

Nur noch 34 Mal schlafen, liebe Erwachsene, dann sollten Ihre **Firmen-PRÄSENTE** da sein ... dann wissen Ihre Freunde und Geschäftspartner, ob Sie auch in diesem Jahr wieder an sie gedacht haben. Dann ist nämlich schon wieder Weihnachten. Haben Sie sich schon Gedanken gemacht, womit Sie sich heuer unterm Christbaum in Erinnerung bringen können?

Uns fällt immer und zu jedem Budget etwas ein. Zum Beispiel:

BROTZEIT AUF FRANZÖSISCH

Zur asketischen Lebensideal der Katharer passt der Inhalt eigentlich nicht. Dafür taugt der umso mehr für eine deftige Brotzeit. Zwei herrlich saftige Rote von den Vignerons de Cruzy und drei handwerklich hergestellte Pasteten von Joseph Aymeric, da fehlt zum guten Leben eigentlich nur noch ein frisches Baguette. Warum die Erzeuger ihre Etiketten mit dem Kreuz der eher lustfeindlichen mittelalterlichen Religionsgemeinschaft, die den Verzehr von Fleisch und Wein ablehnte, versehen haben, bleibt daher ein Rätsel.

Gesamtpreis: 25,30 €

Wenn Ihnen zum Päckchenpacken und -verschicken die Geduld fehlt, machen wir das natürlich auch für Sie. Präsente von uns kommen nicht nur gut an, sie sind auch pünktlich da. Versprochen!

Achtung

Wie gewohnt bleibt der Weinhof in der ersten Januarwoche bis zum 6 ten geschlossen.

Ab Freitag, den 7. Januar 2011 sind wir wieder für Sie da.



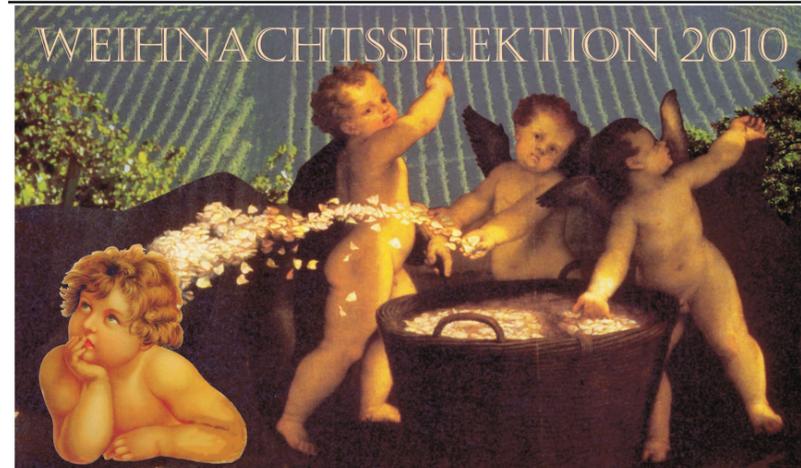
Alle Weine sind ab dem 18. November erhältlich

Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid, Tel.: 0201 / 841322

© Weinhof, Michael Koopmann, November 2010



*Wer redlich hält zu seinem Volke,
Der wünscht ihm ein gesegnet Jahr!
Vor Mißwachs, Frost und Hagelwolke
Behüt uns aller Engel Schar!
Und mit dem bang ersetzten Korne,
Und mit dem lang entbehrten Wein
Bring uns dies Jahr in seinem Horne
Das alte, gute Recht hinein!*

Ludwig Uhland

BEAUJOLAIS PRIMEUR

Wie jedes Jahr, feiern wir am 18. November die Ankunft des Beaujolais Primeur. Schauen Sie doch einfach auf zwei Schlückchen vorbei und lassen Sie uns gemeinsam feiern. Zur Stärkung gibt es wie immer ein paar leckere "Schweinereien".

Beaujolais Villages Primeur 2010

Preis 5,95 €

Austernfest im Weinhof am 27. November

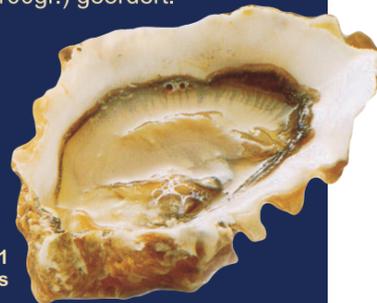
Zur letzten Matinée im Jahr gibt es im Weinhof das traditionelle Austernfest. Echte Meeresaustern, Austern aus der Normandie mit dem Recht auf die Bezeichnung „Appellation Pleine Mer“ sind in Deutschland schwer zu finden. Diese Austern wachsen langsam und werden durch ihre rauhe Umwelt robust und fleischig, aber nicht fett. Wir haben wie immer die „Speciales“ der Kategorie „groß“ (90-100gr.) geordert.

