

Alle Weine sind ab dem 7. Oktober 2015 erhältlich!

# Weinhof

## M A G A Z I N

Weinhof Rüttscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · Oktober 2015



### Platz 1 – Domaine Bisconte 2012

„Dum prüfe wer sich lange bindet ...“ Immer auf der Suche nach Neuem verkosten wir regelmäßig hunderte von Neuankömmlingen. Zur Überprüfung der eigenen Qualitätsstandards werden immer wieder Sortimentsweine in die Verkostung eingeschleust. Wir waren mehr als erfreut, als bei der letzten Südfrankreichverkostung die **Domaine Bisconte** mit deutlichem Vorsprung den ersten Platz belegte. Glückwunsch! Aus den typischen Rebsorten der Region, (**Syrah 40 Prozent, Grenache 30 Prozent, Carignan Prozent**) wird vor Ort ein Wein gekeltert, der wirklich überrascht. Der Bestand alter Rebstöcke wird in mehreren Durchgängen von Hand abgeerntet und bei Ankunft auf der Domaine nochmal streng selektioniert. Ein Aufwand, den sonst nur große Châteaux betreiben. Danach erfolgt eine 3-wöchige Maischegärung. Der 12-monatige Ausbau in neuen Eichenfässern für die Hälfte der produzierten Menge gibt dem Wein seinen letzten Schliff. Brilliantes Rubinrot für das Auge, ein feiner Duft nach roten Beeren für die Nase und die feinen Holz und Vanilletöne für den Gaumen. Mit Verlaub, eine vergleichbare Qualität aus Bordeaux wäre sicher doppelt so teuer.

**Preis je Flasche:** 6,60 € (8,80 €/1 l)

### Bombig – Domaine Petroni

Beim Stichwort Korsika denkt man eher an bukolische Berglandschaften als an Wein – und wenn man wie wir schon ein paar Jährchen auf dem Buckel hat auch an die Attentate korsischer Separatisten. Mit denen haben **Jaques** und **Francois Ramazotti** zwar nichts zu tun, trotzdem schlug ihr Weißwein aus **100 Prozent Vermentino** bei unserer Verkostung ein wie eine Bombe. Wer hätte gedacht, dass in der Hitze der Mittelmeerinsel ein Weißer mit so viel Eleganz und Finesse gedeiht. Schon die expressive Nase von hellem Steinobst, weißen Blüten und mineralischen Noten signalisiert dem Gaumen, dass da etwas Großes kommt. Und tatsächlich lässt die komplexe und lebhaft frucht alle Sinne vibrieren. Müssen wir da noch erwähnen, dass er sich mit einem beeindruckenden Finale verabschiedet.

**Preis je Flasche**  
8,50 € (11,33 €/1 l)



### Herzensangelegenheit – Wilfrid Rousse

In der diesjährigen Ausgabe des Guide Hachette haben die Juroren **Wilfrid Rousses Chinon „Les Galuches“** mit ihrem Label „Coup de Coeur“ versehen. Aber auch in unserer Verkostung war es Liebe auf den ersten Blick. Wer ein Faible für kraftvolle und dennoch leichtfüßige Rotweine hat, muss die **Cuvée** aus **100 Prozent Cabernet Franc** einfach in sein

Herz schließen. Am Gaumen präsentiert sich der Rote von der Loire druckvoll, mit seiner pikanten sortentypischen Frucht aber auch wunderbar rund und geschmeidig. Bio-Winzer Rousse beschreibt ihn als „vin de plaisir“ und dem können wir uns nur anschließen. Er macht nicht nur Spaß, sondern auch Lust auf den nächsten Schluck.

