Alle Weine sind ab dem 12. August erhältlich

Weinhof MAGAZIN

Weinhof Rüttenscheid, Tel.: 0201 / 841322

© Weinhof, Michael Koopmann, August 2010

ENDLICH MAL WIEDER RICHTIG SOMMER

Wenn das der Rudi noch erlebt hätte. Sonnenschein von Juni bis September (hoffentlich) und Temperaturen die nicht nur dem Bahnchef Schweißperlen auf die Stirn treiben. Wir haben beizeiten verkostet, was in diesen Tagen nicht nur reanimierten ICE-Fahrern schmecken dürfte.

Glasperlenspiel
Le Contesse

Er kommt von den Prosecco-Spezialisten von Le Contesse, die wegen ihres fairen Preis/Qualitätsverhältnisses seit langem eine treue Fan-Gemeinde unter den Prosecco-Junkies haben. Er brizzelt wie ein Prosecco, schmeckt mit seinen Aromen von Äpfeln und Blüten so frisch wie ein Prosecco und kostet auch nicht mehr. Ist aber keiner, sondern ein blitzsauber gemachter Frizzante aus der Chardonnay-Traube. Unsere Empfehlung für alle, die bei der Gartenparty die Perlen lieber im Glas haben als um den Hals und lieber wegen des Preises auf dem Tisch tanzen. Bei nur 10.5 Volumenprozenten dauert es

Preis: **4,95 €**

Vergessen Sie Lena!
Weingut Bischel

Das versteh, wer will: Lena Mayer-Vorfelder kann nicht singen, bewegt sich wie der Storch im Salat und die Nation dreht am Rad. Matthias und Christian Runkel können Wein machen, dass einem das Herz aufgeht, und nur ein paar Fachleute flippen aus. die erste Traube im Gault Milhau, drei Sterne von Eichelmann und eine Empfehlung vom Feinschmecker. Die Jungwinzer gehören zu den Shootingstars der Szene, aber sie kommen eben nicht aus Hannover. Ihr Weingut liegt im Rheinhessischen Appenheim und ihr Riesling ist einfach sensationell. Ein glockenreines Bukett von hellem Steinobst und feiner Mineralik, viel Saft und delikate Frucht am Gaumen und ein präzis austariertes Spiel von Süße und Säure – man muss doch kein Profi sein, um bei so einem Wein ins Schwärmen zu kommen.

Preis: **6,80 €**

Local cooling
Domaine Costeplane

Sie sehen aus wie Ökos aus dem Comic-Heft und bewirtschaften seit 1989 das Weingut Costeplane in Cannes-et-Clairan – selbstredend nach biologischen Grundsätzen. Selbst auf einem Parteitag der Grünen würden Francoise und Vincent Coste mit ihrem grobwollenen Chic für Getuschel sorgen. Auch bei unserer Verkostung ging ein Raunen durch die Reihe, als ihr Costeplane Rouge in die Probengläser kam. Aber nicht wegen Vincents wüllenem Wams, bei der Arbeit sind wir blind wie Justitia. Ein herrlich leichter Rotwein mit kristallklarer Frucht von Sauerkirschen und roten Beeren benetzte die strengen Gaumen und sorgte für die Ahs und Ohs. Leicht gekühlt genau das Richtige gegen sommerliches local warming. Die Siebenschläfer versprachen Sommer vom Feinsten, also nichts wie her damit. Jetzt ist er da. Kühlen müssen Sie ihn aber selbst – natürlich klimaneutral.

Preis: **4,80 €**

Zur blauen Stunde
Domaine Coste Rousse

Den knackfrischen Rosé von Patrice und Marie Jo Taix haben wir Ihnen bereits vorgestellt, als die große Hitze über uns kam. Hier kommt der Rote. Jetzt, wo es vor dem Schlafengehen schon wieder zu dämmern beginnt, wollen wir Ihnen auch den roten Pech de Montfo nicht länger vorenthalten. Der Landwein aus den Rebsorten Syrah, Cabernet-Sauvignon und Grenache bietet das sprichwörtliche „Maul voll Wein“ für den Spätsommerabend. Seidenweich, mit jeder Menge Saft am Gaumen, dichter roter Frucht und feinen Würzaromen leitet er romantische Gemüter sicher durch die blaue Stunde.

Preis:: **6,50 €**

Schwarzrotprickelnd
Manuel da Costa Carvalho Lima & Filhos

Australien, England, Argentinien ... Sommermärchen Reloaded, Deutschland im Dauerrausch und die Kanzlerin (vorübergehend) in Ekstase. Während die Nation noch vom Endspiel träumte, traten wir bei den Prozenten schon mal vorsorglich auf die Bremse. Ganze elf Prozent Alkohol bringt der Vinho Verde von Manuel da Costa Carvalho Lima auf die Waage, dafür aber umso mehr Frucht von hellem Steinobst. Und mit seiner feinen Gärungskohlensäure sorgt der Weiße aus Portugals Norden auch nach der WM für prickelndes Hochgefühl. Jedenfalls bis zum ersten Heimspiel der Berliner Gurkentruppe.

Preis: **5,65 €**

Spass - Burgunder
Kellerei Selbach

Wir haben mit Johannes Selbach mal wieder ein Fass aufgemacht. Haben einmal den Keller rauf und wieder runter probiert und sind dann doch an diesem fabelhaften Weißburgunder hängen geblieben. Herrlich saftig und mit viel Schmelz schmeichelt er dem Gaumen, seine moderate Säure wirkt erfrischend, ohne den Magen zu piesacken, und das Bukett betört das Riechorgan mit dem Duft von hellen Früchten und Blüten.Wir haben gleich das ganze Fass für uns reserviert und abfüllen lassen. Das hätten wir auch schneller haben können, denn es war das dritte von vorne, aber wenn's der Wahrheitsfindung dient, probieren wir auch gerne mal ein Gläschen mehr. Damit es bei Ihnen schneller geht, haben wir uns für Flaschen mit Schraubverschluss entschieden. Ein Dreh, und Sie sind am Ziel Ihres Begehrens.

Preis: **6,60 €**

Kulinarische Matinée

am 21. August servieren wir zu einem Glas "Costeplane"

Knusprige Entenbrust auf Himbeer-Cassis Soße und Risotto Vialone.

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbutter und ofenfrisches Baguette inklusive: 15,60 €.
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
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**

INFOPOST
Ein Service der Deutschen Post

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

ENDLICH
MAL WIEDER
RICHTIG SOMMER

An alle Haushalte mit Tagespost