Der Teller Austern mit einem Glas „Groß Riesling“ kostet
Das halbe Duzend 14,90 € Gratiniert 15,90 €
Das Duzend 27.30 € Gratiniert 28.30 €

Das Duzend Austern zum Mitnehmen kostet 14,90 €.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir die Mitnahme-Austern nur ungeöffnet abgeben dürfen.

Bitte unbedingt reservieren, da die Mengen begrenzt sind. Telefon 0201 84 13 22. Auch die Mitnahme-Austern gibt es nur auf Vorbestellung. Das Austernfest beginnt um 11.00 Uhr.



Liebe Kundinnen und Kunden

Pünktlich zum Jahresende wird alles gut. Die Wirtschaft wächst, die Arbeitslosigkeit geht auch ohne statistische Schützenhilfe zurück, die Regierenden schenken nach langem Eiertanz ihr Ohr dem geneigten Volke. Möge uns also auch im neuen Jahr die ganze Engelsschar vor Missernten, Frost und Wahlgewesenen bewahren. Wir haben wieder gesichtet und gesammelt, um Sie zum Fest und für die langen Winterabende mit feinen Weinen für jeden Geschmack und Geldbeutel zu versorgen. Kommen Sie einfach vorbei und probieren Sie leibhaftig, was wir unten beschrieben haben. Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen

Ein frohes Fest und ein gesegnetes neues Jahr

und das Team vom Weinhof

GESCHICHTSLEKTION – CHÂTEAU DE TRÉVIAC

Eigentlich hatte Arnaud Sié Geschichte studiert, aber dann erschien ihm eine Karriere als Taxifahrer wohl doch nicht so verlockend und er kehrte zurück auf das Weingut seiner Eltern. Zum Glück! Bei der Pflege seiner 80 Jahre alten Carignan-Reben rekapituliert dann auch gerne die jüngere europäische Geschichte. Im Schnitt sind die Syrah-, Grenache-, Carigan- und Cinsault-Reben für seinen Corbières „Légende du Château de Tréviac“ mehr als vierzig Jahre alt. Dichte Aromen von Brombeeren, Pflaumen und Feigen nehmen auch ganz im Hier und Jetzt lebende Genussmenschen gefangen. Viel Saft am Gaumen und samtige Tannine lassen Sie allerdings auch mit Grauen dem Ende (der Flasche) entgegensehen. Einen aus Sicht der Altvorderen skandalös niedrigen Ertrag von 35 Hektolitern je Hektar leistet sich Arnaud auch für seinen reinsortigen Merlot. Das Ergebnis ist eine streichelweiche Wuchtrumme, die Nase und Gaumen mit Aromen von schwarzen Beeren, Gewürzen und Süßholz bestürmt.

„Légende du Château de Tréviac“ Preis: 6,20 €

Merlot Preis: 7,95 €

GLAUBENSsache – DOMAINE DE GOURNIER

Soweit es um die Geschichte seines Weinguts geht, beweist auch Maurice Barnouin einen langen Atem. Danach geht der Weinbau auf seinem Grund auf ein landwirtschaftliches Gut des Templerordens zurück und tatsächlich finden sich in der Nähe auch noch die Reste einer Templerburg. Da fällt kaum ins Gewicht, dass die Familie das Weingut am Südrand der Cevennen erst vor rund 50 Jahren übernommen hat. Als prominente Namensgeber für die Top-Cuvée der Domaine de Gournier taugen die Glaubensstreiter allemal. Und egal, wie Sie zu christlich motivierter Gewalt stehen, die Cuvée Templière ist eine Sünde wert. Die Merlot-, Cabernet Sauvignon- und Syrah-Trauben für diese rote Fruchtbombe wurden im Zustand extremer Reife geerntet und dann in einem Verfahren vinifiziert, das ihre Aromenfülle optimal bewahrt. So dringen der Duft von Blaubeeren, schwarze Johannisbeeren Veilchen und Vanille an die Nase und dem Gaumen schmeicheln seidige, süße Tannine.

