

Alle Weine sind ab dem
15. Juli erhältlich

Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid, Tel.: 0201 / 841322

© Weinhof, Michael Koopmann, Juli 2010

WEIN! WEIN! WEIN! WEIN FÜR DEUTSCHLAND!



Rahn müsste trinken ... das große Fußballfest ist zu Ende. Jogis Youngsters haben sich tapfer geschlagen und auch der letzte Ignorant weiß jetzt, wer Wuwu Seeler ist. Wenn wir den Siebenschläfern Glauben schenken dürfen, lacht uns noch bis Mitte August die Sonne. Die Party geht also weiter. Wir sorgen mit flüssigen Steilpässen auch weiterhin für ausgelassene Sommerlaune, bis die schwarzrotgoldenen Spiegelschoner verbleichen.

GLÜCKAUF - DOMAINE COSTE ROUSSE

Wir könnten Ihnen hier ganz einfach von einem leckeren neuen Rosé aus dem Languedoc berichten. Den macht die Familie Taix an den Hängen der Côtes de Thongue aus den Rebsorten Cinsault, Cabernet Franc und Grenache. Mit viel Saft und knackiger Frucht von roten Beeren ist er ein echter Spaßwein für den Sommer, über den man sich nicht weiter den Kopf zerbrechen muss. Damit wäre eigentlich alles Wesentliche gesagt, hätte Patrice Taix uns nicht die Image-Broschüre seines Weinguts mit auf den Weg gegeben. Ein beeindruckendes Beispiel werblicher Prosa, das wir Ihnen nicht vorenthalten möchten, von dem wir hier aber nur einen kurzen Ausschnitt zitieren können: „Die Stärke der Familie TAIX, ganz im Einklang mit der Region, als deren Botschafter sie sich fühlt, ist die Verkörperung einer subtilen Mischung aus den Charakterzügen der Seeleute, die den Mut haben, unbeirrt ihren Kurs zu halten und denen der Menschen aus den Bergen, bescheiden und ergeben in jeder Lage. So ist auch die Landschaft der „Côtes de Thongue“ mit ihrer Heiterkeit und ihrer einladenden Gastlichkeit eingebettet zwischen dem Meer und dem Hochplateau des Larzac.“ Seeleute? Bergleute? Na, da sagen wir doch Glückauf, Weinleute!

Preis: **4,80 €**

TRÖSTERCHEN – DUCA DI CAMASTRA

Im zeitigen Frühjahr haben wir Ihnen unter dem Stichwort „Spätromisches Dolce Vita“ bereits den weißen Duca di Camastra aus der Grecanico Traube vorgestellt. Jetzt nach der Nordrhein-Westfalen-Wahl, wo vom Belt bis an die Isar Heulen und Zähneklappern angesagt ist, wo man in Berlin mit rhetorischem Kriechöl die Steuerschraube gängig macht, ist es Zeit für einen roten Seelentröster. Wie sein weißer Bruder kommt auch der Nero d'Avola aus Sizilien. Samtweich und saftig, mit kristallklarer Frucht von roten Waldbeeren und Sauerkirschen, vertreibt er zuverlässig trübe Gedanken (wer wird den bei „Sizilien“ gleich den Rettungsfonds an die Wand malen) und passt gleichermaßen zu Gegrilltem wie auch „elaborierten gratinierten Pasta-Gerichten“ (O-Ton Kellerei).

