

Nur noch 35 Mal schlafen, liebe Erwachsene, dann sollten Ihre **Firmen-PRÄSENTE** da sein

... dann wissen Ihre Freunde und Geschäftspartner, ob Sie auch in diesem Jahr wieder an sie gedacht haben. Dann ist nämlich schon wieder Weihnachten. Haben Sie sich schon Gedanken gemacht, womit Sie sich heuer unterm Christbaum in Erinnerung bringen können?

Uns fällt immer und zu jedem Budget etwas ein. Zum Beispiel:

WILDE KISTE

Auf dem Etikett ist ein Wildschwein und in der Flasche der Bär los. Geschmacklich lassen der Rote aus 100 Prozent Carignan und der Weiße aus Grenache Blanc von der Genossenschaft Mont Tauch keine Wünsche offen. Dazu gibt es 3 Terrinen aus dem Hause Beauharnais, zum Beispiel: Reh mit Steinpilzen, Wildsau mit Preiselbeeren oder Ente mit Orange.

Gesamtpreis: 22,50 €

Wenn Ihnen zum Päckchenpacken und -verschicken die Geduld fehlt, machen wir das natürlich auch für Sie. Präsente von uns kommen nicht nur gut an, sie sind auch pünktlich da. Versprochen!

Achtung

Wie gewohnt bleibt der Weinhof in der ersten Januarwoche geschlossen.

Ab Samstag, den 9. Januar 2010 sind wir wieder für Sie da.



BEAUJOLAIS PRIMEUR

Wie jedes Jahr, feiern wir am 19. November die **Ankunft des Beaujolais Primeur**. Schauen Sie doch einfach auf zwei Schlückchen vorbei und lassen Sie uns gemeinsam feiern. Zur **Stärkung** gibt es wie immer ein paar leckere "Schweinerien".

Beaujolais Villages Primeur 2009

Preis 5,95 €

Austernfest im Weinhof am 28. November

Zur letzten Matinée im Jahr gibt es im Weinhof das traditionelle Austernfest. Echte Meeresaustern, Austern aus der Normandie mit dem Recht auf die Bezeichnung „Appellation Pleine Mer“ sind in Deutschland schwer zu finden. Diese Austern wachsen langsam und werden durch ihre rauhe Umwelt robust und fleischig, aber nicht fett. Wir haben wie immer die „Speciales“ der Kategorie „groß“ (90-100gr.) geordert.

Der Teller Austern mit einem Glas „Groh Riesling“ kostet
Das halbe Duzend **13,90 €** Gratiniert **14,90 €**
Das Duzend **25,30 €** Gratiniert **27,30 €**

Das Duzend Austern zum Mitnehmen kostet **13,90 €**.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, das wir die Mitnahme-Austern nur ungeöffnet abgeben dürfen.

Bitte unbedingt reservieren, da die Mengen begrenzt sind. Telefon 0201 84 13 22. Auch die Mitnahme-Austern gibt es nur auf Vorbestellung. Das Austernfest beginnt um 11.00 Uhr.



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



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

An alle Haushalte mit Tagespost



WEIHNACHTEN 2009

Alle Weine sind ab dem 19. November erhältlich

Weinhof

M A G G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid, Tel.: 0201 / 841322

© Weinhof, Michael Koopmann, November 2009



Leute packen, basteln, laufen, grübeln, suchen, rennen, kaufen, kochen, backen, braten, waschen, rätseln, wispern, flüstern, naschen, schreiben Briefe, Wünsche, Karten, was sie auch von dir erwarten.

Doch wozu denn hetzen, eilen, schöner ist es zu verweilen, und vor allem dran zu denken, sich ein Fläschen Wein zu schenken.

frei nach Ursel Scheffler

Liebe Kundinnen und Kunden

Die Krise ist vorbei und kommt auch vor der Nordrhein-Westfalen-Wahl nicht wieder. Vertrauen wir also unseren demokratisch gewählten Wirtschaftssachverständigen und wenden wir uns den wesentlichen Dingen des Lebens zu: Für die langen Winterabende und die Feiertage haben wir wieder eine Auswahl feiner Weine zusammengestellt. Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen von hier aus schon

ein frohes Fest und ein gesundes und glückliches neues Jahr

und das Team vom Weinhof

WÄRMFLASCHE – LES VIGNERONS DE CALVISSON

Ein Merlot, den Sie nicht auf die leichte Schulter nehmen sollten. Mit 14 Volumenprozent hat der Domaine de Sinsans ganz schön was auf den Rippen, trinkt sich aber dank seiner prallen Frucht von roten Beeren und der sanften Tannine „zügig weg“, wie man so schön sagt. Dabei verbreitet er wohlige Wärme im Körper. Gerade das Richtige also, wenn am Fenster die Eisblumen blühen und im Ofen die Gans brutzelt (geben Sie ruhig auch einen Schuss davon ans Rotkraut). Gänzlich falsch aber, wenn Sie noch fahren müssen. Die Winzergenossen in Calvisson haben für diesen Seelenwärmer Parzelle für Parzelle nur Merlot-Trauben im besten Reifezustand herausgesucht und dann lange auf der Maische gären lassen. Wenn Sie ihn jetzt vor dem Genuss noch ein wenig atmen lassen, kann es draußen Stein und Bein frieren, es ficht Sie nicht an.

