

Beaujolais Primeur

Wie jedes Jahr feiern wir, in 2016 am 17. November, die Ankunft des **Beaujolais Primeur**. Schauen Sie doch einfach auf zwei Schlückchen vorbei und lassen Sie uns gemeinsam feiern. Zur Stärkung gibt es wie immer ein paar leckere „Schweinereien“ und natürlich auch eine Auswahl von Rohmilchkäsen.

Beaujolais Villages Primeur 2016

5,95 € (7,94 €/1 l)



Trojaner – Sammarco

Der Legende nach soll die **Nero di Troia** von den Griechen aus Troja an die Küste Apuliens gebracht worden sein. Bei den Winzern dort hat die **alte, autochthone Rebsorte** den Ruf, ausgesprochen kapriziös zu sein.

Aber wer sich wie **Franco Rizzello** auf sie einlässt, den belohnt sie mit Rotweinen wie seinem **Nero di Troia Parva Culpa**. Der nimmt schon die Nase mit intensiven Aromen von dunklen Früchten und Noten von Veilchen und Sternanis gefangen. Den Gaumen hüllt der wuchtige Rote mit der Frucht von reifen dunklen Beeren und samtweichen Tanninen ein, bevor er im Abgang wohlige Wärme verströmt.



Preis pro Flasche: 19,50 € (26,00 €/1l)



Achtung!
Wie gewohnt bleibt der Weinhof in der ersten Januarwoche bis zum **4. Januar 2016** geschlossen.

Austerfest im Weinhof am 19. November 2016!

Tradition ist Tradition! Einmal im Jahr gibt es im Weinhof das klassische Austernfest. Austern aus der Normandie mit dem Recht auf die Bezeichnung „Appellation Pleine Mer“ sind in Deutschland kaum zu finden. Diese Austern wachsen langsam und werden durch ihre raue Umwelt robust und fleischig, aber nicht fett. Wir haben wie immer die „Speciales“ der Kategorie „groß“ (90 bis 100 g) geordert.

Das halbe Dutzend Austern mit einem Glas „Arnaud de Villeneuve Viognier“ kostet: Roh: 15,50 €, Gratiniert: 16,50 €  **Das Dutzend Austern mit einem Glas „Arnaud de Villeneuve Viognier“ kostet:** Roh: 27,50 €, Gratiniert: 28,50 €  **Das Dutzend zum Mitnehmen kostet:** 15,80 €

Bitte haben Sie Verständnis, daß wir die Mitnahme Austern nur ungeöffnet abgeben. Bitte **unbedingt reservieren**, da die Mengen begrenzt sind. Auch die Mitnahmeaustern gibt es nur auf Vorbestellung. **Das Austernfest beginnt um 11.00 Uhr.** Bitte unbedingt reservieren, da die Plätze begrenzt sind. Telefon: **0201-841322**



Weinhof

P R Ä S E N T E



Weinhof Rüttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · November 2016



Liebe Kundinnen und Kunden,

schon lange bevor der Gesetzgeber die Uhr auf Winter dreht, herrscht in unserem Verkostungsraum emsige Geschäftigkeit, wird gesichtet und verkostet, was Vorfreude auf die kalte Jahreszeit weckt. Jetzt können Sie im warmen Schein der Energiesparlampen auch probieren, was Väterchen Frost zu Tränen rührt. Wir wünschen Ihnen viel Freude dabei und vor allem ein ruhiges und besinnliches Jahresende.

Michael Koopmann + das Team vom Weinhof-Rüttenscheid

Muss – Domaine Font Sarade



Für ambitionierte Hobby-Radler steht der **Mont-Ventoux** weit oben auf der To-do-Liste. Die Freunde warmer, vollmundiger Rotweine aber sollten den kahlen, windumtosten Gipfel einfach links liegen lassen. Für sie sind nur die südlichen Ausläufer des „Giganten“ der Provence ein Muss. Hier gedeihen nämlich aus den klassischen Rebsorten der südlichen Rhône ausgesprochen heißblütige Rote wie zum Beispiel der **Ventoux** der **Familie Burle**. Intensive Aromen von reifen roten Früchten verbinden sich mit den seidigen, gut eingebetteten Tanninen zu einem wunderbar harmonischen Trinkvergnügen, das Sie sich nicht entgehen lassen sollten.

