

Alle Weine sind ab dem
21. Oktober erhältlich

Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid, Tel.: 0201 / 841322

© Weinhof, Michael Koopmann, Oktober 2010

JAGD AUF RHÔTER OKTOBER

Wir waren mal wieder auf der Jagd – nicht nach sowjetischen U-Booten (unsere Zeitmaschine hat mal wieder gestreikt), dafür aber nach spannenden Rotweinen von der südlichen Rhône. Fünf warmherzige Rote, die Geschmacksnervenzitler für die beginnende kalte Jahreszeit versprechen.

GRENZFRAGE - CELLIER DE MARRENON

Ob das Luberon in Sachen Wein noch zur Rhône oder schon zur Provence zählt, ist eine rein akademische Frage. Praktisch knallt hier vom zeitigen Frühjahr bis zum Herbst die gleiche erbarmungslose Sonne auf die gleichen Rebsorten herab wie im südlichen Rhône-Tal. Von kundiger Hand verarbeitet, kommen im Luberon dann feurige Rote heraus, die das Herz erwärmen, wenn es draußen nur noch brrr... ist. Ein Paradebeispiel ist der Grand Marrenon der Cellier de Marrenon. Die Genossenschaftskellerei bewirtschaftet rund 80 Prozent der Anbaufläche in der Appellation Luberon und kann für Ihren Flaggschiff-Wein daher aus dem Vollen schöpfen. Nur die besten Trauben von Grenache und Syrah kommen hinein und heraus kommt nach sechs Monaten Barrique-Lager ein betörender Roter, dessen kraftvollen Körper Aromen von Cassis und roten Beeren neben Noten von Röstbrot, Gewürzen und Vanille umgarnen.

Preis: 8,95 €

SCHON VERGEBEN - DOMAINE DE PÉLAQUIÉ

Leider wirbt schon ein bekanntes Versandhaus mit dem Slogan „Es gibt sie noch, die guten alten Dinge“ bei finanziell Sorgenfreien für Lowtech in Vollendung und andere Sachen, die man nicht zwingend braucht. Wir hätten den Spruch lieber für Weine wie den Lirac von Luc Pélaquié benutzt. Ein Wein, der mehr den Geruchs- und Geschmackssinn als das Geldvermögen herausfordert. Einer, der nicht für den Massengeschmack glatt gebügelt wurde und trotzdem weniger als einen Zehner kostet. Lucs Lirac ist ein komplexer Rotwein, der mit seinen vielschichtigen Aromen und seinen präsenten Tanninen dem Genießer schon etwas Weinverstand abverlangt, aber bis zum letzten Tropfen keine Langeweile aufkommen lässt.

Preis: 8,80 €

LANDADEL - PIERRE AMADIEU

Parvenüs können es bei unseren französischen Erbfreunden zwar in der Politik zu etwas bringen, aber nicht beim Wein. Hier entscheidet in erster Linie die Herkunft über die Karriere. Das ist nicht wirklich demokratisch, schützt aber bei Tisch vor peinlichen Überraschungen. Im Kataster der französischen Weinbaubehörde wird seit Generationen jeder einzelne Weinberg nach seiner Güte klassifiziert – als Ursprung für Tafelwein, Landwein und Qualitätswein besonderer Herkunft. Bei Letzterem gilt nun die für den Laien etwas undurchsichtige Regel: Je kleinräumiger seine Herkunftsbezeichnung ist, desto größer sein Renommee. An der südlichen Rhône stehen daher die Weine mit der Bezeichnung Côtes du Rhône auf der untersten Stufe der Qualitätsweine. Darüber kommen die Côtes du Rhône Villages – genau erfasste

Dorflagen, die für ihre besondere Qualität bekannt sind. Und die besten dieser Dorflagen genießen das Privileg, den Dorfnamen als Herkunftsbezeichnung zu führen. Eines dieser Dörfer ist Vacqueyras am Südrand der Dentelles de Montmirail. Hier macht Pierre Amadié, bei den Liebhabern großer Rhône-Weine für seine formidablen Gigondas bekannt, einen „Cru“, der durch sein subtiles Aromenspiel und seine Eleganz besticht. Er füllt den Mund mit der Frucht von kleinen roten Beeren, Würznoten und einem Hauch von schwarzem Pfeffer. Alles wird perfekt zusammengehalten von den im Eichenfass gezähmten Tanninen. Ein großer Roter, der nicht gleich mit der Tür ins Haus fällt, aber umso nachhaltiger beeindruckt.