Preis: 10,90 €



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



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



WEIHNACHTEN 2010

An alle Haushalte mit Tagespost

GENUSS-ANLAGE – DOMAINE DE LA LIQUIÈRE

Wenn Sie bereit sind, für eine Flasche Wein einen kleinen Blauen hinzulegen, bekommen Sie dafür in Bordeaux oder Burgund in aller Regel auch einen Wein, der Spaß macht. In der kleinen Languedoc-Appellation Faugères bekommen Sie dafür einen, der begeistert. Wir jedenfalls waren bei der Verkostung des 2007er Faugères „Cistus“ vom Château de la Liquière schier aus dem Häuschen. Ein Roter, bei dem man das Buch aus der Hand legt und sich in den Weiten der Aromen-Galaxie verliert. In der Nase wie am Gaumen präsentiert er sich so vielschichtig, dass es eine Sünde wäre, ihn gedankenlos wegzutrinken. Schon jetzt ein besonderes Wein-Erlebnis, wird er in den nächsten Jahren sicher noch zulegen. Wenn Ihnen Gold zu spekulativ ist und Sie Ihre kleinen Blauen lieber genussbringend anlegen wollen, dann legen Sie sich ein paar Fläschchen oder Kistchen Cistus in den Keller.

Preis: 17,50 €



LINKE TOUR – CAVE DE CRUZY

Auch wenn der Name es nahelegt, Sahara Wagenknecht haben die Winzergenossen aus Cruzy ihren saftigen Roten aus Carignan, Grenache und Merlot nicht gewidmet. „La Bête Rousse“ (wörtlich: das rote Biest) nennt man im Midi wegen ihres rötlichen Fells die jungen, einjährigen Wildschweine, die sich mit Vorliebe an den zahlreichen Eichbäumen kratzen. Das kümmert letztere schon sprichwörtlich nicht, umso mehr aber die Jungsau, wenn bei dieser Gelegenheit ein Schuss fällt. Wildschweine (Akkusativ!) dulden Winzer (Nominativ!) nämlich nur im Bratrohr und was passt besser zu so einem Braten als ein vollmundiger, fruchtiger Roter. Insofern ist der Rote „La Bête Rousse“ dem Borstenvieh als natürliches Habitat zugeordnet.

Preis: 4,50 €

GENERATIONENVERTRAG – DOMAINE BRESSY-MASSON

„Die erste Generation schafft Vermögen, die zweite verwaltet Vermögen, die dritte studiert Kunstgeschichte und die vierte verkommt.“, lautet ein bekanntes, Otto Fürst von Bismarck zugeschriebenes Zitat. Gut, dass die Massons keine Preußen sind. Marie-France Massons Großvater hat das Weingut in Rasteau gegründet, ihr Vater Emile hat es ausgebaut und Marie-France selber hat es unter die absoluten Top-Erzeuger der Appellation geführt. Und in Sohn Paul Emile, der gerade sein Onologie-Studium beendet hat, scheint sie einen würdigen Nachfolger gefunden zu haben. Die Cuvée aus Grenache, Syrah und Mourvedre weist ein unbändiges Temperament auf. Aromen von Schwarzkirschen, eingelegten Kirschen, Pflaumen, Erdbeermarmelade und Gewürzen steigen in die Nase. Am Gaumen wiederholt sich das Spektakel, wobei süße, reife Tannine dem kraftvollen Körper das nötige Rückgrat verleihen. Ein feiner Roter zum Gänsebraten oder für lange Kaminabende.

Preis: 12,50 €

EVERYBODY'S DARLING – CHÂTEAU LAMARTINE

Bei den Juroren des Guide Hachette hat Alain Gayraud ganz offensichtlich einen Stein im Brett. Nun sind die Rotweine aus Cahors wegen ihrer häufig schroffen Art gewiss nicht jedermanns Liebling. Monsieur Gayraud allerdings scheint ein Händchen für die Zähmung der widerspenstigen Tannat und Malbec zu haben. Die klassischen Rebsorten der Region sind sehr tanninreich, was den Weinen ein bemerkenswertes Lagerpotenzial beschert, sie in ihrer Jugend häufig aber geradezu abweisend erscheinen lässt. Monsieur Gayraud allerdings weiß derart pubertäres Gehabe mit den Mitteln moderner Kellertechnik zu zügeln, ohne den Weinen das Rückgrat zu brechen. Das Ergebnis sind faszinierende Rotweine wie zum Beispiel seine Cuvée Particulière 2007: ein rassischer Rotwein der neben dichten Aromen von dunklen Früchten auch eine Spur Graphit in seinem komplexen Bukett aufweist. Schon jetzt ein Vergnügen für neugierige Winzer, bietet er aber noch einiges Entwicklungspotenzial.

