

Alle Weine sind ab dem 10. Oktober 2013 erhältlich!

Weinhof



M A G A Z I N

Weinhof Rüttscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · Oktober 2013

Nachwahl

Ihre Erst- und Zweitstimme haben Sie schon im September vergeben. Bei uns dürfen Sie im Oktober noch mal wählen, womit Sie sich das Ergebnis schön trinken wollen. Wir haben ein paar wunderschöne Rote zusammengetragen, bei denen selbst Liberale schwach werden.



Best Ager – Caves de Cruzy

Alte Rebstöcke bringen bessere Weine hervor. Sie geben zwar weniger Ertrag, dafür aber umso mehr Konzentration und Finesse. Für Weinfreunde ist das nichts Neues und für die Önologen der **Caves de Cruzy** schon gar nicht. Wenn man dann wie die Kooperative im Languedoc über Parzellen mit im Schnitt 40 Jahre alten **Carignan-Reben** in reiner Südlage verfügt, ist es eine Frage der Ehre, daraus etwas Besonderes zu machen. Ihr **Carignan Vieilles Vignes** ist ein herrlich saftiger und weicher Roter, der mit seiner intensiven Frucht von roten Beeren und den feinen Vanille-Noten bestätigt, was jeder weiß, der die 40 schon ein Weilchen überschritten hat: Wir werden eigentlich nicht älter, sondern besser ;-)

Preis pro Flasche: 5,95 €

Bestnote – Domaine de Treviac

Arnaud Sié, einer der Shootingstars in unserem Sortiment, hat einen neuen Coup gelandet. Seine **Cuvée Triple A** „firmiert“ auf dem Etikett lediglich als Vin de France, das ist die Basis im französischen Weinrecht. Sobald Sie aber hineinschmecken, werden Sie merken, dass der Rote aus **60 Prozent Merlot** und **40 Prozent Cabernet Franc** von ganz anderem Kaliber ist. Gerade einmal 35! Hektoliter Ertrag je Hektar erlaubt Monsieur Sié den Rebstöcken, dann werden die Trauben von Hand gelesen und selektiert. Mehr Aufwand treiben auch die großen Châteaux im Médoc nicht, die für ihre Grand Crus das Mehrfache verlangen. Das Ergebnis ist Lichtjahre entfernt von einem dünnen Tafelwein. Nicht ohne Grund hat Arnaud diesen Tropfen mit dem 3-fachen A auf dem Etikett sich selbst und seinen Kindern Anna und Alban gewidmet. An den Gaumen gelangt ein unglaublich konzentrierter Rotwein mit opulenter Frucht von schwarzen Beeren, einer delikaten Lakritznote und feinen Würztönen. Ein dreifach Ah! auf Arnaud Sié.

Preis pro Flasche: 8,90 €



Test the best – Domaine Esprit des Pierres

Plötzlich wurde es still am Tisch. Das übliche Fachpalaver während unserer Verkostungen verstummte, alle Nasen versanken tief in den Gläsern mit der Laufnummer 13. Kristallklare Aromen von roten Beeren, Veilchen, schwarzem Pfeffer und Schokolade verrieten, hier ist etwas Großes im Glas. Und der erste Schluck enttäuschte nicht. Ein unglaublich komplexer Roter mit opulenter Frucht und seidenweichen Tanninen rollte den Gaumen entlang und ließ ein anhaltendes Echo zurück. Normalerweise decken wir erst am Ende einer Verkostung alle Flaschen gleichzeitig auf, aber hier konnten wir nicht warten. Unter der Hülle mit der Nummer 13 verbarg sich der **Corbières der Domaine Esprit des Pierres** aus **100 Prozent Grenache**, der nach Nasen und Gaumen nun auch alle Augen auf sich zog. Was sollte jetzt noch kommen? Eigentlich stand der Sieger schon fest, aber aus Fairness verkosteten wir auch die restlichen 17 Weine. Wir hatten uns nicht getäuscht.

Preis pro Flasche: 13,90 €



Richtiger Riecher – Weingut Bischel

Ab und zu dürfen wir uns für unseren Riecher auch mal selber auf die Schulter klopfen. Vor ein paar Jahren haben wir Ihnen die ersten Weine **Christian und Matthias Runkel** vorgestellt, da waren sie noch weithin unbekannt. Heute steht ihr Weingut in Appenheim auf Platz drei der zehn besten in Rheinhessen und im vergangenen Jahr war es der Überraschungssieger bei einer bundesweiten Verkostung der Fachzeitschrift „Vinum“. Dass die Brüder jedes Jahr besser werden, zeigt auch ihr **2012er Portugieser „Alte Reben“**. Der umwerfend kraftvolle Rotwein betört mit einer Nase von reifen Himbeeren und Kirschen und umgarnt den Gaumen mit opulenter Frucht und eleganten Tanninen. Da können wir uns nur der neuesten Ausgabe des Gault Millau anschließen und sagen: Chapeau!

Preis pro Flasche: 9,80 €



Unser Feinkostsortiment umfasst über 200 Artikel, z. B.

- Essig, Öl, Meersalz
- Schokolade
- Rohmilchkäse
- Nudeln, Steinpilzen
- Konfitüre, Honig
- luftgetrocknete Wurstspezialitäten und Pasteten



Weinflohmarkt

Herbstlicher „Mach Platz-Flohmarkt“

Einstiegspreise ab 2,50 €, Rabatte bis zu 50 Prozent, Prozente, Prozente

Gute Dinge haben bei uns Tradition. Deshalb laden wir Sie zum zehnten **Herbstflohmarkt** ein. Wer viel macht, kauft auch schon mal zu viel. Aktionsweine, Jahrgangsreste und Lagerüberhänge müssen raus. Weihnachten wirft seine mächtigen Schatten voraus und wir brauchen dringend Platz. Wir trennen uns von vielen guten Bekannten zum „Weg mit Schmerzen Preis“. Platz für uns – **Schnäppchen für Sie, garantiert!**

Einfach reinschauen, **ab Donnerstag dem 10. Oktober 2013!**



Kulinarische Matinée

Herbstliche Gaumenfreuden erwarten sie am Samstag,
den 19. Oktober 2013

**Ragout vom Wildschwein mit
Rahmpfifferlingen, dazu reichen wir
hausgemachte Knödel und
Burgunder-Rotkraut**

Mit einem Glas „Carignan Vielle Vigne“ kostet die Portion **16,50 €**
Kalorien zählen können Sie ja wieder im Februar.

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

Telefon: **0201-841322**

**QUALITÄTS-
WEINE
zu kleinen
Preisen!**



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.