

Alle Weine sind ab dem 15. Oktober 2014 erhältlich!

Weinhof



M A G A Z I N

Weinhof Rütterscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · Oktober 2014



O'scheukt is

Ob der Oktober für den Bundesverkehrsminister zum Fest wird, muss sich erst noch herausstellen. Allen Rotweinfreunden können wir dagegen versprechen, dass es im goldenen Monat Grund zur Freude gibt. Wir haben wieder verkostet und gesammelt, was an langen, dunklen Abenden die Seele wärmt.

Sauberer Charakter – Les Petits Plos

„Ein Wein wie früher, aber modern“, war der erste Kommentar eines Kollegen bei der Verkostung von **Olivier Ramés „Les Petits Plos“**. Tatsächlich zeigt der Rote aus **Syrah, Merlot, Cabernet Franc** und **Grenache** einige Ecken und Kanten, Charakter eben, und ist nicht mit Holz aufgehübscht. Die üppige, präzise herausgearbeitete Frucht von roten Beeren und die delikaten Würznoten aber beweisen, dass der Winzer aus dem Cabardès ganz auf der Höhe der Zeit ist. In seinem Keller blitzt und glänzt es bis in die letzte Ritze und alles Gerät ist auf dem neuesten Stand, denn mit den Methoden der Vorväter wäre so ein sauberer Wein gar nicht zu machen.



Preis je Flasche: **6,90 € (12,00 €/1 l)**

16.000-Euro-Frage – Bodegas San Alejandro

Stellen Sie sich vor, Sie sitzen beim Wer-wird-Millionär-Spezial für Weinfreunde auf dem Stuhl und das ist die 16.000-Euro-Frage: *Wo liegt die DO Catalunya?* Vergessen Sie den Publikumsjoker. Kaum jemand kennt das kleine Anbaugebiet im Nordosten Spaniens, obwohl hier in 700 bis 1.000 Meter Höhe wunderbar duftige und fruchtbetonte Rotweine aus der Leitrebsorte **Garnacha** heranwachsen. Die **Bodegas San Alejandro** gehört zu den führenden Erzeugern der Region und hat deren Anerkennung als Denominacion de Origen maßgeblich vorangetrieben. Von ihr stammt der samtig weiche **Raices de Garnacha 2012**, der mit seiner kristallklaren



Frucht von Weichselkirschen und roten Beeren nicht nur ausgewiesenen Spanien-Liebhabern Freude machen wird.

Preis je Flasche: **7,75 € (10,33 €/1 l)**

Endliches Vergnügen – Condamine Bertrand

Die Güter dieser Welt sind endlich, besonders im Fall der **Grande Réserve der Domaine Condamine Réserve**. Ganze 3.000 Flaschen haben **Bernard** und **Marie Janj** 2012 von diesem wuchtigen Roten abgefüllt, und wir konnten ihnen davon 1.200 exklusiv für Deutschland abschwatzen. Dabei wird die samtweiche und unglaublich konzentrierte **Cuvée aus Syrah, Grenache** und **Cabernet Sauvignon** das Begehren nicht weniger Weinfreunde wecken. Das aufreizende Bukett befeuert mit Aromen von Cassis, Brombeeren, Pflaumen und Süßholz das Verlangen nach dem ersten Schluck, und ist der erst einmal getan, gibt es kein Halten mehr. Die dichte Frucht von roten und schwarzen Beeren und die seidigen Tannine lassen Sie das Glas immer wieder zum Mund führen, bis der letzte Tropfen Ihnen die Vergänglichkeit alles Irdischen vor Augen respektive Gaumen führt.



Preis je Flasche: **9,85 € (13,14 €/1 l)**

Wertewandel – Château Saint-Jacques d'Albas

Geld an sich ist langweilig. Spannend ist nur, was man damit machen kann. **Graham Nutter** hatte mit Immobilien in der Londoner City ein Vermögen gemacht und war es irgendwann leid, einfach nur noch mehr zu verdienen. Der ausgewiesene Weinkenner kaufte ein heruntergekommenes Weingut mit besten Lagen im Minervois, engagierte mit **Richard Osborne** einen renommierten Önologen und steckte einen erklecklichen Teil seines Guthabens in den Wiederaufbau von **Château Saint-Jacques d'Albas**. Heute gehört das Gut im Nordosten von Carcassonne zu den Top-Betrieben der Appellation und Mr. Nutters **2011er Minervois** ist wirklich spannend. Der faszinierend komplexe Rote überfällt den Gaumen mit dichter Frucht von roten Beeren und spielt auf einem ganzen Register von Würznoten. Die wunderbar reifen Tannine verleihen ihm darüber hinaus noch einiges Lagerpotenzial. Zum Glück müssen Sie für diesen großartigen Wein kein Vermögen ausgeben.



Preis je Flasche: **12,50 € (16,67 €/1 l)**

WEINFLOHMARKT



Nicht vergessen: am 16. Oktober 2014 beginnt der Herbstflohmarkt mit **Schnäppchen-Preisen!**

Lust auf Wein?

Dann liegen Sie bei uns richtig. Aus der Reihe Wein und Wissen bieten wir Ihnen im Herbst:

Freitag, 31. Oktober 2014 und Freitag 14. November 2014 im Weinhof Rüttenscheid

Grundseminar: Was Sie schon immer über Wein wissen wollten!

Rebsorten, Weinbereitung, Klassifizierung, Sensorik und Spaß am Wein! Preis: 35,- €

Es werden neun Weine vorgestellt und besprochen. Dazu gibt es reichlich Infos zum Thema Wein. Zur Begrüßung reichen wir ein Gläschen Perlendes. Baguette, Butter und Mineralwasser sind in der Seminargebühr enthalten. Die Veranstaltungen beginnen um **19.30 Uhr** und enden voraussichtlich um **22.00 Uhr**. Anmeldung, auch für Gutscheininhaber, ist unbedingt erforderlich. Die Seminargebühr muss bis spätestens 3 Tage vor Beginn der Veranstaltung entrichtet werden.



Kulinarische Matinée

Am Samstag, den 25. Oktober 2014 servieren wir Ihnen zu einem Glas „Grande Reserve“ von der Domaine Condamine Bertrand

Wildschweintrüben mit sautiertem Wirsing, Maronenpüree und Kartoffelbaumkuchen

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**



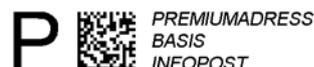
Weinhof

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.