Preis: 14,50 €

CORBIÈRES MIT STERNCHEN – DOMAINE SAINTE LUCIE D'AUSSOU

Beim Stichwort „Corbières“ werden die Freunde warm-würziger Rotweine hellhörig. Bei „Corbières-Boutenac“ setzt spontaner Speichelfluss ein. Alles was einen guten Corbières auszeichnet – üppige Frucht gepaart mit feinen Würznoten, viel Saft am Gaumen und weiche, reife Tannine – findet man hier sowieso. Dazu kommt die Subtilität und Raffinesse großer Gewächse. Es ist die heißeste und trockenste Ecke, die sich seit 2005 per Dekret der französischen Weinbaubehörde mit einer eigenen Appellation Contrôlée schmücken darf. Trotzdem sorgt das einzigartige Terroir für höchst individuelle Weine, z. B. den „L'inédite“ von Jean-Paul Serres. Komplexe reife Frucht mit Kirsche und Aprikose im Vordergrund, Noten von Kräutern und Unterholz und nicht zuletzt die typischen Eichenholz-Aromen des vierzehnmonatigen Barrique-Ausbaus können die Sinne einen ganzen Abend lang beschäftigen.

Preis: 14,95 €

GLAUBENSsache – LA CARRAIA

Die Namen Gialetti und Cotarella haben Klang in der Weinszene. Die Familie Gialetti steht für hervorragende Orvieto und Riccardo Cotarella ist einer der renommiertesten Önologen Italiens. Wenn solche Koniferen gemeinsame Sache machen, darf man gespannt sein, auch wenn die „Fachleute“ vor Ort nur den Kopf schütteln. Hatten Sie sich das illustre Duo doch in den Kopf gesetzt, auf dem neu gegründeten Weingut La Carraia in Orvieto nicht nur erstklassige Weißweine, sondern auch große Rote zu produzieren. Aus Sicht der Nachbarn eine Schnapsidee, dabei hätten die als gute Katholiken eigentlich wissen müssen, dass schon Papst Paul III. den Roten aus den Hügeln Orvieto äußerst zugetan war. Insofern ist das Experiment, die Sangiovese-Traube hier wieder heimisch zu machen, zumindest kirchengeschichtlich legitimiert. Vollends überzeugend aber ist das Ergebnis, zumal der Name Cotarella immer auch für ein bemerkenswertes Preis/Qualitätsverhältnis steht. Und das ist beim Sangiovese von La Carraia nicht anders. Ein wunderbarer roter Italiener mit ebenso dichter wie lebhafter Kirschfrucht und genug „auf den Knochen“, um auch bei den „secondi piatti“ eine gute Figur zu machen.

Preis: 7,95 €



GESUNDHEITSKELLEREI – CANTINA LA SALUTE

Für kleine Winzer, die einfach nur guten Wein machen wollen, hängen die Trauben schon ziemlich hoch. Gärtanks aus Edelstahl, Kühlanlagen, moderne Pressen und was man sonst noch so braucht, wenn man seinen Trauben das letzte Quäntchen Geschmack entlocken will, verschlingen eine Menge Geld. Einziger Ausweg ist da oft der alte Grundsatz „Einigkeit macht stark“ – oder gesund. Denn als elf Winzer aus der Umgebung von Ponte di Piave zu eben diesem Zweck eine Genossenschaftskellerei gründeten gaben sie ihr den Namen „La Salute“ (= Gesundheit). Eine weitsichtige Entscheidung, denn heute steht die Kellerei als kerngesundes Unternehmen da. Chardonnay auf solchem Niveau wie beim Costella“ der Cantina la Salute in Italien sonst meist nur im Nordosten. Der elegante Weiße mit dem Duft von Mandeln und reifen Äpfeln gereicht der Rebsorte wie der Cantina zur Ehre. Und die Refosco dal Peduncolo Rosso wird sonst nur im Friaul und dem benachbarten Istrien kultiviert. Bei den Gesundheitswinzern bringt sie einen beeindruckenden Roten mit üppigen Aromen von schwarzen und roten Beeren vor einer deutlichen Zimtnote hervor. Dank seiner kräftigen Struktur ist er auch ein hervorragender Essensbegleiter.

