

Alle Weine sind ab dem
19. März erhältlich

Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid, Tel.: 0201 / 841322

© Weinhof, Michael Koopmann, März 2009

TAUWETTER

WINNETOU LIEBENAUER HOF

Ein verblichener Starschnitt von Pierre Brice als Winnetou war das Mindeste, was wir erwartet haben und insgeheim haben wir gehofft, dass im Verkostungsraum die Silberbüchse an der Wand hängt. Nichts von alledem finden wir auf dem Liebenauer Hof in Osthofen. Dafür einen richtig leckeren, feinwürzigen Weißburgunder, bei dem wir immer noch streiten, ob er jetzt mehr Saft oder mehr Schmelz hat. Aber eigentlich hätten wir lieber Winnetou getroffen. Deswegen sind wir schließlich hier, denn der Liebenauer Hof gehört Karl May. „Mit dem haben wir leider nichts zu tun. Unsere Familie lebt seit Menschengedenken hier in Rheinhessen und die einzigen Rothäute, die sie hier finden, die hängen an Reben“, enttäuscht er uns. Aber wir haben das Gefühl, er spricht mit gespaltener Zunge. Sieht er mit seinen markanten Wangenknochen nicht ein bisschen aus wie Old Shatterhand und Tochter Carolin mit ihren schwarzen Haaren wie Nscho-tsch? Vielleicht sollten wir mal mit dem Medizinmann sprechen.

Liebenauer Hof Weißburgunder 2007
QbA: **7,50 €**



*„Ich kann das schwere, kalte Laub
Nicht länger mehr ertragen“*

Leachim Ringelnatz

Bis zum hoffentlich bald eintreffenden Frühling legen wir Ihnen derweil ein paar Durchhaltetröpfchen ans Herz.

FRÄULEINWUNDER WEINGUT THEO MINGES

Aromen von schwarzer Johannisbeere, Lakritz, Wildkräutern, Schokolade, Röstbrot. Schon in der Nase macht dieser Rote voll die Welle, bevor man überhaupt einen Schluck im Mund hat. Den bestürmt er dann mit lebhafter Frucht von Dörrpflaumen und Cassis und streichelt den Gaumen mit seidenweichen Tanninen. „Beim Bacchus.“, dachten wir, „der ist nicht von schlechten Eltern“. Recht hatten wir, denn von der Tarnkappe aus Alufolie befreit, offenbarte die Cuvée MR aus Cabernet Franc, Merlot und Cabernet Sauvignon ihre Herkunft: Weingut Theo Minges. Der wortkarge Winzer aus Flemlingen in der der Pfalz gehört zu den Besten der Republik. Und zu jener Speerspitze unter ihnen, die deutschen Rotweinen in den letzten Jahren zu einer Art spätem Fräuleinwunder verholpen haben. Bleibt nur noch zu klären, welche Zauberformel sich hinter dem kryptischen Kürzel MR verbirgt: Minges Rot.

Minges MR 2006 QbA : **9,60 €**

DER, WO DER WOLF FLÄZT STAFFELTER HOF

Was die Etiketten angeht, kann man über Geschmack streiten, beim Inhalt sind wir uns sicher: Gerd Kleins Rieslinge „Magnus“ und „Paradies“ sind feinste Ware, wie man sie nur bei Toppwinzern an der Mosel findet. Trotz expressiver Frucht von hellem Kernobst, exotischen Aromen im Wechselspiel mit feiner Mineralität und viel Fleisch am Gaumen bieten sie die erfrischende Leichtigkeit, die gute Mosel-rieslinge vom Rest der Welt trennt. Das Weingut in Kröv ist eines der ältesten an der Mosel, ehemals Kloster Stavelot in den Ardennen zugehörig und seit der Säkularisation im Besitz der Familie Klein. Gerd Klein, der derzeitige „Patron“, ist ein Original mit monströsem Schnauzbar und kaum weniger gewaltigem Mundwerk. Moselauf, moselab bekannt für seinen bissigen Humor macht er aber in der Fachwelt mehr und mehr mit seinen Weinen von sich reden. Nicht mehr wirklich ein Geheimtipp, bietet der Staffelter Hof Rieslingfreunden aber immer noch faire Preise für beste Ware. Da kann man allenfalls über die Etiketten meckern. Dort fläzt eine Comic-Figur namens Magnus, einst Wolf und Wappentier des Klosters, mit schon etwas angestaubter „Lustichkeit“. Nicht jedermanns Sache, aber der Inhalt ist wie gesagt über jeden Zweifel erhaben.

