

Alle Weine sind ab dem
13. August erhältlich

Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid, Tel.: 0201 / 841322

© Weinhof, Michael Koopmann, August 2009



KRISEN-TIPP N° 2

Sie haben keine Lust, beim Italiener nebenan das Elend verarmter Milliardäre mit ansehen zu müssen? Bei so viel nackter Not bleibt Ihnen die Pizza im Halse stecken? Dann meiden Sie vorläufig derlei soziale Brennpunkte und muschelförmiges Feingebäck, nicht daß Ihnen noch der Hut hochgeht! Machen Sie es sich lieber zu Hause gemütlich mit dem ein oder anderen Wein aus unserer August-Aktion. Nach bestem Wissen und Gewissen haben wir drei glänzende Deutsche, einen prickelnden Franzosen und einen feurigen Spanier für einen unbeschwernten Hochsommer ausgesucht.

WER-MIT-DEM-WOLF-TANZT – STAFFELTER HOF

Hier ein Möselen von Gerd Klein aus Kröv. Nicht so prominent wie manch ein "Starwinzer", aber unter Fachleuten schon mehr als eine Empfehlung. Sein Weingut, bis zur Säkularisation im Besitz eines Klosters, gehört zu den ältesten an der Mosel. Den klerikalen Vorbesitzern verdankt das Gut sein Wappentier, den Wolf. Wenn Sie erstmals ein Tänzchen mit ihm wagen wollen, empfehlen wir Ihnen Gerd Kleins Rivaner QbA 2008. Der ungemein duftige Weiße ist ein ausgesprochen süffiger Schoppenwein, der mit seiner üppigen Frucht von Ananas, Honigmelone und Grapefrucht, der moderaten Säure auch beim x-ten Schluck nicht langweilig wird.

Preis: **5,70 €**

URMIGRANT – WEINGUT EGON SCHMITT

Auch wenn der Name einen Migrationshintergrund vermuten lässt, die Portugieser-Rebe ist eine der ältesten Rotweinsorten Deutschlands. Inzwischen etwas in Vergessenheit geraten, hat sie den Freunden leichter, bekömmlicher Rotweine nach wie vor einiges zu bieten, so sie denn aus gutem Hause kommt. Der Portugieser Rotwein 2008 von Egon Schmitt aus Bad Dürkheim in der Pfalz etwa erwies sich in der Probe mit mäßigem Alkoholgehalt, milden Tanninen und gefälliger Frucht als ausgesprochen süffiger Sommerrotwein, der ruhig „kellerkalt“ (12 bis 14 Grad) getrunken werden sollte.

Preis: **5,70 €**

NEUBÜRGER – WEINGUT HEINER SAUER

Auch wenn der Familienname bei einem Bio-Winzer Böses ahnen lässt, Heiner Sauers Weine haben sich einen festen Platz in unserem Sortiment erobert. Auch bei ideologisch unverdächtigen Fachjournalisten hat er inzwischen einen garantiert ungespritzten Stein im Brett. Jüngst stellte er uns einen Pfälzer Neubürger vor, der in der Blindprobe für einige Verblüffung sorgte. Seinen Sauvignon Blanc hätten wir dank seiner rassig-knackigen Sauvignon-Frucht von schwarzer Johannisbeere, Mango und Stachelbeere eher an der Loire „verortet“ als in der Pfalz. Offensichtlich tragen die staatlichen Integrationsbemühungen erste Früchte.

Preis: **7,95 €**

KONTROLL-FREAK – VINS BRÉBAN

Sein Vater hat die Kellerei mit nicht viel mehr als einem Haufen Ehrgeiz gegründet und auch Jean-Jacques Bréban ist ein Workaholic und Kontroll-Freak. Nichts überlässt er dem Zufall, überwacht die Produktion seiner Sekte vom Rebschnitt bis zur Abfüllung. Seinen Vertragswinzern schreibt er bis ins Detail vor, was sie im Weinberg zu tun und zu lassen haben, und seine Önologen wachen darüber, dass sich auch jeder daran hält. Aus kerngesundem Traubengut und dem Know-how eines halben Jahrhunderts entstehen dann in einer der modernsten Kellereien der Provence Sekte, die hinter allem Prickeln die Qualität ihrer Grundweine erkennen lassen. So Monsieur Brébans Cuvée Laurent Rosé, ein feinfruchtiger, süffiger Rosé-Sekt aus der Grenache-Noir-Traube, der nicht nur an lauen Sommerabenden Vergnügen verbreitet.

Preis: **6,80 €**





GLANZPROJEKT – POMPAELO

Hinter dem Namen „Pompaelo“ verbirgt sich kein Lustknabe irgendeines Ludwigs, sondern der alte Name von Pamplona. Den haben sich zwei Weinprofis der neuen Generation für ein Projekt zu eigen gemacht, das die Weine ihrer Heimat Navarra in neuem Glanz erstrahlen lassen soll. Alberto Flamarique und Christian Munafo kooperieren dabei eng mit der renommierten Bodegas Piedemonte, deren Keller unter dem Namen „Pompaleo“ mächtige Rote mit kristallklarer Frucht und samtigen Tanninen verlassen. Überzeugt hat uns vor allem der Pompaelo Tinto 2008 aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Tempranillo. Er ist ein feines Beispiel der neuen Navarra-Weine, die eine gelungene Synthese traditioneller spanischer Rotweine und Weinen internationalen Zuschnitts bilden.

Preis: 6,50 €

M *Kulinarische matinée*

*am 22. August trifft bei uns
Frankreich auf Italien, bei einem Glas*

„Urmigrant“

*Coq au Vin mit cremiger Polenta und
Mauseohrensalat.*

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbuttermilch und ofenfrisches Baguette inklusive: 14,80 €. Die Veranstaltung dauert von 11.00 bis 14.00 Uhr.

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



Weinhof
Rüttenscheid

Weinhof Rüttenscheid
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



KRISEN
TIPP N° 2



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

An alle Haushalte mit Tagespost