Preis: 5,90 €

FLACHLANDTIROLER – CAVES DE CRUZY

Im Languedoc zieht die Malbec ähnliche Blicke auf sich wie ein Tirolerhut im Jachthafen. Als uns die Winzergenossen aus Cruzy ihre rote Cuvée M aus hundert Prozent Malbec auf den Tisch stellten, konnten wir uns daher ein Grinsen nicht verkneifen. Bei der Probe dann wuch es aber einem Strahlen. Ursprünglich stammt die Rebsorte aus dem Cahors und bringt dort immer noch ausdrucksstarke, beinahe schwarze Rotweine hervor, die aber in der Regel einige Jahre brauchen, bis empfindsame Gaumen ihnen Trinkreife zuschreiben würden. Hier im Languedoc hat sie aber unter den Händen der Önologen der Caves de Cruzy ihre ruppigen Manieren vollkommen abgelegt. Aus dem Verkostungsgläsern stiegen Aromen von schwarzen Beeren, Kirschen und grünem Pfeffer. Den Gaumen verwöhnt der vollmundige Rote mit viel Saft und Seide. Allein die Farbe ist nach wie vor beinahe undurchdringlich. Da staunt der Fachmann und der Laie fragt sich, warum er so was nicht öfter angeboten bekommt.

Preis: 5,90 €

SILVESTERKNALLER – WEINGUT GLASER-HIMMELSTOSS

Wer erinnert sich schon noch an das kurze fränkische Intermezzo in der bayerischen Staatsführung? Längst rollen links und rechts der A 3 Main und »« wieder in gewohntem Gleichmaß und nur die Weinfreunde zollen diesem gesegneten Landstrich noch Respekt. „Respekt!“, entfuhr es uns jedenfalls bei der Verkostung von Monika und Wolfgang Glasers Riesling Kabinett trocken. Der feinnervige Weiße aus der Lage Dettelbacher Berg-Rondell ist mit seinem subtilen Bukett, der delikaten Frucht und den mineralischen Anklängen ein echter Knaller. Er passt prima zum Silvesterkarpfen und im traditionellen Bocksbeutel sogar ins Handgepäck für den Kurzurlaub zwischen den Jahren.

Preis: 11,50 €



WEB-MUFFEL – WEINGUT THEO MINGES

Weine von Theo Minges aus Flemmlingen haben wir Ihnen schon einige vorgestellt und solange wir ihn kennen, ist seine Website „in Bau“. Für so einen Schnickschnack hat er einfach keine Zeit. Wozu auch, ist er doch in der Szene als einer der besten Winzer Deutschlands und als Rotweinspezialist landauf landab bekannt. Gute und sehr gute Winzer gibt es hierzulande inzwischen eine ganze Menge, aber Könner wie Theo Minges kann man immer noch an den Fingern einer mittleren Tafelrunde abzählen. Dabei ist er kein Hexer im Keller, sondern eher ein Pedant im Weinberg. Hier überlässt er nichts dem Zufall, ist während der gesamten Wachstumsperiode präsent und selektiert gnadenlos aus, was nicht seinen Ansprüchen genügt. Im Keller schaut er seinen Weinen dann eigentlich nur noch beim Werden zu. Sein Spätburgunder Spätlese 2007 kann es dann auch mit den berühmten Verwandten aus Burgund aufnehmen. Er zeigt ein schönes Rubinrot, ein komplexes Bukett und viel Saft und Kraft am Gaumen. Ein Muss für Burgunderfreunde.

Preis: 14,95 €



MONOKULTUR – DOMAINE PHILIPPE BROCCOURT

Philippe Broccourt hegt und pflegt auf seinen 22 Hektar Weinbergen nur eine einzige Rebsorte: die Cabernet Franc. Das ist auch die einzige, die das Reglement der Appellation Chinon zulässt. Die reinsortigen Cabernet-Franc-Weine erfordern allerdings auch ein wenig Weinverstand. Sie sind in ihrer Jugend häufig verschlossen und ihre subtile Aromatik entspricht nicht unbedingt dem geschmacklichen Mainstream. Für seine Top-Cuvée Vieilles Vignes verwendet Monsieur Broccourt ausschließlich Trauben von alten Rebstöcken. Das Ergebnis ist ein kraftvoller und konzentrierter Roter mit schönen reifen Tanninen, die ihm ein gehöriges Alterungspotenzial versprechen. Schon jetzt lässt sein Bukett von roten Früchten, Pfeffer und Leder, die geschliffene Frucht am Gaumen erahnen, was in ihm steckt. Aber wie gesagt, das Warten lohnt sich bei diesem Wein bestimmt.

