

Alle Weine sind ab dem
17. Juni erhältlich

Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid, Tel.: 0201 / 841322

© Weinhof, Michael Koopmann, Juni 2010



DOMAINE DE GOURNIER IN SAINTE-ANASTASIE

WEIT HERGEHOLT - DOMAINE DE GOURNIER

Französische Winzer holen, wenn es um ihre Familiengeschichte bzw. die ihres Weinguts geht, gerne weit aus. So begann der Weinbau an den Ufern des Gardon, wenn man den Ausführungen Maurice Barnouins Glauben schenkt (und wir haben keinen Grund daran zu zweifeln) nur unwesentlich nach der Vertreibung aus dem Paradies. Ganz so weit hergeholt sind seine Weine Gott sei Dank nicht und die Familie Barnouin hat die Domaine de Gournier am Südrand der Cevennen auch erst vor rund 50 Jahren übernommen. Was den Hobby-Historiker möglicherweise nüchtern stimmt, war uns in der Blindverkostung natürlich nicht bekannt. Umso begeisterter waren wir als Profi-Hedonisten. Auf 160 Hektar Weinbergen entlang des Flüsschen Gardon macht Maurice aus den klassischen Rebsorten des Midi Weiße und Rote die gleichermaßen den Charakter ihres Terroirs wie auch die „Handschrift“ ihres Schöpfers erkennen lassen. Eine Entdeckung für alle Languedoc-Fans und mit Blick auf das Preis/Qualitätsverhältnis auch für Sparfüchse.

DOMAINE DE GOURNIER CUVÉE TEMPLIÈRE 2007

Die Cuvée Templière ist das Rote Meisterstück von Maurice Barnouin. Ich erinnere mich noch genau. Es war ein sehr langer Tisch, der sich am Montagmorgen auf der Vini Sud vor mir aufbaute. 120 Flaschen Rotwein der Extraklasse wollten verkostet werden und gesucht wurden nur die drei Besten. Einer davon war die Cuvée Templière: tiefrote Robe mit prächtigem Bouquet, reich an Aromen von Brombeeren, Cassis und Gewürzen, seidig und weich, eingehüllt in feine Vanillearomen mit sehr eleganter Tanninstruktur, so lauten meine Verkostungsnotizen. Dem ist nichts hinzuzufügen. Ein großer Rotwein mit sehr gutem Preis Genußverhältnis.

Preis: 9,95 €



In der Hoffnung auf ein paar warme Frühsommertage wollten wir Ihnen den Rosé Rochaubry natürlich nicht vorenthalten. Aus Merlot, Grenache, Syrah, Mourvèdre und Aubun zaubert Monsieur Barnouin einen wunderbar frischen und saftigen Rosé, der in seiner Struktur an durchaus an die großen Brüder aus Bandol heranreicht. Allerdings kostet er nur die Hälfte!

Rochaubry Rosé
2009: 4,80 €

Als „Einstiegsdroge“ eignen sich die beiden Landweine auf perfekte Art und Weise. Der kleine Weisse aus den Rebsorten Chardonnay, Sauvignon, Rolle, Grenache Blanc, Viognier und Roussanne brennt ein wahres Feuerwerk der südfranzösischen Weissweinaromatik ab. Komplex und spannend mit Aromen von Birne, Ananas und frischen Mandeln. Ich habe sogar ein wenig Waldmeister gefunden. Nicht minder spannend ist der kleine rote aus den Rebsorten Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah. Brombeere, Kirsche und Cassis. Herzhaft und rund mit sehr angenehmen weichen Tanninen.

Domaine Gournier 09 Rot: 5,50 €
Domaine Gournier 09 Weiß: 5,50 €

ALALALA – DOMAINE DE SAN DE GUILHEM

Bei Namen des Winzers fingen wir schon an zu lallen, bevor wir auch nur einen einzigen Schluck probiert hatten. Und nach der Verkostung dieses wunderbar süffigen Weißen aus Colombard, Ugni Blanc, Gros Manseng und Sauvignon wurde es auch nicht besser. Seine erfrischende Art, die spritzige Frucht und die milde Säure ließen uns öfter nachfassen, als der Aussprache gut tut. Und als uns „Alalala“ (= Alain Lalanne) dann dieses fantastische Angebot machte, konnten wir nur noch „wiwiwi!“ (= oui, oui, oui!) sagen. Wenn wir alle 6000 Flaschen nehmen, wollte Alalala sie uns zum halben Preis lassen. Konnten wir da „non, non, non!“ sagen? Bei einem Ladenpreis unter vier Euro für so einen super Sommerweißwein sagen Sie doch auch nicht nein, oder?

Preis: 3,50 €





WURST UND WEIN

Sauber und rein oder gepanscht? Mit Liebe zu Qualität und zum Produkt oder schnell auf Masse und vor allem billig hergestellt? Wert legen auf gute Grundprodukte, sauberes Arbeiten im Keller, Berg und Stall und Weide ... Es gibt viele Gemeinsamkeiten zwischen Wein und Wurst – wenn man von beiden das Gute, das Beste möchte und will. Das wollen wir!

In Zusammenarbeit mit **essengenuss**, dem exklusiven Feinkostanbieter im Girardet-Haus, bieten wir Ihnen jetzt das Beste von der **Bratwurst**. Von artgerecht aufgewachsenen Tieren, sauber zubereitet, voller Genuss. Voller Geschmack.

Rostbratwurst vom „Bunten Bentheimer Weideschwein“, das war das Schwein der Bergarbeiterfamilien hier bei uns im Revier – **Bratwurst italienischer Art** vom „Schwäbisch-hällischen Weideschwein“, mit Fenchel abgeschmeckt – **Lammbratwurst** mit Bestem vom Lamm, typisch mit Knoblauch verfeinert – **Wildbratwurst** von Reh und Wildschwein, pikant gewürzt.

Am 25. und 26. Juni 2010 kommen Sie in den Genuss. Im 4er-Pack. Gemischt oder „Bratwurst-Rein“, ca. 500 g/Pack. Zum Genusspreis von 9,00 €/4er-Pack. Bestellungen bitte bis zum 22. Juni 2010.

Wein und Wurst - kann das gehen? Und wie! Und wir haben die richtigen Weine.

Bestellungen unter: 0201 84 13 22 im Weinhof Rüttenscheid

M *Kulinarische atinee*

*am 26. Juni servieren wir, zu einem Glas
"Gournier Rot"*

*Wildschweingulasch à la façon de Bocuse
mit Kartoffelgratin und Pistou Böhnchen.*

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbutter und ofenfrisches Baguette inklusive: 15,40 €. Die Veranstaltung dauert von 11.00 bis 14.00 Uhr.

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

SCHWEINEREIEN
IM WEINHOF



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**

Domaine *de*
Gournier



INFOPOST
Ein Service der Deutschen Post

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

An alle Haushalte mit Tagespost