Weinhof

PRÄSENTE

Alle Weine ab **11.11.2026** erhältlich!

Weinhof Rüttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · November 2026



Winter-Selektion 2026

Probierpaket 6er: 67,50 € statt ~~75,05 €~~ | 12er: 135,00 € statt ~~150,10 €~~

Alle Weine als **Probier-pakete** erhältlich*



Chapeau-L`Énclos du Chapitre

Die **IGP Côtes du Brian** liegt westlich des Hérault am nördlichen Rand des Minervois. Ihre Weinberge, die zwischen 250 und 300 Meter über dem Meeresspiegel gepflanzt sind, profitieren von verschiedenen Böden aus Kalkstein, Schiefer und Lehm, die den Weinen Struktur und Finesse verleihen. Der aus **70 Prozent Chardonnay** und **30 Prozent Roussanne** gekelterte **Weiße** zeigt sich von blassgelber Farbe mit dezenten goldenen Reflexen, in der Nase finden sich Noten von weißen Blüten, Zitronenschale und Biskuit. Am Gaumen sorgt die Ausgewogenheit von rundem Körper und spritziger Säure für einen eleganten großen Weißwein. Perfekt als Begleitung, wenn die Küche mal kalt bleibt.

★ **Preis je Flasche: 10,95 €** *(14,60 €/1 l)*

Wein auf die Mühlen – Château Grand Moulin Grande Vignes



Diese **Cuvée** aus **Grenache blanc, Vermentino** und **Roussanne** betört die Nase geradezu mit ihren vielschichtigen Noten von weißen Frühlingsblüten, saftigem Pfirsich gepaart mit frischen Zitrusaromen und einem Hauch Fenchel. Am Gaumen zeigen sich reife gelbe Früchte, Birne und Nuancen von grünem Apfel und es bleibt ein mineralischer, leicht salziger Nachhall zurück, der dem Wein trotz seiner Fülle eine hervorragende Frische und Trinkfluss verleiht. Der Wein passt perfekt zu gegrillter Dorade oder Wolfsbarsch mit Olivenöl, Zitrone und frischen Kräutern oder zu Saltimbocca alla Romana, Kalbsschnitzel mit Salbei und Schinken. Der Vermentino liebt Salbei!

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



Cabernet-Stück – Comtesse Marion Cabernet Sauvignon

Der **Rote** der **Domaines Robert Vic** ist eine echte Wuchtbrumme und überzeugt mit seinem reichhaltigen und komplexen Bouquet, das eine angenehme Vanille-Barrique-Note mit Anklängen von in Brandy eingelegten Früchten und Gewürzen vereint. Am Gaumen ist er kraftvoll und lang aufgebaut, mit guter Fülle und hochwertigen Tanninen und ist wie gemacht für erdige Gerichte wie Rindergulasch oder Pilzrisotto, und mein Geheimtipp ist Comtesse Marion zu rosa gebratener Entenbrust. Wir sind immer wieder überrascht, wie **Robert Vic** die ideale Kombination aus Rebe und Boden realisiert. Und wenn man dann noch den Preis mit ins Kalkül nimmt, geht die Rechnung voll auf.

★ **Preis je Flasche: 6,95 €** *(9,27 €/1 l)*



Doppelt so viel Spaß – Memoir du Chai Double Réserve

Wenn man altes Wissen mit neuer Technik paart, kann das Ergebnis umwerfend sein. Was die „Keller-Geister" in **Cebazan** hier geleistet haben ist wirklich erstaunlich. Ein Wein wie gemalt! Tiefes Rubinrot, vielschichtiges Bouquet mit Aromen von reifen schwarzen Johannisbeeren, Pflaumenkompott und Brombeeren, abgerundet durch zarte Eichennoten. Vollmundig und sehr geschmeidig am Gaumen mit einer feinen Säure, die perfekt von den gut eingebundenen Tanninen getragen werden. Dunkle Schmorgerichte mit Rotweinreduktion funktionieren sehr gut zu dem Wein. Wer es vegetarisch kombinieren möchte, findet in Zutaten wie Pilzen, reifen Tomaten oder Linsen mit Kräutern verlässliche Partner.

