

Alle Weine
sind ab dem
4. März 2015
erhältlich!

Weinhof



M A G A Z I N

Weinhof Rüttscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · März 2015

Handarbeit – Domaine Boudau

Die **Syrah** und **Grenache Noir-Trauben** für den Côtes du Roussillon Villages „**Henri Boudau**“ werden vollständig von Hand gelesen. Nur so können Véronique und Pierre Boudau sicherstellen, dass ausschließlich gesundes Traubengut in die Kelter gelangt. Die Geschwister haben das Familienweingut in Rivesaltes 1993 übernommen und mit kompromissloser Qualitätsorientierung aus einer lange schwelenden Krise geführt. Heute erfreut sich die **Domaine Boudau** der Gunst der Fachwelt. In einer Verkostung des „Weinwisser“ zählten ihre Rotweine zu den Besten. Ihr **2012er Côtes du Roussillon Villages** reüssierte auch in unserer Probe. Schon die ausladende Nase mit ihren vielschichtigen Aromen von roten Früchten, Gewürzen und Unterholz kündigt an, dass man kein Leichtgewicht vor sich hat. Dem Gaumen bietet er viel Stoff und die präsenre Frucht wird durch die feinkörnigen Tannine sehr gut ausbalanciert. Ein Beweis mehr, dass man im Roussillon viel Wein fürs Geld bekommt.



Preis je Flasche: 13,85 € (18,47 €/1 l)

Auf ein Neues – Weingut Egon Schmitt

Prickelnd frisch und frech kommt Jochen Schmitts Rosé Jahrgang 2014 „**Drei Reben**“ aus der Pfalz daher. Der „Junior“, kreativer Kopf des Weinguts, wollte alles und griff voll in die Tasten: Von der **Portugieser Rebe** nahm er die jugendliche Frische, von der **Cabernet Sauvignon** die füllige Frucht und vom **Dornfelder** die Würze. Herausgekommen ist ein knackiger Vorbote auf den nächsten Frühling mit praller Frucht von Himbeeren und Johannisbeeren. Ebenfalls wieder verfügbar: der **Grauburgunder!** Sie erinnern sich vielleicht, ich habe ihn im Dezember als „**Großburgunder**“ vorgestellt und dem ist auch für den Jahrgang 2014 nichts hinzuzufügen. Da wechseln sich Aromen von Nüssen, Kastanien und frischer Butter mit der Frucht von Ananas, Orangen und Limetten ab. Dazu ein kräftiger Körper mit eleganter Frische.

Der Grauburgunder: 9,95 € (13,27 €/1 l)

Drei Reben Rosé: 6,80 € (9,07 €/1 l)



Blanco-Scheck – Bodegas Cuatro Rayas

Ángel Calleja ist einer der angesagtesten Önologen der Iberischen Halbinsel und hat maßgeblich zum Aufstieg der DO Rueda zu Spaniens führendem Weißwein-Anbaugebiet beigetragen. Der Vordenker, oder sollen wir besser sagen Vorkoster, der **Bodegas Cuatro Rayas** kann mit seinen Medaillen und Pokalen inzwischen Regale füllen und nicht wenige Fachleute würden ihm einen Blankoscheck ausstellen, wenn sie dafür einen Weißwein bekommen. Entsprechend hoch waren unsere Erwartungen, als wir sein jüngstes Kind, den Sauvignon „**Azumbre**“ auf den Tisch bekamen. Damit uns

solche Vorschusslorbeeren nicht den Gaumen benebeln, haben wir ihn natürlich in eine Blindverkostung zwischen illustre Konkurrenz gestellt ... und danach zum Scheckbuch gegriffen. Señor Calleja hatte einen wunderbar knackigen **Sauvignon** mit kristallklarer exotischer Frucht geliefert und der Betrag, den er dafür eingetragen hat, lässt sicher auch Sie jubeln.

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

Familienangelegenheit – Bodegas Piqueras

Der Reife-„Keller“ der **Bodegas Piqueras** ist eine für hiesige Maßstäbe gigantische, voll klimatisierte Halle und beherbergt derzeit 3.000 Barriques aus amerikanischer und französischer Eiche. Bei einem Stückpreis von vier- bis fünfhundert Euro ist das eine Menge „Holz“. Beeindruckend ist allerdings nicht nur besagte Halle, sondern der technische Standard der Kellerranlagen insgesamt. Der rote **Valcanto** aus **100 Prozent Monastrell**, zeigt sich dank vier Monaten Barrique-Lager am Gaumen lammfromm. Mit dichter Frucht von schwarzen Beeren und feinem Schmelz hat er in zahlreichen Verkostungen für Verblüffung gesorgt. Bei der Berliner Wein-Trophy war er den Juroren eine Goldmedaille wert.

Preis je Flasche: 6,80 € (9,07 €/1 l)



Gerontönologen – Cantine Cellaro

Das Weingut **Cellaro** in Sambuca di Sicilia genießt in der Weinszene den Ruf, der Spezialist für die **alten autochthonen Rebsorten Siziliens** und die weiße **Grillo** zu sein. Letztere, die mit dem bekannten Essener Industrielien und Kunstmäzen nur den Namen gemein hat, ist allerdings erst nach der Reblauskatastrophe des ausgehenden 19. Jahrhunderts auf die Insel gekommen und stammt eigentlich aus Apulien. Dafür bringt sie aber unter kundiger Hand einen bemerkenswerten Weißwein hervor. Der **Luma Grillo Sicilia 2010** der Cellaros zeigt sich am Gaumen als erfrischender Weißer mit feiner Frucht und Aromen von Mandeln, weißen Blüten und Birnen. Er passt hervorragend zu Antipasti, gegrilltem Fisch und Pasta mit hellen Saucen.

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



Für alle Zukurzgekommenen!

Wer im Flohmarkt keine Zeit hatte, oder zu spät kam, oder Urlaub hatte oder ...

Garantiert letztmalig zu diesen Preisen:

Terrasses de la Mer, Colombard 2014:

4,95 € (6,20 €/1 l)

Croix Vignals, Malbec-Merlot 2013:

5,95 € (8,50 €/1 l)



Lust auf Wein?

Dann liegen Sie bei uns richtig. Aus der Reihe »Wein und Wissen« bieten wir Ihnen im März zwei Seminare:

Freitag, 6. März 2015 im Weinhof Rüttenscheid

Grundseminar: Was Sie schon immer über Wein wissen wollten!

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

Freitag, 20. März 2015 im Weinhof Rüttenscheid

Länderseminar Frankreich: Vin-Tour de France – Erleben Sie die Klassiker, die Frankreich zu einem der großen Weinländer machen!

Regionen, Rebsorten, Historie – Vergangenheit und Zukunft des savoir-vivre in Weiß, Rot und Rosé. **Preis: 38,- €**

Es werden jeweils **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 **14. März 2015**
servieren wir Ihnen zu einem Glas „Luma Grillo“

Winterkabeljau in violetter Sensauce mit Paprikarisotto und Schwarzwurzelgemüse

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbutter 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**

**FANG-
FRISCH**

auf den
Tisch

**WEIN-
SEMINAR**

mit Daniel
Neumann



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



P  **PREMIUMADDRESS
BASIS
INFOPOST**

An alle Haushalte mit Tagespost.