

Alle Weine sind ab dem
14. Mai erhältlich

Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid, Tel.: 0201 / 841322

© Weinhof, Michael Koopmann, Mai 2009

WÄRE DOCH GELACHT

Die Zeiten erinnern irgendwie an den alten Witz vom Mann, der vom Hochhaus stürzt und bei jedem Stockwerk sagt: „Bis hierher ist's ja gut gegangen!“ Eigentlich geht's uns doch gar nicht so schlecht. Der Sommer kommt, ein Füllhorn von Wohltaten wird über dem Land entleert und überhaupt, wer will schon glauben, dass es im Parterre wirklich rumst. Bestimmt führt uns Madame la Chancelière kurz vorher wieder blühenden Landschaften entgegen. Bis dahin sorgen wir mit ein paar lecker Weinchen für heitere Krisenstimmung.



DÉJÀ-VU – DOMAINE DE BOSQUET

Erinnern Sie sich noch an Claudia Roth?? An den Weißen der Domaine de Bosquet bestimmt. Weil er in unserer letzten Frühlingswein-Aktion soviel Anklang gefunden hat, stellen wir in dieses Jahr noch einmal vor mit dem Text vom letzten: „Wenn Sie in Vorfreude auf den Wonnemonat von Ihrem Märchenprinzen träumen, wir haben das Schloss dazu gefunden. So richtig eins mit Türmchen und Zinnen, nur ein paar Steinwürfe vom Mittelmeer entfernt. Und das Beste daran ist: Hier dürfen auch grüne Mädchen mitträumen, denn in den Weinbergen ringsherum geht's biologisch zu. Ob freilich Nicholas de Sarret, dessen Familie das ehemals königliche Gut seit dem 15. Jahrhundert gehört, auf Claudia Roth abfährt, konnten wir nicht eruieren. Zu vertieft waren wir in seinen Weißen aus 70 Prozent Sauvignon und 30 Prozent Viognier. Sein fester Körper, umwölkt von Aromen von schwarzer Johannisbeere und Zitrusfrüchten, nahm unsere Sinne derart gefangen, das kein Gedanke an die hohe Minne aufkam – und an die niedere schon gar nicht ;-). Jetzt können Sie den traumhaft frischen Weißen bei uns probieren und sehen, ob's Ihnen ähnlich geht.“

Preis: 5,40 €

FISCHMANN – CHÂTEAU HAUT REYGNAC

Im Bordelais ist das berühmte Plateau de Fruits de Mer ohne einen Entre-Deux-Mers so wenig vorstellbar wie eine Frau ohne Fahrrad. Es wäre ein grober Verstoß gegen die kulinarische Orthodoxie, so einem überbordenden mehrstöckigen Arrangement von Meeresfrüchten ohne einen frischen Weißen aus dem Gebiet zwischen Garonne und Dordogne zu Leibe zu rücken. Uns käme allerdings auch eine Frühlingswein-Aktion ohne einen Entre-Deux-Mers vom neuen Jahrgang vor wie ein Fisch ohne Mann. Denn nichts weckt die Lebensäfte zuverlässiger. Heuer ist's der von Château Haut Reynac, ein Entre-Deux-Mers wie aus dem Musterbuch mit betörend frischer Frucht von Aprikosen und Pfirsichen, feinen Citrusaromen und dem Duft von hellen Blüten.

Preis: 6,85 €

BÜTTERKEN – CANTINA MONCARO

Was kommt dabei heraus, wenn sich eine Vorzeigegenossenschaft wie die Cantina Moncaro Italiens weißer Brot-und-Butter-Rebsorte annimmt? Ein feiner, kleiner Weißer zum Bütterken fast für ein Butterbrot. Die Trebbiano finden Sie von Verona bis Syrakus und in vielen italienischen Weißen ist sie undercover vertreten, weil sie sich mit ihrer unaufgeregten Aromatik überall gut einfügt. Für sich allein bringt sie selten Weine hervor, für die man eine Krawatte umbinden müsste. Aber unter kundiger Hand wie bei den Önologen vom Moncaro hat sie allemal das Zeug dazu, das Bütterken mit Mortadella zu veredeln oder nach des Tages Last und Mühen die Nasenwurzel glatt zu streichen. Der Trebbiano Marche 2008 hat aber mit seiner dezenten exotischen Frucht und seiner moderaten Säure auch genügend Substanz für die Tagesthemen.

