

Alle Weine sind ab dem 19. März 2014 erhältlich!

Weinhof



M A G A Z I N

Weinhof Rütterscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · März 2014

Vor-Frühlings-Strauß

Winter hatten wir nicht und der Frühling steht noch vor der Tür. Wir wollen ihn aber rein lassen, den Frühling. Deswegen haben wir einen bunten Strauß gebunden. Wenn Sie „fließend Französisch“, „fließend Italienisch“ und „fließend Deutsch“ einmal wörtlich nehmen, dann brauchen Sie keine großen Sprachkenntnisse, um unsere Frühlingsgrüße aus Frankreich, Italien und Deutschland zu verstehen. Korkenzieher statt Wörterbuch und unsere flüssigen Frühlingsboten kommen an.



Da, wo der Wolf fläzt – Staffelter Hof

Was die Etiketten angeht, kann man über Geschmack streiten, beim Inhalt sind wir uns sicher: **Gerd Kleins** Rieslinge sind feinste Ware, wie man sie nur bei Toppwinzern an der Mosel findet. Trotz expressiver Frucht von hellem Kernobst, exotischen Aromen im Wechselspiel mit feiner Mineralität und viel Fleisch am Gaumen bieten sie die erfrischende Leichtigkeit, die gute Moselrieslinge vom Rest der Welt trennt. Das Weingut in Kröv ist eines der ältesten an der Mosel, ehemals

dem reichsfreien Kloster Stavelot in den Ardennen zugehörig und seit der Säkularisation im Besitz der Familie Klein. Nicht mehr wirklich ein Geheimtipp, bietet

der **Staffelter Hof** Rieslingfreunden aber immer noch faire Preise für beste Ware. Da kann man allenfalls über die Etiketten meckern. Dort fläzt eine Comic-Figur namens Magnus, einst Wolf und Wappentier des Klosters, mit schon etwas angestaubter „Lustichkeit“, die zurzeit allerdings im öffentlich-rechtlichen Winter-Olympia-Fernsehen eine Renaissance erlebt. Nicht jedermanns Sache, aber der Inhalt ist wie gesagt über jeden Zweifel erhaben.

Staffelter Hof Magnus Riesling 2011: 6,35 €



Tierisches Comeback – Unsere Lieblingsviecher sind zurück!

Das **Greenvieh** und das **Redvieh** vom **Weingut Metzger** aus Grünstadt-Asselheim in der Pfalz haben auch in diesem Jahr wieder den Weg zu uns in den Laden gefunden. Wie wir es von ihnen gewohnt sind, überzeugen sowohl der **Weißburgunder**, mit viel Saft am Gaumen und einer Frucht von reifen Mirabellen, als auch der **Blanc de Noir** (man achte auf die Rebsorten: Spätburgunder, Tempranillo und Merlot) mit einer schönen Birnennote, abgerundet mit einem Hauch Vanille. Die beiden Weine eignen sich hervorragend um mit ihnen den Frühling willkommen zu heißen.

Metzger Greenvieh 2013: 7,95 €

Metzger Redvieh 2013: 8,35 €



Kesse Lippe!

Sie ist weißwollig behaart mit karminrotem Anflug, so jedenfalls beschreibt Wikipedia die Triebspitze der **Picpoul de Pinet**. Dass sie wörtlich übersetzt *Lippenstecher* heißt macht die Startbedingungen auch nicht besser. Dass man aus ihr aber einen fantastischen Weißwein machen kann, beweisen die **Winzergenossen der Kooperative von Pomérols** alljährlich. Das Kalkplateau über dem Nordwestufer ist eine Weißwein-Enklave inmitten der von Roten dominierten Weinlandschaft des Languedoc. Insider zählen die Kooperative von Pomérols zu den fünf besten Genossenschaften für Weißweine und Rosés im gesamten Languedoc. Ihr Picpoul de Pinet hat den Ruf der Winzergenossen als Weißweinspezialisten begründet. Der für das Midi bemerkenswert frische und spritzige Weiße ist ein Evergreen in unserem Sortiment. Der 2013er Jahrgang kann sich wirklich sehen, pardon schmecken lassen.

Beranger Picpoul de Pinet 2013 AOP: 6,90 €



Cave de Cairanne – Das Rätsel bleibt

Als wir den Landwein der **Winzergenossen von Cairanne** vor fünf Jahren vorstellten war er dem Wine Spectator 83 von 100 Punkten wert und wir haben ihn in unser Sortiment aufgenommen. Der rote **Vin de Pays de la Principauté d'Orange „Secret de Campagne“** ist mit seiner frischen roten Frucht und den weichen Tanninen ein Frühlingswein par excellence. Sein Name gab uns damals schon Rätsel auf. „Sekret de Campagne“, übersetzte ein Mitglied unserer Verkostungsmannschaft in bestem Küchen-Französisch, „das heißt so viel wie ‚Schweiß des Landmanns‘“. Eine Deutung, die uns schon wegen der geschmacklichen Assoziationen nicht überzeugte, zumal wir natürlich wissen, das „secret“ das neudeutsche Wort für Geheimnis ist. Aber „Campagne“? LEO Französisch-Deutsch hilft mit der Übersetzung „glockenförmiges Kapitell“ auch nicht wirklich weiter. Ist ja auch vielleicht nicht soo wichtig, auf jeden Fall hat er ein radikal günstiges Preis-Genuss-Verhältnis. Feine Fruchtnoten von Himbeeren, begleitet von samtweichen Tanninen und das Ganze zu einem wirklich fairen Preis. Also unbedingt probieren, gerne auch etwas gekühlt.

Secret de Campagne 2011: 4,40 €



Förderer und forderer – Cautive 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. Manchem Winzer aus dem Burgund sei an dieser Stelle ein Blick über die Alpen empfohlen.

Salvalai Pinot Noir 2012: 6,80 €



Kulinarische Matinée

Am Samstag, den **29. März 2014** servieren wir Ihnen zu einem Glas „**Picpoul de Pinet**“ 2013



Thunfischsteak mit Parmesanschaum auf Olivenpolenta, dazu Spinatsalat mit Verbenen vinaigrette

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbuttermilch 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**



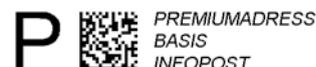
Weinhof

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.