

Alle Weine sind ab dem 6. April 2016 erhältlich!

Weinhof



M A G A Z I N

Weinhof Rüttscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · April 2016



Solange der Jahrgang reicht ...

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 Industriellen 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** der Cellaros etwa zeigt sich am Gaumen als frischer Weißer mit feiner Frucht und Aromen von Mandeln, weißen Blüten und Birnen. Er passt hervorragend zu Antipasti und gegrilltem Fisch. Wir haben den Lagerbestand des wunderbaren 2014er komplett geräumt und einen saftigen Rabatt erhalten. Den geben wir gerne an Sie weiter

Preis je Flasche: **5,50 €** (7,33 €/1 l) ~~statt 7,50 €~~ (10,00 €/1 l)

Nach Ostern Ei – Château Maledan

Ostern ist nun gerade vorbei, aber als uns Jean-Baptiste und Marie-Paule Brunot kürzlich ihre letzte Palette des **2010er Bordeaux Supérieur** vom **Château Maledan** anboten, freuten wir uns wie die Kinder, wenn sie ein Ei gefunden haben. Auf ihrem kleinen Weingut in Saint-Emilion produzieren die Brunots diesen herrlich sanften und vollmundigen **roten Bordeaux**, der mit seiner intensiven Frucht von roten Beeren und seinen geschmeidigen Tanninen schon in unserer Weihnachtsaktion vor zwei Jahren zum Publikumsliebling wurde. So einen Wein zu so einem Preis findet man wirklich nicht alle Tage. Deshalb haben wir natürlich sofort zugeschlagen und die letzten Flaschen des nun auf den Punkt gereiften Bordeaux Superieur als kleine Nach-Osterüberraschung für Sie auf Lager gelegt.



Preis je Flasche **8,95 €** (11,93 €/1 l)

Wieder da ! Bobal Rosé 2015

Im Jahr 1998 kaufte der Pfälzer Winzer **Heiner Sauer** eine Finca mit vierzehn Hektar Weinbergen in der Nähe von Utiel und stellte das kleine Weingut sofort auf biologischen Weinbau um. Mehr Arbeit, weniger Ertrag – das Rezept ging auf. Die Weine von Heiner Sauer's **Bodegas Palmera** werden inzwischen in der Fachwelt herumgereicht. Einen **Rosé** der Extra-Klasse hat Heiner Sauer aus **95 Prozent Bobal** (von über 85 Jahre alten Rebstöcken) und **5 Prozent Cabernet Sauvignon** vinifiziert. Eine Farbe zum Knutschen, eine Nase zum Verlieben, ein



Abgang zum Anbeten und dazwischen ein fruchtiges Spektakel mit satten Johannisbeeraromen und mächtig viel Schmelz, das die Sinne vibrieren lässt.

Preis je Flasche: **7,60 €** (10,13 €/1 l)



Zum Grillen und Chillen – Domaine La Taste, Rosé 2015

Wie sein weißer Bruder hat sich auch der **Rosé** bereits im letzten Jahr einen Platz in unserem Sortiment sichern können und so gehen wir nun mit dem **2015er** in die nächste Runde. Zartrosa steht er im Glas, lässt Aromen von roten Beeren in die Nase steigen und präsentiert sich im Mund herrlich saftig und ungeheuer aromatisch. Nadège und Sylvain Fontan haben einen Rosé aus **Cabernet Sauvignon, Merlot, Tannat** und **Syrah** geschaffen, der genau der Richtige ist, um sich mit ihm schon jetzt auf die Gartensaison freuen zu können.

Preis je Flasche: **6,25 €** (8,34 €/1 l)

Kraftvoll – Cave Arnaud de Villeneuve

Kein geringerer als Arnaldus de Villanova (1235-1311) ist Namensgeber der **Winzergenossenschaft von Villeneuve**. Immerhin verdanken wir diesem Gelehrten die Entdeckung des Vin doux Naturel, wenn man der Legende Glauben schenken darf. Der Vergangenheit verpflichtet, dem Neuen aufgeschlossen. So produzieren die Genossen heute Weine auf höchstem technischen Niveau. Nehmen Sie nur die **Réserve** von alten Rebstöcken der Winzergenossenschaft von Villeneuve. Dem roten **Côtes du Roussillon** entsteigt ein überwältigendes Bukett von wilden Kräutern, Lakritz, Pfeffer und reifen roten Früchten. Und am Gaumen entfaltet die **Cuvée** aus **50 Prozent Syrah, 35 Prozent Mourvèdre** und **15 Prozent Grenache Noir** eine unbändige Kraft. Seine feine Fruchtsüße geht ein verführerisches Spiel mit den Aromen von Lakritz und Veilchen ein, und die feinkörnigen Tannine verleihen ihm die Struktur eines großen Weines. Ein Rotwein, der schon jetzt viel Trinkvergnügen macht, den Geduldigen aber auch noch einiges Potenzial verspricht.



Preis je Flasche: **7,95 €** (10,60 €/1 l)

Als
Probierpaket
erhältlich!
36,00 €
statt 45,15 €

TIPP DES MONATS 



Selbstläufer – Weingut Friedrich Fendel

Still und leise hat sich die Qualität von **Walter Hetzerts** Weinen herumgesprochen. Seit 1860 produziert die Familie auf dem zwölf Hektar großen Weingut in Rudesheim **Rheingauer Rieslinge** mit jenem unverwechselbaren Dreiklang von feiner Frucht, Mineralität und dezenter Säure. Aus der hintersten Ecke des Kellers holte schon Walters Urgroßvater die Flaschen, wenn mal was Besonderes auf den Tisch sollte. Da lagert auch der feinherbe Riesling „**fum Allerhinterschde**“ (hessisch für „vom Allerhintersten“). Probieren Sie diesen exquisiten Vertreter des Jahrgangs 2015 unbedingt.

Preis je Flasche: 8,90 € (11,87 €/l)

WEINSEMINAR

... mit Daniel Neumann

Die Saison geht weiter. Hier die Details:

Freitag, 22. April 2016/38,- €

„**Giro d'Italia**“

Beginn: 19.30 Uhr

Samstag, 23. April 2016/40,- €

„**Bordeaux für Einsteiger**“

Beginn: 18.00 Uhr

Alle Seminare dauern ca. 2,5 Stunden.
Eine Anmeldung, auch für Gutscheininhaber,
ist verpflichtend.



Kulinarische  Matinée

Am Samstag, den **16. April 2016** servieren wir Ihnen zu einem Glas „**Château Maledan 2010**“

Lammhüfte in Minze-Balsamicojus, auf Mangoldgemüse und Pastinakenstampf

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!