Riesling Magnus 2007 und Riesling Paradies 2007 : **7,40 €**



HIRNFREUNDLICHER SCHNÄPPCHENWEIN CANTINE SALVALAI

Die Kellerei aus dem norditalienischen Brescia hat mit ihrem Soave einen ausgesprochen gelungenen Tropfen produziert. Mit Aromen von reifen hellen Früchten und Blüten. Der Klassiker unter den Weißweinen Venetiens eignet sich mit seiner frischen Frucht und dem hirnfreundlichen Alkoholgehalt als Begleiter für die ersten Gänge eines Festtagsmenüs ebenso wie fürs sensorische Ausdauertraining. Und der Preis ist auch nicht von schlechten Eltern.

Preis: **3,80 €**



PUBLIKUMSLIEBLING DFJ VINHOS

Hinter dem Kürzel DFJ verbirgt sich nicht etwa die Jugendorganisation der Linken, sondern die Namen Dino, Fausto und José, Vornamen der Gründer der Kellerei im portugiesischen Valada. Sie versprechen nicht einfach das Blaue vom Himmel herunter, sie machen feine Weine zu demokratischen Preisen. Binnen kürzester Zeit hatte sich ihr fruchtig weicher Roter Patamar

Reserva zum Publikumsbeliebten entwickelt, aber wie das mit den Gütern dieser Welt so ist, sie sind endlich. So müssen wir Ihnen leider mitteilen, dass es vorerst keinen Patamar mehr gibt. Der König ist tot, es lebe der König. Als Seelentröster stellte uns José Neiva einen Roten aus den gleichen Rebsorten vor. Touriga Franca und Tinta Roriz teilen sich im Vega 2003 den Platz in der Flasche zu gleichen Teilen und ergeben einen charmanten, vollmundigen Rotwein mit reichlich Frucht von Blaubeeren und Kirschen. Wir würden nicht darauf wetten, dass ihm der Patamar, wenn der neue Jahrgang fertig ist, so schnell wieder den Rang ablaufen wird.

Preis: ~~6,60 €~~ **5,30 €**

M

Kulinarische atinée

Wir lieben Klassiker, deshalb servieren wir am 28. März, zu einem Glas

„Riesling Magnus 2007“,

ein feines Kalbsragout mit Zitronennudeln und zarten grünen Böhnchen.



Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbutter und ofenfrisches Baguette inklusive 14,90 €.

Die Veranstaltung dauert von 11.00 bis 14.00 Uhr.

Bitte unbedingt reservieren, da die Portionen begrenzt sind.
Tel.: 0201 841322

Wieder da Osterschokoladen

der Schokoverrückten Manufaktur Zotter aus Österreich!
Handgeschöpft, BIO und Fairtrade.

Helle Milkschokolade mit hausgemachtem Erdbeergelee gefüllt und mit Mandelkrokant knackig verfeinert.



Eierlikör aus Bio-Eiern und Apfelbrand in einer Creme aus Gelber Schokolade, mit einer Spur Chili feurig verstärkt und mit dunkler Bergmilkschokolade überzogen.



Weinhof

Weinhof Rüttscheid
45131 Essen, Fridtjof-Nansen-Str.16-18
Tel.: 0201/841322 - Fax: 0201/841323

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 |



TAUWETTER



Falls Empfänger verzogen, nachsenden! Anschriftenberichtigungskarte mit neuer Anschrift! Falls unzustellbar, zurück.

An alle Haushalte mit Tagespost