johannes Selbachs Riesling Spätlese feinherb „**Alte Reben**“ eigentlich viel zu schade. Die perfekte Balance von Süße und Säure, das subtile Zusammenspiel von feiner Frucht und Mineralität sind große Kunst. Andererseits möchten wir den sehen, der von diesem mundfüllenden, cremigen Weißen einen Rest in der Flasche lässt. Dieser Wein ist so sexy, dass selbst Heilige die Beherrschung verlieren.



Johannes Selbachs Riesling Spätlese „Alte Reben“: Flasche 13,90 €

Noch besser – Weingut Sauer

Im Mai dieses Jahres feierte Heiner Sauer sein 25-jähriges Jubiläum als zertifizierter Bio-Winzer. In einem Interview des SWR sagte er: „Es ist ein Fehler, wenn man sagt, meine Weine sind gut. Denn sie können immer noch besser werden.“ Da fragen wir uns, wo er denn noch hin will. Zur Spitze der deutschen Winzer gehört er doch jetzt schon. Aber vermutlich ist es genau diese Haltung, die ihn dorthin gebracht hat und die uns jedes Jahr wieder staunen lässt, was der Mann kann. Wenn Sie mitstaunen möchten, dann probieren Sie die beiden trockenen Weißburgunder Spätlesen „**Münzberg**“ und „**Schloss**“. Die Spätlese aus der Lage „Godramsteiner Münzberg“ begeistert mit einer Komplexität, die nur große Gewächse zu bieten haben. Die Nase reicht von knackigen aromatischen Äpfeln über Zitronengras bis hin zu Nussaromen. Am Gaumen zeigt der Wein viel Schmelz und dichte Frucht, die im Abgang mit Apfel- und Mandarine-Noten noch einmal auftrumpft. Die Spätlese „Schloss“ legt noch einmal mehr als eine Schuppe drauf. Aber die probieren Sie am besten selbst. Wir wollen Ihnen ja nicht die Spannung nehmen.



Weingut Sauer Münzberg: Flasche 11,50 €
Weingut Sauer Schloss: Flasche 17,50 €

Fördern und fordern – Cantine Salvalai

In Italien ist die Pinot Noir zwar eine Rebsorte mit Migrationshintergrund, in der dritten und vierten Generation aber so gut integriert, dass sie unter dem Namen Pinot Nero einen italienischen Pass vorlegen kann. Dabei gilt sie unter Winzern als ausgesprochen zickig und verlangt penible Pflege im Weinberg und das sprichwörtliche „Händchen“ im Keller. Aber die Önologen der **Cantine Salvalai** haben mit viel Fördern einen Roten daraus geformt, den Sie bestimmt fordern werden. Nicht zu schwer und wunderbar duftig begleitet er Sie mit Aromen von Himbeeren und Walderdbeeren charmant durch den Abend. Sie können ihn auch bedenkenlos zum Essen einladen. Ihm schmeckt nahezu alles, nur bei Kartoffelsalat mit Würstchen bekommt er Krämpfe.



Cantine Salvalai Pinot Noir 2011: Flasche 6,80 €

Heißer Tipp – Vini Odoardi

Die Weinwelt ist zwar klein, aber die DOC Savuto ist so klein, dass selbst wir sie nicht auf dem Schirm hatten. Ganze 60 Hektar misst das Anbaugebiet am Tyrrhenischen Meer und ohne den Tipp eines befreundeten Winzers aus Apulien hätten wir es vermutlich auch nicht entdeckt. Der hatte den Hinweis von seiner dänischen (!) Gattin bekommen, die als Wine-Scout in Süditalien schon jeden Stein umgedreht hat und dabei auf die Weine von Gregorio und Barbara Odoardi gestoßen ist. Ihr verdanken wir also letztlich drei neue heißblütige Rote für die kalte Jahreszeit. Schon der „einfache“ **Savuto** DOC macht mit seiner würzigen Frucht und seinen schönen, reifen Tanninen richtig warm ums Herz. Noch mehr auf den Rippen hat Signore Odoardis Calabria IGT „**Terra Damia**“. Mit seinem kraftvollen Körper und seinen üppigen Aromen von dunklen und roten Beeren lässt er auch ohne Kaminfeuer die Wangen glühen. Und wenn Sie sich etwas richtig Gutes tun wollen, dann probieren Sie den Calabria IGT „**GB**“. GB steht für Giovan Battista und ist sozusagen der Director's Cut, ein wuchtiger Roter zum Träumen bei knackigen Minusgraden.