Preis je Flasche: ★ 8,95 € (11,94 €/1 l)

Verguckt – Alma Cersius

Die **Winzergenossen** der Kooperative von **Cers, Portiragnes und Villeneuve les Beziers** sind ein wenig stur. Sie wollen einfach nur authentische Weine machen, die den Charakter ihres Terroirs widerspiegeln. Weich gespülte und glatt gebügelte Weine, die der Markt angeblich verlangt, gebe es schließlich schon genug. Und damit haben sie recht. Wir haben uns jedenfalls gleich in ihren **Merlot „Marquis Noir“** verguckt. Er stürmt



den Gaumen mit bemerkenswerter Kraft und füllt den Mund mit der typischen Frucht von dunklen und roten Beeren. Das gut eingebundene Tannin rundet den Eindruck ab.

Preis je Flasche: ★ 5,95 € (7,93 €/1 l)

Charakterkopf – Les Vignerons des Cers



Die Önologen der Kooperative von Cers-Portiragnes im Osten von Béziers sind echte Charakterköpfe. Aus ihren Augen blitzt der typische Schalk und die Lebensfreude der Südfranzosen und ihr Roter „Croix Saint Adel“ scheint ihnen wie aus dem Gesicht geschnitten. Der Rotwein aus Syrah, Merlot und Cabernet Sauvignon umgarnt den Gaumen mit intensiven Aromen von roten Beeren und Veilchen, die von feinen Gewürz- und Holznoten durchwoben sind. Dahinter zeigt sich aber auch ein solides Rückgrat von reifen Tanninen, das ihn zum perfekten Begleiter von kräftigen Fleischgerichten und gereiftem Käse macht.

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

Hüftgold – Arnaud de Villeneuve

Blass golden steht er im Glas und schon der erste Schluck verrät, dass er etwas mehr auf den Hüften hat. Die Winzergenossen der Kooperative von Rivesaltes haben aus 100 Prozent Viognier einen trockenen Weißwein geschaffen, der mit seiner üppigen exotischen Frucht und seinem cremigen Auftritt am Gaumen wunderbar in die kalte Jahreszeit passt. Wenn jetzt wieder Räucherlachs oder Fisch in Sahnesoße auf Ihrem Speiseplan stehen, ist dieser vollmundige Weiße vom Rand der Pyrenäen bestimmt ein gern gesehener Gast an Ihrem Tisch. Sollten Sie noch auf Diät sein, trinken Sie ihn einfach als Aperitif zu gerösteten Mandeln.

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





Unsere Präsente – auch zum Versand!

Wie in jedem Jahr haben wir wieder eine Auswahl feiner Präsente rund um unser Lieblingsgetränk zusammengestellt – für jeden Geschmack und jedes Budget. Blättern Sie einfach mal durch, es ist sicher etwas Passendes dabei. Wenn Sie die Zeit finden, können Sie in unserem Geschäft auch alles probieren und wir stellen Ihnen gerne aus über 1.000 Produkten ein maßgeschneidertes Paket zusammen. Mit unserem Versandservice wird so aus dem üblichen Weihnachtsstress das reine Vergnügen. Sie wünschen eine persönliche Beratung? Kein Problem! Rufen Sie uns einfach unter **0201-841322** an und vereinbaren Sie einen Termin im Weinhof-Rüttenscheid.

Aufsteiger – Domaine Bressy-Masson



Für die Freunde kraftvoller, komplexer Rotweine waren die Weine aus Rasteau immer schon ein Tipp. Seit sechs Jahren aber gehört das pittoreske Weindorf nun offiziell zum erlauchten Kreis der Crus du Rhône und Marie-France Masson macht mit ihren Weinen dem neu gewonnenen Status des Ortes alle Ehre. Ihr Rasteau bezirzt die schon Nase mit Aromen von roten Früchten und sanften Gewürznoten. Am Gaumen präsentiert sich der wuchtige Rote aus 80 Prozent Grenache und 20 Prozent Syrah mit seinen perfekt eingebundenen Tanninen wunderbar rund und harmonisch. Dabei hat seine Länge eindeutig Cru-Format.