Preis: 11,95 €



DICKBUCHBOHRER – CHÂTEAU LA CLOTTE FONTANE

Wenn Sie über die Feiertage mal wieder dicke Bücher bohren wollen, ist die Cuvée Crémailh von Château La Clotte Fontane das geeignete Schmiermittel. Nicht nur wegen der zufälligen Namensverwandtschaft mit dem Wanderer durch die Mark Brandenburg. Der Rote aus 60 Prozent Syrah und 40 Prozent Grenache noir hat selber genügend Substanz, um es auch mit den „Angstgegnern“ aus dem Bücherregal aufzunehmen. Zwölf Monate in neuen Barriques gereift, kommen zur konzentrierten Frucht von roten und schwarzen Beeren Noten von schwarzem Pfeffer, Kakao und Vanille. Mit seinen samtweichen Tanninen zergeht er im Mund wie die sprichwörtliche Schokolade. Auf jeden Fall ist Maryline und Phillipe Pagès Paradewein ein guter Grund, den Wälzer zwischen den Kapiteln mal auf den Schoß sinken zu lassen, die Synapsen auszuschütteln und sich ganz den Sinnen zu ergeben.

Preis: 10,50 €

VOLLBLUT-CHIANTI – BINDI SERGARDI

Sorgfalt bei der Auswahl der Eltern zahlt sich aus. Alessandra Casini ist Spross eines uralten Toskanischen Winzergeschlechts. Sie ist jung, schön und Herrin über vier respektable Weingüter im Chianti Classico. Ihr Vater Nicolò hat sich inzwischen aus dem operativen Geschäft verabschiedet und widmet sich nun ganz der Zucht von Vollblut-Rennpferden. Alessandra hat mit den Steckenpferden ihres Vaters wenig im Sinn. Sie ist Vollblut-Winzerin und –Italienerin und wenn Sie einen Schluck von ihrem Chianti Classico in den Mund nehmen, dann spüren Sie sicherlich etwas von der Glut. Ein Chianti wie aus dem Bilderbuch. Die feurige Frucht reifer Kirschen, ein fester Körper, feinkörnige Tannine und eine für einen Rotwein solchen Formats überraschende Frische. Er ist zwar „nur“ der Basiswein des Familienunternehmens, aber Alessandra meint, er sei ihr Aushängeschild und stellt damit die Unternehmenspolitik manch anderer Toskanaweingüter vom Kopf auf die Füße.

Preis: 13,95 €

SICHT-BORDEAUX – CHÂTEAU HYOT

Bordeaux-Freunde, die sich an der Regierung ein Vorbild nehmen, sollten jetzt eigentlich richtig auf die Sahne hauen und die Ausgaben für Grand Crus gegebenenfalls in Sonderfonds umbuchen. Solche, die dagegen finanziell eher „auf Sicht fahren“, sollten unbedingt den Côtes de Castillon von Château Hyot probieren. Die klassische Cuvée aus 60 Prozent Merlot, 30 Prozent Cabernet Sauvignon und 10 Prozent Cabernet Franc aus dem Zauberjahrgang 2005 geht ohne weiteres als Saint-Emilion Grand Cru durch, kostet aber nur soviel wie ein Côtes de Castillon. Mit seinen intensiven Aromen von roten und schwarzen Beeren, Süßholz und einer Spur Vanille ist er schon jetzt gut zugänglich, offenbart aber auch noch einiges Potenzial. Am Gaumen zeigt er viel Schmelz und gute Struktur, seine Länge ist der eines klassifizierten Gewächses ebenbürtig.

Preis: 11,95 €



SANSSOUCI - DAVIDE SADA

In der italienischen Oberschicht gehört ein Weingut in bevorzugter Lage zu den Must-haves. Bei Davide Sada war es 2002 soweit. Nach eingehenden geologischen Untersuchungen diverser Weinberge startete er auf neun handverlesenen Hektar sein „Weinbauabenteuer“ in Casale Marittimo. Unbehelligt von ökonomischen Sorgen bestockte er seine Weinberge mit den klassischen roten Bordeauxreben, rüstete seinen Keller mit allem aus, was gut und teuer ist, und versicherte sich des Sachverständs beratender Önologen. Seiner Frau, der Contessa Cristiana Durini di Monza, zuliebe, bepflanzte Signore Sada auch vier Hektar mit der weißen Vermentino. Ihr verdanken wir einen weißen „Landwein“, der gemäß toskanischer Tradition qualitativ weit oberhalb der gewöhnlichen Qualitätsweine rangiert. Wir sind sicher, dass er mit seinem liebreizenden Duft von Wiesenblumen und exotischen Früchten, seinem muskulösen Körper und der feinen Mineralität nicht nur die Gunst der Contessa gewinnen wird.