**Preis je Flasche:** 12,80 € (17,07 €/1 l)

### Übern Tellerrand – Château de la Mallevieille

Bei einer **Cuvée** aus **90 Prozent Merlot** und **10 Prozent Cabernet Franc** denkt der Bordeaux-Freund zuerst an die Rotweine aus Saint-Émilion. Und in der Tat ist **2012er Château de la Mallevieille** ausgesprochen charmant und nicht weniger komplex. Mit seiner dichten Frucht von dunklen Beeren und den feinen Würznoten bereitet er schon jetzt viel Trinkvergnügen. Die schönen, reifen Tannine verleihen ihm aber auch noch einiges Potenzial. Allein sein Preis macht stutzig, denn für so einen Wein muss man in Saint-Émilion gewöhnlich ein paar Euro mehr berappen. Und dabei wird es wohl auch bleiben. Das propre kleine Château liegt zwar auch am rechten Ufer der Dordogne, aber 40 Kilometer weiter östlich in Monfaucon und damit im Bereich der Côtes de Bergerac. Hier allerdings gehört Winzer **Philippe Biau** zur absoluten Spitze der Appellation. Bordeaux-Liebhaber sollten daher unbedingt mal über den Tellerrand schmecken. Es lohnt sich – nicht nur finanziell.

**Preis je Flasche:** 9,80 € (13,67 €/1 l)



### Faustregel – Les Coteaux de Saint-Christol

Saint-Christol ist eine der wenigen Gemeinden innerhalb der Appellation Coteaux du Languedoc, die auf dem Etikett den Ortsnamen führen dürfen. Gemäß dem französischen Weinrecht dürfen das nur solche Gemeinden, deren Weine qualitativ aus der Menge herausragen. Als Faustregel kann man nehmen: Je kleiner (die Appellation), je feiner (der Wein). Probieren Sie einfach den Roten „**Saint Christophe**“ der Kooperative von **Saint-Christol**, und Sie werden schmecken, dass an der Regel was dran ist. Im Glas wartet feinstofflicher Stoff auf Sie. Die kraftvolle **Cuvée** aus **Syrah, Grenache** und **Carignan** von alten Rebstöcken zeigt sich im Mund ausgesprochen komplex. Die intensive Frucht von reifen roten Beeren geht einher mit feinen Würznoten und die samtigen Tannine geben dem Wein das nötige Rückgrat. Wenn den Wein vor dem Genuss ein, zwei Stunden atmen lassen, bekommen Sie für ein paar Euro richtig viel Trinkvergnügen.

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



Als Probierpaket erhältlich!  
**41,60 €**

TIPP DES MONATS 



**Kaminfeuer – Les Courtines Grande Réserve 2014**

Nach erledigter Arbeit im Verkostungsteam, nimmt man sich noch ein wenig Arbeit mit nach Hause, selbstredend in flüssiger Form. Ein Nachzügler musste noch probiert werden. Was dann kam war fast nicht zu glauben: die granatrote, wuchtige und trotzdem samtweiche **Cuvée** aus **Cabernet Sauvignon** und **Merlot** war der Hammer. Ein aufreizendes Bukett befeuert mit Aromen von Cassis, Pflaumen, Thymian und Süßholz und am Gaumen wetteiferten seidige Tannine mit Noten von Kakao und Karamell. So macht „Arbeit“ wirklich Spaß. Bitte unbedingt probieren.

**Preis je Flasche: 6,80 € (9,07 €/l)**

WEINFLOHMARKT

*Herbstlicher Mach Platz-Flohmarkt\**

Gute Dinge haben bei uns Tradition. Deshalb laden wir Sie zum **zwölften Herbstflohmarkt** ein.

**Jahgangsreste** 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! Einfach reinschauen, ab

**Donnerstag dem 8. Oktober 2015**

*\*Einstiegspreise ab 2,50 €; Rabatte bis zu 50 Prozent*

**Kulinarische  Matinée**

Am Samstag, den **17. Oktober 2015** servieren wir Ihnen zu einem Glas von der „**Domaine Bisconte 2012**“

**Wildschweinrücken unter der Steinpilzkruste in Armagnac-Sauce, dazu Blaukraut und Semmelknödel**

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**



Als **Probierpaket** erhältlich!

