

Alle Weine
sind ab dem
10. April 2013
erhältlich!

Weinhof



M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · April 2013

Komm zum Garten denn, du Holde! In den warmen, schönen Tagen. Sollst du Blumenkränze tragen. Und vom kühl kristallinen Golde. Mit den frischen, roten Lippen ...

... Eh ich trinke, lächelnd nippen. Ohne Maß dann, ohne Richter. Küssend, trinkend singt der Dichter. Lieder, die von selbst entschweben: Wunderschön ist doch das Leben!

Joseph von Eichendorff

Frühlingsweine bei ...

Zum kalendarischen Beginn glich „Warten auf den Frühling“ einem Stück von Beckett. Aber anders als Estragon und Wladimir wissen wir, dass es gibt, worauf wir warten. Der Lenz kommt – irgendwann. Bei uns können Sie schon mal probieren, wie er schmeckt. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Verkosten und freuen uns auf Ihren Besuch.



Durch die Blume – Vignerons de la Vicomté

Der alte Winter hat im März noch einmal richtig die Zähne gezeigt. Da half kein Schimpfen und kein Fluchen. Sagen Sie ihm doch mal durch die Blume, dass er sich zum Teufel scheren soll. Das Etikett des Vicomté d'Aumelas Blanc wirkt mit seiner floralen Zier auf Gevatter Frost wie Knoblauch auf Vampire und der Wein dahinter wie das Kreuzifix. Frische Aromen von Pfirsichen, exotischen Früchten und Wildblüten und dazu reichlich Saft am Gaumen, wer denkt da noch an lange Unterhosen und den Schnee von gestern. Der Weiße aus 70 Prozent Grenache Blanc und 30 Prozent Sauvignon macht einfach Laune.

Preis pro Flasche: 4,75 €

Preis pro Flasche:

4,75 €

Eleganter – Ackerman

Nein, wir haben kein n vergessen. **Ackerman** ist eines der großen traditionsreichen Weinhäuser in Saumur, das bei unseren Erbfreunden für seinen eleganten Weinstil bekannt ist. Der **Chardonnay** des Hauses fügt sich genau in diese Linie. Angenehm frisch und ohne einen Hauch von Eiche passt er prima in die Jahreszeit, aber auch zu hartschaligem Meeresgetier, Fisch und Ziegenkäse. Die Nase begrüßt er mit Aromen von frischer Butter, Haselnüssen und gerösteten Mandeln und den Gaumen umgarnt er mit knackiger Frucht von hellem Kernobst und feinen mineralischen Noten. Großes Chardonnay-Kino für vergleichsweise kleines Geld.

Preis pro Flasche:

5,95 €



Junior-Suite – Pascal Bouchard

Die Domaine **Pascal Bouchard** ist ein alteingesessenes, renommiertes Familienweingut in Chablis, in dem inzwischen die vierte Generation. Pascal Bouchard, der Senior, sieht aus wie eine Reinkarnation von Peter Frankenfild. Er denkt gar nicht daran, sich aufs Altenteil zurückzuziehen. Da ist es dem Betriebsklima ausgesprochen dienlich, dass seine Söhne Damien und Romain nebenher noch ihr eigenes Ding drehen. Aus ihren Lehr- und Wanderjahren haben sie beste Verbindungen ins Midi und hier verarbeiten sie in einer kleinen Kellerei die Trauben von Vertragswinzern. Die Weine ihrer „Junior-Suite“ bieten eine faszinierende Synthese zweier Welten: Die explosive Frucht der Midi-Weine trifft auf die kühle Eleganz großer weißer Chablis. Ihren Sauvignon 2012 haben sie ihrem Großvater **Amand** gewidmet und der darf stolz auf seine Enkel sein. Die ebenso dicke wie subtile Frucht umhüllt einen festen Körper und der Weiße zeigt eine beeindruckende Präsenz am Gaumen. Bei seinem Abgang sieht man augenzwinkernd – den Herrn Papa.

Preis pro Flasche:

7,75 €



Rheiner Reim – Weingut Friedrich Fendel

Sie wollen sich einen Reim auf Frühling machen. Wie wär's mit Riesling. Der vom Weingut **Friedrich Fendel** in Rüdesheim kommt sympathisch trocken rüber und füllt den ganzen Mund mit seiner spritzigen Frucht von Pfirsich und Aprikose. Dazu gesellt sich die typische Mineralität der **Rheingauer Rieslinge** und ein staunenswerter Abgang. Das Familienweingut, das auf eine fünfhundertjährige Weinbautradition zurückblickt, gehört übrigens zum exklusiven Klub der Prädikatsweingüter. Da kommt nur rein, wer beste Lagen an den Füßen hat.

Preis pro Flasche:

6,85 €



Toptank – Minini

Modebewusste Menschen beiderlei Geschlechts greifen bei steigenden Temperaturen gerne zum Tanktop. Denn kaum etwas bringt den gestählten Körper besser zur Geltung. Die Önologen der Kellerei **Minini** scheinen dagegen modisch nicht ganz auf der Höhe zu sein. Als sie den Grillo Sicilia in **Tank Nummer 55** verkosteten, waren sie zwar von dem knusprigen Weißem mit seiner knackigen exotischen Frucht äußerst angetan, zeigten sich bei der Namensgebung aber umso spröder. Auf dem Etikett steht schlicht und einfach Tank N° 55. Dabei wäre ein Top am Tank durchaus kleidsam gewesen.

Preis pro Flasche:

6,60 €





Quelle des Glücks – Cave de Saumur

Eine frische Brise für den Gaumen. Der Saumur Blanc „Grand Voile“ lässt nicht nur Seglerherzen höher schlagen. Mit seinem straffen Körper und seiner knackigen Frucht von Birnen und Aprikosen lässt der Weiße von der Loire aus 100 Prozent Chenin Blanc schon beim ersten Schluck die Sinne vibrieren. Dabei zeigt er sich trotz seiner erfrischenden Säure wunderbar cremig und macht Lust auf mehr und Meer. „Grand Voile“ heißt auf Deutsch Großsegel und das ist der Hauptantrieb auf Segelbooten und Quelle des Glücks für Menschen mit entsprechender mentaler Prädisposition. Wir sind aber sicher, dass der Weiße von der Kooperative in Saumur auch bei ausgemachten Landratten für Hochgefühle sorgt.

Preis pro Flasche: 7,40 €

ACHTUNG: bis zum 30. April 2013
20 Prozent Frühlings-Rabatt



Kulinarische Matinée

Am Samstag, den **20. April 2013** servieren wir Ihnen zu einem Glas „**Ackerman Chardonnay**“ 2012
(wer auf Rotwein nicht verzichten möchte bekommt ein Gläschen **Tempête Occitane** 2012)

Tranche vom Kalbsrücken auf Morchelrisotto mit glasierten Frühlingsgemüsen und Kräuterschaum



Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbutter und
ofenfrisches Baguette inklusive **16,50 €**

Die Veranstaltung dauert von **11.00 bis 14.00 Uhr**.
Bitte unbedingt reservieren, da die Plätze begrenzt sind.

Telefon: **0201-841322**



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.