

Alle Weine  
sind ab dem  
15. Mai 2013  
erhältlich!

# Weinhof



M A G A Z I N

Weinhof Rütterscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · Mai 2013

## Frühling, die Zweite

„Im wunderschönen Monat Mai, als alle Knospen sprangen, da ist in meinem Herzen die Liebe aufgegangen. Im wunderschönen Monat Mai, als alle Vögel sangen, da hab ich ihr gestanden mein Sehnen und Verlangen.“, schrieb einst Heinrich Heine in seinem Buch der Lieder. Wir haben Ihnen unser Sehnen und Verlangen nach ein wenig Sonne und menschenwürdigen Temperaturen schon im April gestanden, aber jetzt müssen sie ja endlich kommen. Hier kommt auf jeden Fall der zweite Teil unserer **Frühlingswein-Aktion**.



### Straffrei – Vignobles Despaigne

Einen Eklat versucht man im Deutschen tunlichst zu vermeiden. Deshalb hat wohl auch ein gewisser Herr H. aus M. mit bisher untadeligem Leumund darauf gehofft, er könne seine Millionen in der Schweiz still und heimlich nachversteuern. Jetzt zeigen selbst die mit dem Finger auf ihn, die sich vorher gern mit ihm geschmückt haben. Ohne jedes Risiko können Sie dagegen Ihre Tafel mit dem **Éclat de Sauvignon** der Familie **Despaigne** zieren. Ihre Gäste werden applaudieren. „Éclat“ bedeutet im Französischen soviel wie Glanz, Leuchten, aber auch Knall und Splitter. Alles zusammen macht deutlich, was Sie bei der Cuvée aus 85 Prozent Sauvignon Blanc, zehn Prozent Sémillon und fünf Prozent Muscadelle erwartet:

Ein Aromen-Gewitter von exotischen Früchten, Weinbergpfirsich und Grapefruit, das alle Augen glänzen lässt. Bei so viel Saft am Gaumen und dem ausgewogenen Spiel von Fruchtsüße und Frische sollten Sie aber vorher ein Fläschchen für sich zur Seite schaffen. Auf eine Selbstanzeige können Sie dann verzichten, von uns erfährt niemand etwas.

**Preis pro Flasche: 7,80 €**



### ... oder Sauvignon – Ackerman

Redensartlich hat man nur die Wahl zwischen Sekt oder Selters. Davon will man aber bei **Ackerman** nichts wissen. Das bekannte Sekthaus in Saumur bietet neben feinen Cremants de Loire auch ein paar formidable Stillweine an. Wir haben für Sie den Sauvignon ausgesucht. Er ist ein typischer Vertreter der **Sauvignons von der Loire**. Mit seiner ausgeprägten Mineralität, der exotischen Frucht und den erfrischenden Zitrus-Aromen ist er der ideale Begleiter zu Meeresfrüchten und Ziegenkäse. Aber auch als Aperitif macht er eine prima Figur. Und im Unterschied zum Sprudelwasser müssen Sie bei ihm kein Bäuerchen befürchten – auch wenn der Name Ackerman anderes suggeriert.

**Preis pro Flasche: 5,95 €**



### Vignerons de la Vicomté

Im ersten Teil unserer Frühlingswein-Aktion haben wir Ihnen vorgeschlagen, dem hartnäckigen Winter doch durch die Blume Adieu zu sagen. Jetzt können Sie die Witterung ganz gelassen durch die Rosa Brille betrachten. Das Etikett des **Vicomté Aumelas Rosé** geizt nicht mit üppiger Blütenpracht und der Wein protzt mit praller Frucht von roten Wildbeeren. Herrlich saftig und angenehm frisch macht er Lust auf genussvolle Outdoor-Aktivitäten wie Grillen, Chillen, etc. pp.

**Preis pro Flasche: 4,75 €**

### Hitverdächtig – Vini Odoardi

Statt des sprichwörtlichen Maul voll Weins bieten wir Ihnen mit dem **Scavigna Rosato von Gregoria** und **Barbara Odoardi** ein Maul voll Rosé. Die kleine **DOC Scavigna** auf dem Spann des italienischen Stiefels ist gerade einmal 40 Hektar groß, wird Ihnen aber trotzdem nachhaltig in Erinnerung bleiben. So viel Saft, Kraft und üppige Frucht von roten Beeren finden Sie sonst nur in einem guten Tavel. Die heißblütigen Roten der Odoardis waren die Renner unserer letztjährigen Weihnachtsaktion und wir sind sicher, dass auch ihr Rosato zum Sommerhit wird.

**Preis pro Flasche: 8,75 €**



### Ah! und Groh! – Weingut Heinrich Groh

Wäre es keine verdeckte Verkostung gewesen, hätten wir statt Ah! und Oh! gleich A. und Groh gesagt. **Axel Grohs Silvaner 2012** war der Knaller unserer Frühlingsweinprobe. Ungeheuer aromatisch mit feiner exotischer Frucht und beeindruckender Länge. Auch als Aperitif und Begleiter guter Gespräche unter Freunden wird er viel Zuspruch finden. Das **Weingut Heinrich Groh** in Bechtheim gehört schon einige Zeit zu den Spitzenbetrieben in Rheinhessen. Der **2012er Silvaner** wird daran nichts ändern.

**Preis pro Flasche: 6,85 €**





## **Jahrgangstreffen mit eindeutigen Angeboten Johannes Selbach stellt seinen Jahrgang 2012 vor**

**Johannes Selbach** und sein **Weingut Selbach-Oster** in Zeltingen müssen wir Ihnen nicht mehr vorstellen. Seit Jahrzehnten gehört er zu den Spitzenwinzern an der Mosel. **Am 25. Mai, ab 11.00 Uhr** präsentiert **Thomas Zimmermann**, der Kellermeister des Weingutes den **Jahrgang 2012**. Dank der exzellenten Qualitäten sollte es ein Pflichtermin für alle Riesling-Freunde sein und wie in jedem Jahr machen wir Ihnen wieder verlockende Subskriptionsangebote.

Das Motto des Jahrgangs 2012 könnte „Ende gut, alles gut!“ lauten. Bis Ende Juli war der Witterungsverlauf schwierig und hat den Winzern an der Mosel alles abverlangt. Aber dann haben drei perfekte Monate in Folge doch noch für herausragende Qualitäten gesorgt. Der einzige Wermutstropfen sind die geringen Erntemengen. Ein Grund mehr schon in der Subskription zuzugreifen.



## **Kulinarische Matinée**

Am Samstag, den **25. Mai 2013** servieren wir Ihnen zu einem Glas „**Groh Silvaner Kalkstein 2012**“

### **Filet vom Kabeljau unter der Limonenkruste, auf Estragonspitzkohl in Sauce vom violetten Senf**

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbutter und  
ofenfrisches Baguette inklusive **16,80 €**

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

Telefon: **0201-841322**



**Frühlings-  
Aktion  
Nr. 2**



# Weinhof

**Weinhof Rüttenscheid**

Fridtjof-Nansen-Straße 16-18 · 45131 Essen · Telefon 0201-841322 · Fax 0201-841323  
[www.weinhof-ruettenscheid.de](http://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.