Preis je Flasche: ★ **12,95 €** (17,27 €/1 l)

Sintflut – Bodegas Abanico



Im äußersten Nordwesten Spaniens wächst in der **DO Rias Baixas** einer der besten **Weißweine** der Iberischen Halbinsel. Der **Diluvio Albariño 2015** der **Bodegas Abanico** gibt mit seiner Komplexität und Eleganz ein gutes Beispiel für die Klasse dieser Weine. Frische Aromen von Zitrusfrüchten, Ananas und Melone werden durchwoben von mineralischen Noten und der eindrucksvolle Abgang zeigt, in welcher Liga dieser Weiße spielt. Den Beinamen „Diluvio“ (Spanisch für Sintflut) finden wir aber übertrieben. Schließlich regnet es dort nicht viel mehr als im Bergischen Land.

Preis je Flasche: ★ **11,50 €** (15,33 €/1 l)

Gewollt – Gut von Beiden

Orthographisch ist der Name für das Weingut von **Philipp Müller** und **Jochen Laqué** immer noch „gewagt“. Wir haben früher schon darauf hingewiesen, dass „beide“ in all seinen Beugungsformen klein geschrieben wird. Aber auch mäkelige Germanisten müssen zugeben, dass tatsächlich gut ist, was von beiden kommt. Ihr Roter aus **Cabernet Sauvignon**, **St. Laurent** und **Cabernet Dorsa** kündigt mit seinem tiefdunklen Auftreten im Glas schon an, was auf den Gaumen zukommt: ein mächtiger Rotwein mit viel Saft und Kraft, intensiven Aromen von schwarzen Beeren, Zimt und Pfeffer und samtweichen Tanninen. Allein sein Name „**Scheinwerfer**“ scheint uns wieder etwas zu gewollt.



Preis je Flasche: ★ **11,00 €** (14,67 €/1 l)

Debut – Domaine Sainte Lucie d'Aussou

Die Freunde heißblütiger Rotweine aus dem Corbières kennen **Jean-Paul Serre** natürlich. Schon seit einigen Jahren macht er Rotweine, in denen die Passion ihres Erzeugers zu glühen scheint. Jetzt hat uns Monsieur Serre zum ersten Mal einen **reinsortigen Syrah** vorgestellt, der das gleiche Feuer entfacht. Der feine Rote, dessen würzige Frucht von roten Beeren am Gaumen geradezu explodiert, erinnert mit seiner Kraft und Konzentration an die großen Weine der nördlichen Rhône. Er kann schon jetzt begeistern, wird aber die Geduldigen, die ihm noch ein paar Jahre Reifezeit gönnen, sicher belohnen.



Preis je Flasche: ★ **11,00 €** (14,67 €/1 l)

Bilderbuchriesling – Weingut Egon Schmitt



Die Lage Dürkheimer Hochbenn ist für ihre kraftvollen, opulenten **Rieslinge** bekannt. Der **2015er Dürkheimer Hochbenn Riesling trocken** von **Jochen Schmitt** macht da keine Ausnahme. Der Geisenheim-Absolvent hat schon im Frühsommer den Ertrag seiner Reben reduziert und vor der Lese beschädigte und unreife Trauben penibel aussortiert. Herausgekommen ist ein Pfälzer Riesling wie aus dem Bilderbuch mit intensiver Frucht von reifen Äpfeln, Aprikosen und roten Pfirsichen vor dem Hintergrund einer ausgeprägten Mineralität. Mit viel Saft am Gaumen macht er einfach Lust auf den nächsten Schluck.

Preis je Flasche: ★ **8,95 €** (11,94 €/1 l)

Jackpot – Château Leret Monpezat



Nehmen Sie einen Karton vom **Cahors Gran Vin Seigneur** von **Georges Vigouroux** und Sie haben sechs Richtige vom Lot. Château Leret Monpezat liegt in einer der zahllosen Flusschleifen des Lot und ist eine der ersten Adressen in Sachen **Cahors**, des berühmten „schwarzen“ Weins aus dem südlichen Zentralmassiv. Aus **90 Prozent Malbec** und **zehn Prozent Merlot** hat Monsieur Vigouroux hier einen wuchtigen Roten mit tiefdunkler Farbe, kraftvollem Körper und verschwenderischen Aromen von dunklen Beeren geschaffen. Ein Treffer zu festtäglichen Wildgerichten, würzigen Käsen und dicken Büchern.

