

Alle Weine sind ab dem
10. Juni erhältlich

Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid, Tel.: 0201 / 841322

© Weinhof, Michael Koopmann, Juni 2009



A MIDSUMMER NIGHT'S TEAM

Vier saftige Rote, zwei fruchtig frische Rosés und ein knackiger Weißer für Ihren ganz persönlichen Sommernachtstraum. Überlassen Sie komödiantisches Verwirrspiel lieber den Profis von den städtischen Bühnen und verführen Sie Ihre Titania mit den Tropfen, die wir für Sie ausgesucht haben: Rote mit der Anmut von Elfen, Rosés mit dem Teint innig Verliebter und einen Weißen mit der Frische von Morgentau.

PROJEKTOR – DOMAINE DE PLOS

Leuchtend rosa steht Alain Maurels Rosé aus 100 Prozent Cabernet Sauvignon im Glas und lässt den Duft von Himbeeren und wilden Erdbeeren in die Nase steigen. Im Mund lässt er knacktrocken die Muskeln spielen und zaubert Bilder von Sommerferien im Midi auf die Leinwand des Kopfkinos. Mit reichlich Plusgraden bis spät in die Nacht, Zikaden-Getöse und einem Sternenhimmel, wie wir ihn hierzulande nur aus dem Planetarium kennen. Genau der richtige Hintergrund für Grillabende auf Gran Terrassia.

Preis: 5,95 €

ROSA DEKO – MAS PAILLET

Dekorationswütigen Damen kommt dieser knackige Rosé von Bernard Paillet aus Poilhes im Languedoc sicher genauso gelegen wie genussüchtigen Herren. Auf weißen Tischtüchern zwischen rustikalem Steinzeug wirkt die breitschultrige Jura-Flasche, aus der es zart rosa leuchtet, schon Brigitte-verdächtig. Am Gaumen überzeugt er aber auch jenen Teil der Menschheit, der für derlei Reize blind ist. Dichte rote Frucht gepaart mit einem Hauch Exotik, ein feiner Bitterton und die erfrischende Säure lassen auch rohe Gesellen nicht unberührt. Zumal, wenn er in lauer Sommernacht von zarter Hand kredenzt wird.

Preis: 5,85 €

FREUDSCH, GENÜSSLICH – CASTELLI DEL DUCA

„Am Anfang herrlich sanft und weich, dann warm und sehr voll. Weinig, frisch, intensiv, mit vollem Körper und schöner Knusprigkeit.“ Für die Psychopathologie des Alltagslebens von Weinprofis bieten Weinbeschreibungen natürlich ein ergiebiges Forschungsfeld. Wir bleiben aber lieber bei unserem Leisten und überlassen es Ihrer Fantasie, was hier aus dem Es der Winzer der Kellerei Castelli del Duca hervorlugt. Tatsache ist, dass Sie mit Ranuccio Barbera aus den Hügeln um Piacenza viel Wein für Ihr Geld bekommen und einen feinen Roten für lauschige Sommernächte.

Preis: 6,30 €

SOMMERBOTE - WEINGUT ZIPF

Ein Schwabe macht zwar noch keinen Sommer, wie das Sprichwort weiß, aber allemal einen feinen Württemberger. Bei Jürgen Zipf in Löwenstein fanden wir jedenfalls einen roten Württemberger, der auch Hochdeutsche verstehen lässt, warum die mehrheitlich schwarzen Bewohner des Ländle ihre Roten so lieben. Aus den Rebsorten Trollinger und Lemberger machte der Jungwinzer, der das Familienweingut im Osten Heilbronn in dritter Generation bewirtschaftet, einen erfrischend leichten Rotwein. Aus klarem Granatrot steigen Aromen von roten Beeren und Bittermandeln in die Nase. Am Gaumen gefällt er mit reichlich Saft, subtiler Frucht und ausgeprägtem Charakter. Macht richtig Lust auf Sommer.

Preis: 6,95 €

SPAR-BORDEAUX – CHÂTEAU DE MACARD

Wegen eines Formfehlers oder eines „Papierkram-sch..ß-Problems“, wie sein Schwiegersohn Bruno Macarez es nannte, musste Alain Aubert seinen 2006er Bordeaux Supérieur Château de Macard zum einfachen Bordeaux deklassieren. Das ändert nichts am Geschmack, aber am Preis. Der Herr über 250 Hektar im Libournais, darunter der Saint-Emilion Grand Cru Classé Château La Couspade, kann's verkraften, aber der Groll auf den Starrsinn der Behörden wird dadurch nicht kleiner.

Sie bekommen dafür einen **Sonderpreis: 5,00 €** (befristet bis 30.06.2009)





SPANISCH, HOLZFREI – VIEJO MARCHANTE

„Cosecha“ ist streng genommen keine eigene Qualitätsstufe im spanischen Weinrecht und heißt in seiner wörtlichen Bedeutung nichts anderes als Ernte oder Jahrgang. Es hat sich aber weithin als Bezeichnung für spanische Qualitätsweine eingebürgert, die nicht als Crianza oder Reserva im kleinen Eichenfass ausgebaut wurden und im ersten oder zweiten Jahr nach der Ernte auf den Markt kommen. Auch wenn es so gesehen die (inoffizielle) unterste Stufe für spanische Qualitätsweine besonderer Anbauggebiete, müssen Weine mit der Bezeichnung „Cosecha“ nicht die schlechtesten sein. Unbeleckt vom Holz muss hier der „nackte“ Wein vor Ihrem Gaumen bestehen, während bei mancher Crianza oder Reserva der exzessive Einsatz von Eichenholz an sich kleinen Weinchen auf die Sprünge geholfen hat. Zwei solcher Weine von den Bodegas Navarro López haben in unserer Verkostung mit Bravour bestanden. Der rote Viejo Marchante Garnacha aus hundert Prozent Grenache-Trauben mit konzentrierter, frischer Frucht macht denen viel Spaß, die lieber Wein als Eiche trinken. Und der frische Weiße aus der Macabeo-Rebe macht mit seiner üppigen exotischen Frucht eine prima Figur zum Feierabend in Shorts und Poloheemd.

Macabeo: 4,95 €
Garnacha: 4,95 €

M Kulinarische Matinée

am 20. Juni servieren wir, zu einem
Glas „Macabeo“

*Ragout von Edelfisch und Krustentier
"à Les Halles de Paris" mit Timbal von dreierlei Reis.*

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbuttermilch 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 Rüttenscheid

45131 Essen, Fridtjof-Nansen-Str.16-18
Tel.: 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



A MIDSUMMER
NIGHT'S TEAM



Falls Empfänger verzogen, nachsenden! Anschriftenberichtigungs-
karte mit neuer Anschrift! Falls unzustellbar, zurück.

An alle Haushalte mit Tagespost