Preis: 4,85 €

SCHUMIBRAUSE – DONELLI

Enzo Ferrari soll nicht ein einziges Mal ohne eine Flasche von seinem geliebten Lambrusco zu Abend gegessen haben. Freilich keine von den 2-l-Flaschen mit Kronkorken, die wir in jungen Jahren auf ihre halluzinogene Wirkung hin getestet haben. Lambrusco, wie ihn die Familie Donelli seit beinahe 100 Jahren produziert, hat mit dem Alkopop der Nachkriegsgenerationen soviel gemeinsam, wie ein Ferrari mit einem Opel GT – allenfalls die Farbe. Seit 1915 bauen die Donellis in der Emilia rund um Modena auf heute 110 Hektar die rote Rebe mit der überschwänglichen Frucht und der feinen Bitternote an. Mit ihrem „Lambrusco 1915“ haben sie dem Ur-Lambrusco ein Denkmal gesetzt, der in Po-Ebene seit Menschengedenken für die prickelnde Lebensfreude sorgt, die ihre Bewohner auszeichnet. Sein feiner Schaum, das dichte Rubinrot und das weinige Bukett mit Aromen von reifen Erdbeeren versprechen nicht mehr, als der Wein im Mund hält. Der vorhandenen Restsüße zum Trotz wirkt der Lambrusco 1915 am Gaumen trocken und frisch, bietet reichlich Saft und gerade das rechte Maß an Tanninen, die ihn zum idealen Begleiter für Spaghetti Bolognese und Formel-I-Fernsehssessions machen.

Preis: 7,50 €



ROSÉ BAND DOMAINE MONTPLO

„Süße, wohlbekannte Düfte/ streifen ahnungsvoll das Land./ Würstchen träumen schon,/ wollen wohl bekommen.“ Rechtzeitig zur Eröffnung der Grillsaison kommt von den Winzergenossen aus Cruzy ein alter Bekannter in neuer Auflage: der Domaine Montplo Rosé 2008. Aromen von reifen Erd- und Himbeeren, reichlich Saft am Gaumen, milde Säure, knusprige Würstchen, Lammkoteletts mit Knoblauch und Rosmarin, Bauernsalat mit Schafkäse, Baguette, laue Luft und nette Gäste – was will der Mensch mehr? Einen scharfen Preis? Der ist beim Domaine Montplo inklusive.

Preis: 4,35 €



SONNTAGS COLOMBELLE PRODUCTEURS PLAIMONT

Der spritzig fruchtige Charakter der Colombard und die sanfte Fülle der Chardonnay Rebe schmiegen sich hier aneinander wie Yin und Yang. Die Frucht von süßen Orangen und weißen Pfirsichen prägen diesen ausgesprochen harmonischen und mundfüllenden Weißen aus der Gascogne. Mit dem „Grands Lilas“ haben die Winzergenossen aus Saint-Mont die Sonntagsausgabe unseres All-Time-Bestsellers „Colombelle“ geschaffen. Ganze 10.000 Flaschen haben sie davon gefüllt und wir waren nicht weniger begeistert von diesem Charme-Bolzen als die französische Fachpresse. Dank unserer guten Beziehungen zu den Producteurs Plaimont konnten wir ein Fünftel davon für Sie reservieren. Bei soviel Trinkvergnügen nicht wirklich die Menge, aber ein guter Grund zu hamstern

Preis: 5,95 €

M

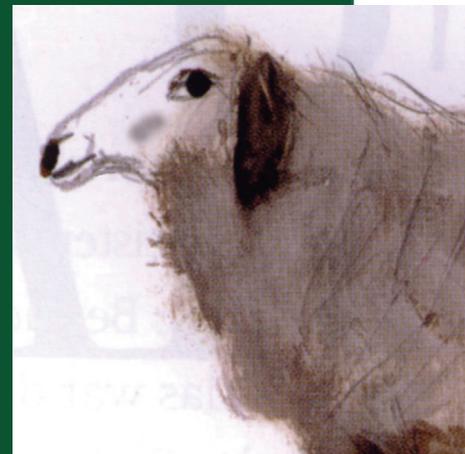
Kulinarische Matinée

am 23. Mai servieren wir, zu einem
Glas „Château de Macard“

*Mediterranes Ragout von der Lammhüfte
in Rotwein geschmort, mit Perlbohnen und
Ratatouille-Gemüse.*

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbutter und ofenfrisches Baguette inklusive: 15,20 €. Die Veranstaltung dauert von 11.00 bis 14.00 Uhr.

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



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



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



FRÜHLINGS- WEINE TEIL II

An alle Haushalte mit Tagespost