Preis je Flasche: ★ **14,95 €** (19,93 €/1 l)

Powerkiste



**Gesamt-
preis**
26,35€

Darf's ein bisschen mehr sein? Was für eine Frage, werden Sie denken, wenn Sie den ersten Schluck dieses **französischen Kraftpakets** getrunken haben. Die tiefrote Farbe und ein elegantes Bouquet mit Aromen von Cassis und Pflaume schrauben die Erwartungen von Beginn an hoch – Erwartungen, die der **Les Courtines** mit seiner ausgeprägt konzentrierten Frucht und seinen samtigen Tanninen auf beeindruckende Weise erfüllt.

Schwimmschule

Ein Fisch muss schwimmen. Und viel besser und stilgerechter als im schnöden Meereswasser, geht das natürlich in einem feinen Tropfen von der Loire, wie zum Beispiel dem **Saumur Les Saumoussay**. Der herrlich cremige **Chenin Blanc** ist mit seiner üppigen Frucht genau das Richtige für die mild **würzigen Rillettes** und die **knusprigen Knoblauch-Croutons**.



**Gesamt-
preis**
18,90€

Deutsch-Französische Freundschaft

Würde man dieses Pärchen bei wichtigen Verhandlungen auf den Tisch stellen, dann müsste man sich um deren positiven Verlauf wohl keine Gedanken mehr machen. Der **99er Rivesaltes Grande Réserve** von der **Vignobels Dom Brial** besticht durch seine süßen Aromen von getrockneten Aprikosen, Vanille und Kokos und hat mit der **Edel-Schokolade von Schell** einen absolut ebenbürtigen Partner mit auf den Weg bekommen.



**Gesamt-
preis**
49,50€

Erste Hilfe auf Italienisch

Ein samtweicher, vollmundiger **Merlot** und ein angenehm frischer **Pinot Grigio** von der **Cantina La Salute** im Veneto – zwei stolze Italiener als Retter in der „Not“. Unterstützt werden sie dabei von den **besten Spaghetti** des Landes sowie einem **kräftigen Sugo Rustico al Basilico**. Die **Amaretti Morbidi** komplettieren dieses Erste-Hilfe-Paket auf eine köstliche Weise.



**Gesamt-
preis**
28,40€

Spanischer Abend

Für einen feurigen Abend braucht es zwei kraftvolle Rote, eine herzhafte Wurst und ein paar gute Freunde. Letztere passen nicht in den Karton, dafür aber **zwei prächtige Rote** der **Bodegas Ugalde**, die mit ihrer Frucht von dunklen Beeren und samtig weichen Tanninen im Zweifel auch alleine für gute Unterhaltung sorgen – in Kombination mit den herrlich **würzigen Pistazien** und **Mandeln von Borges** steht einem temperamentvollen Abend nichts mehr im Wege.



**Gesamt-
preis**
37,50€

Controllers Choice

Wenn der Controller Ihnen auf den Füßen steht, Sie aber trotzdem was Ordentliches ins Präsent packen wollen, dann haben wir hier die Lösung: **je eine Flasche Ventana rot und weiß** von unseren Winzerfreunden aus **Navarra**. Clos Ventana bedeutet übersetzt übrigens „Großer Spaß für kleines Geld“ und so bringen Sie der saftig weiche Rote und der fruchtig frische Weiße Ihren Zielvorgaben ein gutes Stück näher.



**Gesamt-
preis**
13,50€

Brotzeit auf Französisch

Das einfache Leben kann so schön sein. **Zwei vollmundige weiche Rote** aus dem **Languedoc** und **drei handwerklich hergestellte Pasteten von Jean Brunet**, da fehlt zum guten Leben eigentlich nur noch ein frisches Baguette. Das holen Sie vom Bäcker Ihres Vertrauens und schon haben Sie alles für eine genussvolle Brotzeit.



**Gesamt-
preis**
20,70€

Made with Love

Mit Liebe gemacht – das trifft in diesem Fall zu. Handverlesene Früchte von Streuobstwiesen am Fuße der Schwäbischen Alb machen den **Prisecco „Weißduftig“** zu einer herrlich frischen und aromatischen **alkoholfreien Alternative zum Wein**. Wie dafür gemacht, sind die nach einem alten Familienrezept hergestellten, fein würzigen Kracker von **Buiteman** aus den Niederlanden.



**Gesamt-
preis**
18,50€