Preis: **4,40 €**

SCHWERENÖTER - DOMAINE LE GALANTIN

Ob sich der Name der Domaine Le Galantin von „le galant“ herleiten lässt, da sind die Romanisten unter Ihnen gefragt. Liliane Pascal versicherte uns, dass ihr Achille gewiss kein Schwerenöter sei, was die deutsche Übersetzung wäre, sondern eine durch und durch treue Seele. Ohne jeden Zweifel aber ist er ein begnadeter Winzer. Sein roter Bandol hat es auf jeden Fall faustdick hinter den Ohren. Für seinen Roten nimmt Achille 95 Prozent Mourvedre-Trauben. Die Edelrebe gibt den besseren Weinen der südlichen Rhône und Provence Kraft und Statur. Dem Bandol der Pascals verleiht sie eine schon jetzt beeindruckende Aromenfülle von dunklen Beeren, Süßholz und Gewürzen und ein stattliches Tanningerüst, das noch einiges Entwicklungspotenzial verspricht. Ein Muss für Grill-Freunde in Feierlaune ist der Rosé der Domaine Le Galantin. Aus Mourvedre, Cinsault und Grenache hat Achille einen vollmundigen Gaumenschmeichler mit viel Saft und expressiver Frucht geschaffen, der aus jedem Sommerabend ein kleines Fest macht.

Rot 07 Preis: **12,50 €**

Rosé 09 Preis: **11,10 €**

MÄNNERSACHE – DOMAINE DE TARIQUET

Yves Grassa, Winzer und Patriarch der Domaine de Tariquet, ist ein Mann in den besten Jahren mit ausgesprochen maskuliner Aura. Eher Maria Adorf als Woody Allen. Er liebt Zigarren (immer), Armagnac (reichlich) und das Leben (intensiv). Wenn er einen Rosé macht, können Sie sich darauf verlassen, dass auch Kerle ihren Spaß daran haben. Und da Yves „zaudern“ nicht einmal buchstabieren kann, war er der erste Winzer in der Gascogne, der einen Weinberg mit der Neuzüchtung „Marselan“ bestockt hat. Die Kreuzung aus Cabernet Sauvignon und Grenache Noir sollte das Temperament und die expressive Frucht ihrer „Eltern“ in sich vereinen – gerade richtig für einen kernigen Rosé. Gesagt, getan: Hier ist der Marselan Rosé der Domaine de Tariquet. Ein kerniger Bursche mit knackfrischer roter Frucht, schöner Würze und jeder Menge Saft, auf den auch Damenkränzchen mal einen sehnsüchtigen Blick werfen.

Preis: **6,60 €**





SOMMERSAUSE – WEINGUT FRIEDRICH FENDEL

„Fußball kommt von „können“. Wenn's von „wollen“ käme, hieße es Volleyball“ (Lukas Podolski zugeschrieben). Der Siebenschläfertag 2010 war ein fußballhistorisch wie meteorologisch denkwürdiger Tag. Vom Himmel lachte der Lorenz und Jogis Löwen nahmen Rache für Wembley. Ob die schwarzrotgoldene Sause nun weitere sieben Wochen währt, war bei Redaktionsschluss noch nicht abzusehen. Für das Wetter allerdings dürfen wir das Beste hoffen. Da kommt der Rheingau Riesling trocken vom Weingut Fendel gerade richtig: ein märchenhafter Sommerwein. Mit spritziger Frucht von Pfirsich und Aprikose und ausgewogener Säure erfrischt er die strapazierte Kehle. Mit 12,5 Volumenprozent befeuert er den nationalen Rausch.

Preis: **6,40 €**

SOMMERSCHNÄPPCHEN

Klar, sauber und leicht. Als Restposten bieten wir zum „weg mit Schmerzen Preis“ einen blitzsauberen weissen Spanier an. Vielleicht wird er ja Ihr Sommerbegleiter für heiße Abende. Ihr Portemonnaie wird nicht leiden. Litoral Blanco **2,50 €** (solange der Vorrat reicht).

M *Kulinarische atinee*

*am 24. Juli servieren wir, zu einem Glas
"Domaine Cost Rousse rosé"*

*Scampispißchen mit mediterranem
Gemüsestrudel, Tomaten-Ragout und Joghurt-
Limetten-Sauße.*

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbuter und ofenfrisches Baguette inklusive: 15,30 €. 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



INFOPOST
Ein Service der Deutschen Post

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

An alle Haushalte mit Tagespost