

Alle Weine sind ab dem
23. September erhältlich

Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid, Tel.: 0201 / 841322

© Weinhof, Michael Koopmann, September 2010



4+3 – SCHLÄFER

Nach der bekannten Wetterregel müssten die Siebenschläfer in diesem Jahr eigentlich Vierschläfer heißen. Denn vier Wochen nach dem Siebenschläfer-Tag war Schluss mit lustig. Hoffen wir also, dass sie sich rehabilitieren wollen und uns noch mindestens drei schöne Spätsommerwochen schenken. Und wenn nicht? Mit den Weinen, die wir Ihnen im September vorstellen, können Sie sich so ziemlich alles schön trinken (von der Berliner Koalition einmal abgesehen). Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Probieren und freuen uns auf Ihren Besuch.

NICHT WIRKLICH NEU – DOMAINE SAINT-REMY

Zu der Wendung „nicht wirklich“ weist Google genau 18.700.000 Einträge aus. Und in nicht wenigen davon dozieren Sprachpuristen und Schönredner höchst elaboriert über den Verfall der deutschen Sprache. Das ist nicht wirklich neu und klingt nach „Unter dem Goethe hätte es so etwas nicht gegeben!“. Wen das doch interessiert, der findet im Netz wie gesagt reichlich Lesestoff. Auch nicht wirklich neu bei uns, dafür aber umso interessanter, sind die Weine von Corinne und Philippe Ehrhart. Seit 1725 ist die Familie Ehrhart in Wettolsheim ansässig und mit dem Weinbau befasst, seit 1991 ist Philippe der Chef. Schon vor ein paar Jahren haben wir Ihnen nicht ohne Erfolg die ersten Weine der Domaine Saint-Remy vorgestellt. Jetzt ist Philippe Ehrhart unser Mann im Elsass und Sie bekommen seine Weine wirklich nur bei uns. Tatsächlich neu im Sortiment sind der ausgesprochen saftige Pinot Blanc 2009 in der familienfreundlichen Literflasche und der herrlich duftige Pinot Noir Rosé 09 mit seiner üppigen Frucht von roten Beeren. Wirklich nicht entgehen lassen sollten Sie sich auch den Cremant Rosé der Ehrharts. Der verbindet die feine Perlage eines guten Cremant mit der zauberhaften Frucht der Pinot Noir.

Pinot Noir Preis: **8,50 €**

Pinot Blanc 1L Preis: **8,50 €**

Cremant Rosé Preis: **12,90 €**

MANAGER DES JAHRES – WEINGUT EGON SCHMITT

Management bzw. Manager heißt heutzutage nahezu alles und jeder. Wer seine Termine verdaddelt, hat Probleme mit dem Zeitmanagement. Wer den Hochzeitstag vergisst, bekommt Stress mit dem Familienmanager. Aber wegen eines leckeren Weißburgunders fragen Sie am besten Ihren Genuss-Manager (früher: Weinhändler). Denn der weiß, wer sich in Sachen Laub-Management auskennt. In der Reifephase muss der Winzer das Blattwerk um die Trauben entfernen, damit sie vor Fäulnis geschützt sind und optimale Sonneneinstrahlung erhalten. Nach der Verkostung seines 2009er Weißburgunder trocken möchten wir Jochen Schmitt zum Laub-Manager des Jahres wählen. Sein erfrischender Weißer bietet einfach alles, was die Rebsorte idealerweise auszeichnet. Viel Saft am Gaumen, feine Frucht und eine moderate Säure. Wenn Sie an der Wahl teilnehmen möchten, kommen Sie doch auf einen Probeschluck vorbei.

Preis: **6,90 €**

Bruchrechnen für Genießer – Domaine Puig-Parahy

Frage an Radio Eriwan: Kann man 15/27 durch zwei kürzen? Radio Eriwan antwortet: Im Prinzip nein, es sei denn ... Einst hatten wir bei Georges Puig-Parahy zwei mächtige Rotweine entdeckt, die mehr Genuss boten, als sie kosteten – den „Grenache XV“ und den „Cuve 27“. Beide glichen einander Jahr für Jahr hinsichtlich Liebreiz und Charakter wie eineiige Zwillinge. Und da wir bei gleichem Genuss nicht den Gleichstellungsbeauftragten fragen müssen, haben wir beide ins Sortiment genommen. Bei der Verkostung des Jahrgangs 2009 allerdings schlug das Fass mit der Nummer 27 den XV klar nach Punkten. Die Cuvée aus Grenache und Carignan von alten Rebstöcken bot einfach die klarere Frucht, zeigte sich am Gaumen runder und weicher als der sortenreine Grenache und war ihm mit strammen 15 Volumenprozenten in Sachen Körper ebenbürtig. Was tun? Als gewiefte Dialektiker haben wir mit George zu folgender Synthese gefunden. In Flasche kommt der bessere Wein und aufs Etikett kommt als Verneigung vor den Freunden hoher Drehzahlen die große römische XV.

Preis: **6,95 €**



TAUSENDSASSA CANTINE SALVALAI

Ein Roter für alle Fälle. Dem intensiven Bukett von Himbeeren und Walderdbeeren folgt ein fruchtbetonter und harmonischer Auftritt am Gaumen. Er passt zu nahezu allem außer Grünkohl mit Pinkel und begleitet Sie angenehm durch den Abend, ohne dass er Ihnen gleich den Kopf verdreht. Mit dem Pinot Noir zeigen die Önologen von Salvalai einmal mehr, dass sie ihr Handwerk verstehen. Die Rebsorte ist unter Winzern als „zickig“ verschrien und verlangt penible Pflege im Weinberg und das sprichwörtliche „Händchen“ im Keller.

Preis: 6,70 €



Weinflohmarkt

Herbstlicher Mach-Platz-Flohmarkt

Einstiegspreise ab 2,90 €
Rabatte bis zu 40 Prozent

Gute Dinge sollen bei uns Tradition haben. Deshalb möchten wir Sie gern zum 7. Herbstflohmarkt einladen. Jahgangsreste und Lagerüberhänge müssen raus. Weihnachten wirft seine Schatten voraus und wir brauchen Platz. Wir trennen uns zum „Weg mit Schmerzen Preis“.

Platz für uns – Schnäppchen für Sie!

Einfach reinschauen,

ab Donnerstag den 07. Oktober

M

Kulinarische atinée

am 21. August tservieren wir zu einem
Glas „Weißburgunder“

*Rotbarbenfilets auf Tomaten-Oliven Soße
mit Linsen-Paprikagemüse.*

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

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



4+3 SCHLÄFER



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

An alle Haushalte mit Tagespost