Azienda Agricola Odoardi „Savuto“ 2009: ★

Flasche **8,50 €**

Azienda Agricola Odoardi „Terra Damia“ 2009:

Flasche **10,50 €**

Azienda Agricola Odoardi „GB“ 2009:

Flasche **22,50 €**



Grüner Löwe – Château Grand Launay

Sind die Grünen die eigentlichen Konservativen? Die Wahlen im Ländle haben für einige Verwirrung in der politischen Farbenlehre gesorgt. Davon hat Pierre-Henri Cosyns aber nichts mitbekommen. Es kann also nicht der Grund dafür sein, dass der Bio-Winzer aus Teuliac seine Top-Cuvée „**Lion Noir**“ (schwarzer Löwe) getauft hat. Die Hobby-Heraldiker unter Ihnen können uns sicher mehr dazu sagen. Wir wissen nur, dass es sich bei diesem Rotwein um einen formidablen Bordeaux von den Côtes de Bourg aus dem großen Jahrgang 2010 handelt. Er ist noch ein wenig ungestüm, aber wenn Sie ihn ausreichend belüften, verrät er Ihnen schon jetzt sein ganzes Potenzial. Seine Nase ist mit ihren Aromen von schwarzen und roten Beeren, Veilchen, Kokosnuss, Leder und Röstbrot eines großen Bordeaux würdig. Und auch die Konzentration am Gaumen lässt ahnen, was da in den nächsten Jahren heranreifen wird. Eine feine Geldanlage für Wertkonservative jeder Couleur.

Château Grand Launay „Lion Noir“ 2010: ★ Flasche **12,80 €**

Goldenes Dreieck – Château Coutet

Die Freunde harter Drogen müssen wir leider enttäuschen. Die Weinberge von Château Coutet bilden zwar ein Dreieck, aber nicht Laos, Thailand und Myanmar liegen drum herum, sonder

die Rebhänge von Château Angelus, Beausejour, Franc Mayne und Grand Mayne, also die Crème de la Crème der Grand Cru Classé in Saint-Emilion. Bis 1985 gehörte das Gut selber zu diesem erlauchten Kreis. Dann wurde es deklassiert, weil die damaligen Besitzer wohl vergessen hatten, dass Adel auch verpflichtet. Vor ein paar Jahren aber haben Alain und Xavier David Beaulieu die Zügel in die Hand genommen und wollen **Château Coutet** zurück zu altem Glanz führen. In 4 Jahren steht die nächste Neubewertung der Klassifizierung der Saint-Emilion-Weingüter an und die Brüder hoffen, dann wieder dazuzugehören. Ihr 2006er gibt jedenfalls keinen Grund, daran zu zweifeln, und ist jetzt noch ein ausgesprochenes Schnäppchen für die Liebhaber großer Bordeaux. Er beginnt jetzt, sich zu öffnen und dürfte in den nächsten zwei, drei Jahren großes Bordeaux-Kino zum Dienstagstarif bieten.

Château Coutet Saint-Emilion ★

Grand Cru 2006: Flasche **19,50 €**

Aber Großmutter ... – Vignerons du Mont-Ventoux

... warum hast du denn so einen großen Durst? Die Aufzeichnungen der Gebrüder Grimm sind leider etwas ungenau und für Weinfreunde unbefriedigend, da sie vollkommen offen lassen, welchen Wein das Rotkäppchen der Großmutter bringen wollte. Wir haben uns Gedanken dazu gemacht und empfehlen den Roten „**La Belle Magnanarelle**“ der Vignerons du Mont-Ventoux. Es ist ein herrlich warmer, weicher Rotwein aus den Rebsorten Grenache Noir, Syrah und Carignan, bei dem sich zur dichten Frucht von Schwarzkirschen und Backpflaumen Gewürzaromen aus der Weihnachtsbäckerei gesellen. Er hilft bei akutem November-Blues und in Verbindung mit einem warmen Pullover und Aspirin auch gegen eine aufkommende Grippe. Und bei 15 Volumenprozenten muss sich die Oma für die nötige Bett schwere auch keinen Wolf trinken.

