

Alle Weine sind ab dem 25. Juni 2014 erhältlich!

Weinhof



M A G A Z I N

Weinhof Rüttscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · Juni 2014



Gartenschau

Die längsten Abende des Jahres stehen vor der Tür und den ganzen Sommer haben wir noch vor dem Bauch. Da hält's doch keinen mehr im Haus. Hier haben wir für Sie zusammengestellt, was von Balkonten bis Gran Terrassia für ausgelassene Stimmung sorgt.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Probieren und eine wunderschöne Zeit zwischen Bux und Oleander.



Plus de Plos – Domaine des Plos

Die **Chenin Blanc** ist an der Loire zu Hause und bringt dort feingliedrige Weißweine mit ausgeprägter Mineralität und schönem Schmelz hervor. Die **Colombard** wird dagegen vor allem in Südwestfrankreich angebaut und drückt mit ihrer expressiven, frischen Frucht den Weißen der Region ihren Stempel auf. Bei Olivier Ramé im Cabardès treffen beide Rebsorten aufeinander und ergeben einen wunderbar leichten Sommerwein mit üppigen Aromen von Ananas und Pampelmusen. Der **Chardonnay** des Weißwein-Spezialisten ist eine feste Größe in unserem Sortiment. Wenn Ihnen der in den Monaten ohne »r« zu gewichtig daher kommt, ist der **Chenin Colombard** der

Domaine des Plos eine prima Alternative.

Preis pro Flasche: 6,95 € (9,27 €/1 l)

Spitze – Weingut Bischel

Der Kommentar in unserer Verkostungskladde war kurz und knapp: Spitze! Beim **Sylvaner** von **Christian** und **Matthias Runkel** zeigten die Damen reihum nach oben. Klare, intensive Frucht von Birnen und reifen Äpfeln, tolle Struktur und ein traumhaft cremiger Auftritt am Gaumen – die Brüder aus Appenheim in Rheinhessen haben es einfach drauf. Für die Fachzeitschrift „Vinum“ zählen sie zu den **100 besten Winzern in Deutschland** und auch der Gault Millau erteilt ihnen mit drei Trauben seine Bestnote. Wir fassen uns da – wie gesagt – lieber kurz.

Preis pro Flasche: 8,25 € (11,00 €/1 l)



Schwarz-Rot-Sauvignon – Weingut Groh

Während Dumpfnationale mit der Angst vor Migranten ihr politisches Süppchen kochen, zeigt **Axel Groh** mit seinem **Sauvignon Blanc**, dass Neubürger auch ein Gewinn sein können – zumindest wenn man den guten Geschmack zur



Leitkultur erhebt. Auf seinem Weingut in Bechtheim hat sich die aus Frankreich stammende Rebsorte bestens eingelebt und leistet jetzt einen bemerkenswerten Beitrag zum Bruttoinlandsprodukt. Der trockene Weiße kitzelt zuerst die Nase mit dem Duft von Stachelbeeren und frisch geschnittenem Gras, dann stürmt er mit energischer Frische an den Gaumen. Probieren Sie einfach, Sie werden weder schwarz noch rot sehen.

Preis pro Flasche: 6,95 € (9,27 €/1 l)

Rockiger Dreiklang – Weingut Egon Schmitt

Die Kombination klingt erstmal gewagt, aber beim Rosé „**Drei Reben**“ vom **Weingut Schmitt** rocken **Portugieser**, **Dornfelder** und **Cabernet Sauvignon** richtig ab. Der ungemein süßliche Rosé reizt mit seiner erfrischenden Säure und den intensiven Aromen von frischen Erdbeeren und reifen Nektarinen nicht nur die Mädels zum ungehemmten Abzappeln. Er dürfte selbst bei reiferen Jungs die Füße wippen lassen.

Preis pro Flasche: 7,50 € (10,00 €/1 l)



Schmetterlinge im Bauch – Weingut Hugl-Wimmer

Unsere Empfehlung fürs Tête-à-Tête in lauer Sommernacht: der **Zweigelt Rosé** von **Martin** und **Sylvia Hugl**. Lachsrosa steht er im Glas und bezirzt die Sinne mit zartem Erdbeerduft. Den Gaumen streichelt der Charmeur aus dem Weinviertel mit filigraner Frucht und einem animierenden Süße-Säure-Spiel. Wenn Sie dann noch beim Klingen der Gläser Ihrem Gegenüber tief in die Augen schauen, erwachen bestimmt auch die Schmetterlinge im Bauch aus dem Winterschlaf.

Preis pro Flasche: 6,90 € (9,20 €/1 l)



Sonderposten zum Schnäppchenpreis

Manchmal hat man kein Glück und dann kommt auch noch Pech dazu ...

Im April hatten wir auf schönes Wetter gesetzt und verloren. Von den Caves de Cruzy hatten wir einen wunderschönen Weißwein gekauft, allerdings viel zu viel. Der Weiße „Cuvée des Amandiers“ ist wie geschaffen fürs entspannte Beisammensein auf heimischer Scholle. Wunderbar frisch und fruchtig mit Aromen von grünen Äpfeln und exotischen Früchten lässt er Ihre Lieben, Freunde und Nachbarn jauchzen und frohlocken. Mit nur **11,5 Volumenprozenten** ist er angenehm leicht, so dass es auch mal ein Gläschen mehr sein darf. Und jetzt bekommen Sie ihn zum Schnäppchenpreis.

Cuvée des Amandiers 2013 IGP:

4,65 € (6,20 €/1 l)



20%
RABATT

SUD DE FRANCE

Kulinarische Matinée

Am Samstag, den **12. Juli 2014** servieren wir Ihnen zu einem Glas „Bischel Sylvaner“



FANG-
FRISCH
SERVIERT!

Rotbarbe unter der Erdnuskruste auf Chilli Mango Sugo mit Pak Choy und Gerwürzcouscous

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbutter und
ofenfrisches Baguette inklusive **16,90 €**

Die Veranstaltung dauert von **11.00 bis 14.00 Uhr**. Bitte unbedingt
reservieren, da die Plätze begrenzt sind. Telefon: **0201-841322**

Ab dem
25. JUNI 2014
erhältlich!



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



INFOPOST
Ein Service der Deutschen Post

P  PREMIUMADDRESS
BASIS
INFOPOST

An alle Haushalte mit Tagespost.