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



Rudis Geheimnis – Domaine Sainte Lucie d'Aussou

Als gelernter Wirtschaftsjurist ist **Jean-Paul Serre** qua Profession ein sehr diskreter Mensch. Das hat er auch in seinem zweiten Leben als Winzer im **Corbières** beibehalten. Bei unserem letzten Besuch kam er nach ausgiebigem Verkosten seiner Weine dann doch ins Plaudern, schwärmte von einem **Roten** mit dem vielsagenden Namen **Le Secret de Rudolph** (Rudolphs Geheimnis) und ließ sich zu einer Fassprobe überreden. Jetzt ist dieser kraftvolle Rote auf der Flasche und hält mit seinen Aromen von roten und dunklen Beeren, Mokka und hellem Tabak nicht mehr hinter dem Berg. Lüften Sie also Rudis Geheimnis. Wir wussten am nächsten Tag nur noch, dass es irgendwie mit einer Brücke und seinem Schwiegervater zu tun hatte.

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

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

Alle Weine als **Probier-pakete** erhältlich



Sofort Reservieren! Plätze begrenzt

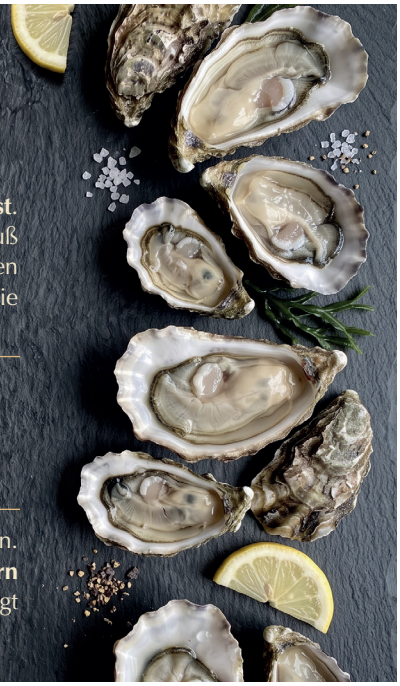
Austernfest

im Weinhof am 21. November 2026

Tradition ist Tradition! Einmal im Jahr gibt es im Weinhof das **klassische Austernfest**. Austern aus der **Normandie** aus dem Hause **Taillepied,** sind ein absoluter Hochgenuß und in Deutschland schwer 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" (90-100 g)** geordert.

Das **halbe Dutzend Austern** mit einem Glas **„Muscadet"** kostet:
★ **Roh oder Gratiniert 20,00 €**
★ Das **Dutzend Austern** kostet: **Roh oder Gratiniert 31,00 €**
★ Das **Dutzend zum Mitnehmen** kostet **23,00 €,** das **halbe** ist für **13,00 €** zu haben.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, 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**.



★ UNSER BESONDERER TIPP ★



Archetyp – Sammarco Arché

Die **Cuvée** aus **Primitivo** und **Negroamaro** zeigt mal wieder, dass diese Rebsorten unglaublich viel Eleganz und Charme ins Glas zaubern können. Blutorange, Kirsche, mediterrane Macchia, Kokosnuss und Vanille im Bouquet, dazu ein umhüllender und harmonischer Geschmack mit Anklängen von dunklen Früchten und aromatischen Kräutern, saftig und ausgewogen. Geschmortes Rind oder Lamm, aber auch Pizza und Antipasti fühlen sich in der Begleitung pudelwohl. Sollten Ihnen im Zusammenhang mit der Wahrnehmung der derzeitigen Weltenlage die Mundwinkel entgleisen, trinken Sie einfach ein Gläschen vom **Primitivo di Manduria** der **Geschwister Rizello** genießen. Jedem von uns jedenfalls huschte bei der Probe dieses herrlich saftigen, **vollmundigen Roten** aus Apulien ein Lächeln über die Lippen.

★ **Preis je Flasche: 18,75 €** *(25,00 €/1L)*



Präsent und Versandservice!

Wie in jedem Jahr bieten wir Ihnen unseren Präsent-Versandservice. Sie suchen, gerne auch mit unserer Hilfe, das für Sie passende Präsent aus, wir verpacken und verschicken. So wird aus dem üblichen Weihnachtsstress das reine Vergnügen. Falls Sie „größeres" mit uns vorhaben, rufen Sie uns einfach unter ***0201-841322*** *an und vereinbaren Sie einen Termin im Weinhof-Rüttenscheid.*