Ventoux „La Belle Magnanarelle“ 2011: ★ Flasche **6,90 €**

Spumante Macchiato – Le Case Bianche

Der Mensch lebt nicht von Latte Macchiato allein, ab und zu darf es im Leben auch mal prickeln. Da hilft dann Martino Zanettis **Spumante Extry Dry**. Der Mann hat ein Vermögen mit Kaffee gemacht und versteht daher etwas von anregenden Getränken. Als Ausgleich zum stressigen Geschäftsleben gönnt er sich ein Weingut in Susegna im Herzland der Prosecco-Traube. Hier geht er alles ein paar Takte ruhiger an, aber nicht weniger ambitioniert. Aus seiner Haut als Qualitätsfanatiker kann er einfach nicht heraus – zum Glück für alle Prosecco-Freunde. Sein Spumante Extra Dry ist ein ausgewachsener Sekt mit der reinen, klaren Frucht der Prosecco-Traube und einer Perlage, die den Gaumen in pures Vergnügen hüllt.

Le Case Bianche Spumante Extry Dry: ★ Flasche **9,90 €**

... nur noch 38 Mal schlafen, liebe Erwachsene, dann sollten Ihre Firmen-Präsente beim Empfänger eingetroffen sein... dann wissen Ihre Freunde und Geschäftspartner, ob Sie auch in diesem Jahr wieder mit Wohlwollen an sie gedacht haben. Haben Sie sich schon Gedanken gemacht, womit Sie sich heuer unterm Christbaum in Erinnerung bringen können? Uns fällt immer und zu jedem Budget etwas ein. Zum Beispiel...



Erste-Hilfe-Kasten für Gourmets

Wenn der Kühlschrank leer und im Lieblingsrestaurant kein Tisch mehr frei ist, hilft unser Erste-Hilfe-Kasten für Feinschmecker. Eine Flasche **Morellino di Scansano** vom Star-Önologen Maurizio Castelli, ein Paket **High-End-Spaghetti** aus der Nudel-Manufaktur Rusticella d'Abbruzzo und drei erlesene **Pasta-Soßen** (je ein Wildschwein-, Hirsch- und Reh-Ragout) aus handwerklicher Fertigung retten garantiert den Abend.

Paketpreis: 39,80 € ★

Wenn Ihnen zum Päckchenpacken die Zeit- und die Geduld fehlt, helfen wir Ihnen gern. Präsente von uns kommen nicht nur gut an, sie sind auch pünktlich da.

Versprochen!



Achtung!
Wie gewohnt bleibt der Weinhof in der ersten Januarwoche bis zum **5. Januar 2013** geschlossen.



Beaujolais Primeur ★

Wie in jedem Jahr feiern wir, in 2012 am **15. November**, die Ankunft des **Beaujolais Primeur**. Schauen Sie doch einfach auf zwei Schlückchen vorbei und lassen Sie uns gemeinsam feiern. Zur Stärkung gibt es wie immer ein paar leckere „Schweinereien“.

Den **Beaujolais Villages Primeur 2012** gibt es bei uns für **5,95 €**.

★ Austerfest ★ im Weinhof am 24. November 2012!

Austernfest. Echte Meeresaustern, Austern aus der Normandie mit dem Recht auf die Bezeichnung „**Appellation Pleine Mer**“ sind in Deutschland schwer zu finden. Diese Austern wachsen langsam und werden durch ihre raue Umwelt robust und fleischig, aber nicht fett. Wir haben wie immer die „**Speciales**“ der Kategorie „groß“ (90-100 g) geordert.

Der Teller Austern mit einem Glas Spumante von „Le Case Bianche“ kostet:

Das halbe Dutzend: **15,50 €**, Gratiniert: **16,50 €**

Das Dutzend: **27,30 €**, Gratiniert: **28,30 €**

Das Dutzend zum Mitnehmen kostet: **15,80 €**

Bitte haben Sie Verständnis, daß wir die Mitnahme Austern nur ungeöffnet abgeben.

Bitte **unbedingt reservieren**, da die Mengen begrenzt sind. Auch die Mitnahmeaustern gibt es nur auf Vorbestellung. Das Austerfest beginnt um **11.00 Uhr**.



**Frohe
Weihnachten
2012**



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



An alle Haushalte mit Tagespost.