Preis: 11,80 €



PRIMEUR PRIMEUR (ab 21. Oktober)

Lange totgesagt, und doch voller praller Lebensfreude. Einst war der Primeurge- nuss den Weinschaffenden vorbehalten. Nach den An- strengungen und Mühen des Jahres diente er als Be- gleiter des wohl-verdienten Erntefestes. Aus Lust an der Tradition und aus Freude am unkomplizierten Trinkge- nuss lassen wir uns und Ih- nen dieses Trinkvergnügen nicht entgehen.

Cuvée Chasseur Primeur:
3,90 €

KELLERKINDER – DOMAINE ALAIN JAUME

Christophe und Sébastien Jaume sind mehr oder weniger im Keller aufgewachsen. Was nach einem bedauernswerten Schicksal klingt, dürfte bei Weinenthusiasten allerdings weniger Mitleid als Neidgefühle wecken. Die Domaine Alain Jaume, auf halbem Weg zwischen Orange und Châteauneuf-du-Pape gelegen, genießt in der Fachwelt einen Ruf wie Donnerhall. Und von klein auf durften Christophe und Sébastien mit dem Herrn Papa durch die weitläufigen Keller wuseln und an dem schnuppern, was später Parker und Co. Lobgesänge entlocken würde. Inzwischen sind aus den „Zwergen“ gestandene Winzer geworden und Alain, der Patron, hält nur noch im Hintergrund die Fäden in der Hand. Nichtsdestotrotz hagelt es weiter Punkte und Auszeichnungen für das Gut, das Robert Parker in seinem Buch „The World's Greatest Wine Estates“ zu den „Future Stars“ zählt. In erster Linie natürlich wegen seiner großartigen Châteauneufs – Kunststück, die professionellen Schmeckelecker müssen ihren Wein ja nicht selbst bezahlen – aber auch wegen ihrer Schätzchen aus den weniger zelebren Lagen der südlichen Rhône. Und hier bekommen Sie von Christophe und Sébastien richtig viel Wein fürs Geld. Zwei davon möchten wir Ihnen hier ans Herz legen: den vollmundig weichen Côtes de Ventoux „Les Gelinottes“ 2009, der mit dichten, reifen Frucht schon jetzt richtig Freude macht, den seidigen roten Rasteau „Les Valats“ vom Jahrgang 2006, der langsam sein Optimum erreicht, und Nase wie Gaumen mit einem faszinierenden Aromenspektrum gefangen nimmt.

Rasteau: **11,50 €**

Côtes de Ventoux: Preis: **5,95 €**

*Kulinarische
atinee*

M

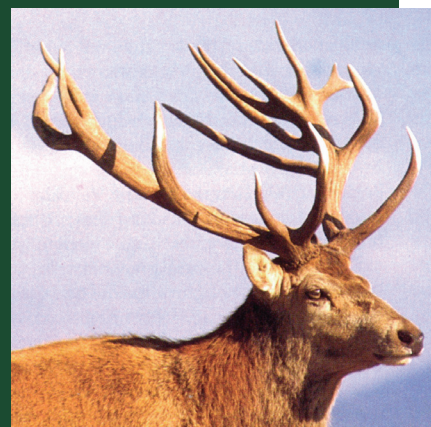
Wild im Weinhof

*Am 30. Oktober servieren wir, zu einem
Glas "Ventoux"*

*Hirschpfeffer mit Wildbeerensahne,
Waldpilzen und hausgemachten Spätzle.*

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



**JAGD AUF
RHÖTER
OKTOBER**



Falls Empfänger verzogen, nachsenden! Anschriftenberichtigungs- karte mit neuer Anschrift! Falls unzustellbar, zurück.

An alle Haushalte mit Tagespost