

Alle Weine sind ab dem  
12. Mai erhältlich

# Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid, Tel.: 0201 / 841322

© Weinhof, Michael Koopmann, Mai 2010

## FLIEGER, GRÜSS MIR DIE WONNE

„Vom Nordpol zum Südpol nur ein Katzensprung, fliegen bei jeder Witterung ...“, oh Hans (Albers), lang ist's her. Heute reicht schon ein bisschen Dreck am Himmel für lange Gesichter am Steuerknüppel. Wir waren dagegen nicht untätig haben fleißig nach irdischen Genüssen für den Wonnemonat gesucht. Gefunden und auf dem sicheren Landweg zu Ihnen gebracht haben wir sonnige Weine zum Spargel, fürs Grillen oder den Urlaub auf Gran Terrassia.



## GASCOGNISCHE DÖRFER – VIGNERONS PLAIMONT

In Böhmen wird der polyglotte Weinfreund „Petit Courbu“, „Gros Manseng“ und „Arrufiac“ wohl nicht suchen, aber darüber hinaus fällt wahrscheinlich auch ihm nicht viel dazu ein. Erst wenn man ihn mit der Nase, respektive dem Gaumen darauf stößt, fällt es ihm plötzlich wie Schuppen von den Papillen, wandelt sich Unkenntnis in Genuss: reife exotische Frucht, Noten von Grapefruit und Quitte, reichlich Saft und eine belebende Frische. Aus den traditionellen weißen Rebsorten ihrer Heimat haben die Winzergenossen aus Saint Mont einen Weißwein geschaffen, den jeder sofort versteht. Mit „Tannat“ und „Pinenc“ setzen sie das Spielchen fort. Erst beim Stichwort „Cabernet Sauvignon“ wird Ihnen wohl dämmern, dass jetzt mit einem satten Rosa Farbe ins Spiel kommt. Intensive Aromen von Himbeeren, Erdbeeren und Zitrusfrüchten kitzeln die Geschmacksknospen, und den Gaumen streichelt ein vollmundiger Rosé, der mit seiner erfrischenden Säure für Kurzweil bei sommerlichen Grillgelagen sorgt.

Weiß und Rosé je Flasche: Preis: **4,95 €**

## PAPA HAT GESAGT – AZIENDA AGRICOLA CITARI

Wenn es um ihre Arbeit als Winzerin geht, zitiert Giovanna Getulli gern ihren Vater: „Die Gelassenheit, die von einer gut gemachten Arbeit herrührt, lässt uns im Gegenzug mehr Selbstvertrauen und Beharrlichkeit bei unseren weiteren Vorhaben gewinnen; kurz gesagt: Sie (die Arbeit) erlaubt uns, unsere Individualität am besten auszudrücken. Nur auf diese Weise können wir jenen psychologischen Zustand erreichen, in dem wir, wie eine Belohnung, das befriedigende Gefühl genießen, etwas geschaffen zu haben.“ Das hat er schön gesagt, der Herr Papa, und Giovanna hat es sich offensichtlich zu Herzen genommen. Vor ein paar Jahren hat sie von ihm das Familien-Weingut in der DOC Lugana übernommen und strahlt nun heitere Gelassenheit aus, als wir ihre Weine verkosten. Den herrlich frischen Lugana „Sorgente“, der mit seinen duftigen Fruchtaromen und der feinen mineralischen Note wunderbar in die Jahreszeit passt. Den etwas gewichtigeren Lugana „Vigneto La Conchiglia“, der mit seinem üppigen Bukett von hellem Kernobst und Zitrusfrüchten, seinem beeindruckenden Körper und festen Struktur gefangen nimmt. Und nicht zuletzt ihren Garda Classico Rosso. Der Rote aus Gropello, Marzemino, Sangiovese und Barbera scheint seiner Schöpferin wie aus dem Gesicht geschnitten: heiter und leicht, aber nicht ohne Tiefe. Mit dem Duft von Rosen und Veilchen, der Frucht von roten Beere, Noten von Gewürzen und einer angenehmen Frische wird er allen gefallen, die auch an lauen Sommerabenden lieber rot trinken.



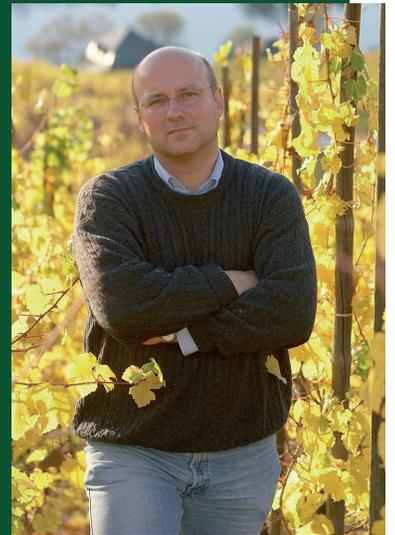
Lugana La Conchiglia 09	Preis: <b>9,50 €</b>
Lugana La Sorgente 09	Preis: <b>8,80 €</b>
Garda Classico Rosso 07	Preis: <b>8,50 €</b>

## DER MAI GEHT – JOHANNES SELBACH KOMMT

### MOSEL-VERKOSTUNG MIT SUBSKRIPTIONSANGEBOTEN

Am 22. Mai kommt Johannes Selbach wieder zu uns, um Ihnen persönlich seine neuen Weine des Jahrgangs 2009 vorzustellen. Mit genussvollen Traditionen soll man nicht brechen. Daher lässt es sich Johannes auch in diesem Jahr nicht nehmen, Sie mit ersten Kostproben des neuen Jahrgangs und tollen Subskriptionsangeboten zu verführen.

Klein waren im Jahrgang 2009 an der Mosel nur die Mengen, umso größer dafür die Weine. Der freundliche Witterverlauf sorgte schon zum Lese-Beginn Anfang Oktober für hohe Reifegrade und kerngesunde Trauben. Das Ergebnis sind komplexe Rieslinge mit einer perfekten Balance von Fruchtsüße und Säure, die schon jetzt viel Trinkvergnügen bereiten, aber auch einiges Entwicklungspotenzial für die nächsten zehn, fünfzehn Jahre versprechen. Die spät einsetzende Edelfäule hat den Selbachs darüber hinaus noch einige großartige Beeren- und Trockenbeerenauslesen beschert.



# M

## Kulinarische Matinée

am 22. Mai servieren wir, zu einem  
Glas "Côtes St. Mont"

*Zanderfilet auf Kräuterschaum, mit roten Linguine  
und Mangold-Gemüse.*



Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbutter 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**

## SONDEROFFERTE

Spritzig, saftig, leicht und frisch. Eine Rose Sektalternative aus Spanien, die alle Frühlingsgefühle erfüllt. Und das zu einem rosaroten Preis von 3,95 € je Flasche.

**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



FLIEGER,  
GRÜSS MIR  
DIE WONNE



**INFOPOST**  
Ein Service der Deutschen Post

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

An alle Haushalte mit Tagespost