Preis: 14,80 €



MUTTERLIEBE – DOMAINE FOUASSIER

Bei unseren Verkostungen zum Thema „obere Loire“ brauchen wir uns um Freiwillige nicht zu sorgen. Echte Nieten sind da rar, gute bis herausragende Qualitäten die Norm. Selten aber haben Weine eines Weinguts dabei derart abgeräumt wie die von Benoit und Paul Fouassier. Die Cousins aus Sancerre, die das Familienweingut jetzt in der vierten Generation führen, haben auch in diesem Jahr nicht enttäuscht. Highlight war ihr Sancerre aus der Lage „Les Romains“. Ein umwerfender Weißwein mit expressiver Frucht, toller Struktur und einer Länge, die an große Rote erinnert. Den kann man nicht beschreiben, den müssen Sie probieren. Sozusagen die Mutter aller Sauvignons, in die sich jeder, der über einen gewissen Weinverstand verfügt, sofort verliebt.

Preis: 14,50 €

BAUMSCHMUCK – CANTINA DI CASTELNUOVO DEL GARDA

In die Nase steigt der Duft von vollreifen Aprikosen und Birnen, ein Hauch von hellen Blüten und Honig. Den Mund füllt er mit reichlich Saft und feiner Frucht, rund und harmonisch mit nicht zu viel Alkohol und perfekt eingebundener Säure. Die Winzergenossen von Castelnuovo del Garda wissen, wie man einen Soave macht. Die Trauben für diesen zauberhaften Weißwein stammen ausschließlich aus Südlagen um Monteforte d'Alpone, 95 Prozent Garganega, wie es sich für einen erstklassigen Soave gehört, und fünf Prozent Trebbiano di Soave zur Abrundung. Wir haben ihn schon mal fürs entspannte Christbaumschmücken vorgemerkt, aber wir sind sicher, Ihnen fällt auch für die restlichen 364 Tage ein angemessener Anlass ein. Noch ein Tipp: Trinken Sie ihn nicht direkt aus dem Kühlschrank - seinen ganzen Charme entfaltet er erst bei elf, zwölf Grad.

Preis: 8,95 €

WHËIßWEIN – DOMAINE DE PIAUGIER

Beim Stichwort „Rhône“ assoziieren die meisten sofort „rot“. Dass unter der sengenden Sonne des südlichen Rhônetales auch großartige Weiße gedeihen, ist zumindest diessseits des Rheins kaum bekannt. Vollmundige, komplexe Weine, die dank ihrer moderaten Säure auch gastritisgeplagten Weinfreunden weiße Weihnachten beschenken können. Marc und Sophie Autran sind mit ihren formidablen roten Rhôneweinen seit Jahrzehnten eine feste Größe in unserem Sortiment. Mit ihrem weißen Sablet vom Jahrgang 2008 beweisen sie jetzt einmal mehr, dass sie auch das weiße Fach beherrschen. Die Cuvée ist klassisch: Grenache blanc, Viognier, Clairette, Roussanne und Marsanne. In der Nase dominieren Aromen von weißen Blüten hellen Früchten und Honig, dem Gaumen bietet dieser mächtige Weiße viel Saft und Fleisch, ein feines Spiel von Frucht und Mineralität. Schade nur, dass die Autrans so wenig davon haben.

Preis: 12,20 €

TRENNKOST – CHÂTEAU MANCIAT-PONCET

Vor zwei Jahren haben wir Ihnen den „einfachen“ Mâcon-Villages von Marie-Pierre und Olivier Larochette vorgestellt. Er ging weg wie die sprichwörtlichen warmen Semmeln. Dieses Jahr ist es ihr Pouilly Fuissé, der König der weißen Burgunder aus dem Mâconais. Wobei das „ihr“ hier im Singular zu verstehen ist, denn inzwischen hat Marie-Pierre ihren Olivier an die Luft gesetzt. Der 2007er Pouilly Fuissé hat die Trennung gut verkraftet und wird wohl wieder wie geschnittenes Brot gehen. Womit wir schon bei der Beschreibung wären, denn im Bukett finden sich neben den Aromen von exotischen Früchten, hellen Blüten, Haselnüssen und frischer Butter deutliche Anklänge von geröstetem Brot. Im Mund zeigt er sich trotz seines zarten Alters schon gut zugänglich und geschmeidig, wartet mit einem schönen Körper und einer beeindruckenden Länge auf. Dass er dabei für Burgunder Maßstäbe geradezu erschwinglich ist, wird das Vergnügen nicht schmälern.

Preis: 18,50 €