Refosco Preis: 8,20 €

Chardonnay Preis: 8,20 €



BRUTKASTEN - FEUDI DI SAN MARZANO

Mit seinen reifen Aromen von hellem Kernobst, exotischen Früchten und Akazienhonig, dem vollmundigen Auftritt am Gaumen und dem spritzigen Abgang ist der Verdeca alles andere als ein frühreifes Fruchtlein. Dabei lesen die Winzergenossen der Kooperative Feudi di San Marzano die Trauben für diesen kraftvollen Weißwein schon Mitte August. Wenn deutsche Winzer noch auf einen sonnigen Herbst hoffen, hat die eher spät reifende Rebsorte Verdeca im sommerlichen Brutkasten Apuliens bereits ihre optimale Reife erreicht. Während das Leben hier unten am Absatz des italienischen Stiefels im Hochsommer ein paar Takte langsamer geht, haben es die Önologen der Genossenschaft dann mächtig eilig. Noch vor der Mittagshitze müssen die Trauben im Keller und in den gekühlten Gärtanks sein, damit aus frischer Frucht keine Marmelade wird. So aber, unter den Fittichen der Warmklima-Spezialisten von Feudi di San Marzano, entfaltet die alte autochthone Rebsorte Verdeca ihren ganzen Charme. Ein feiner Weißer für kühle Tage und alle, denen Chardonnay & Co. langsam fad schmecken.

Preis: 8,95 €

RHEINBÜRGERUNGSTEST – WEINGUT GROH

Weil Franzosen und Amis als Grenze zwischen ihren Besatzungszonen einfach den Rhein genommen haben, beherbergt der Südwestteil des einstigen Großherzogtums Hessen heute die rheinland-pfälzische Landeshauptstadt. Darüber hinaus gibt es dem größten Weinbaugebiet des Landes seinen Namen. Eigentlich ist es unverständlich, dass das Bundesamt für Migration und Flörentöne (BAMF) aus diesem Umstand noch keine Fangfrage für den Einbürgerungstest konstruiert hat. Unverständlich ist aber auch, dass immer noch Winzer ohne jeden Migrationshintergrund einen Bogen um Weine aus Rheinhessen machen. Nehmen Sie nur die Weine von Axel Groh aus Bechtheim. Er gehört zur Speerspitze jener qualitätsorientierten Winzer, die mit ihren Kreszenzen selbst integrationsunwillige Mosel-Männer überzeugen dürften. Sein feinfruchtiger, eleganter Sylvaner Kalkstein 2009 etwa erntete in unserer Verkostung spontanen Zuspruch und sein Riesling Kabinett trocken aus der Lage „Rosengarten“ ist schlicht ein Knüller mit komplexer sortentypischer Frucht und bekömmlicher Säure.

Sylvaner Preis: 5,80 €

Riesling Preis: 5,95 €

FESTTAGSWEIN – DOMAINE COSTE ROUSSE

Bereits im Sommer haben wir Ihnen den formidablen Rosé von Patrice und Jean-Pascal Taix vorgestellt. Ihren weißen Vin de Pays des Cotes de Thongue aber haben wir mit Bedacht für die Festtage aufgespart. Denn als „Sommerweinchen“ geht die üppige Cuvée aus Chardonnay, Sauvignon und Clairette beim besten Willen nicht durch. Ganze neun Monate hat er in Barriques auf der Hefe geruht, entsprechend opulent und rund präsentiert er sich nun in der Nase. Im Bukett gesellen sich zur komplexen exotischen Frucht Noten von Sternanis, Lindenblüten und Röstbrot. Der Auftritt am Gaumen ist angenehm frisch und vollmundig. Um den kräftigen Körper ranken sich in schöner Eintracht die kristallklare Frucht und die Aromen des Holzes. Er passt perfekt zur Feiertagsküche, etwa Jakobsmuscheln, Fisch mit reichhaltigen Soßen und natürlich auch zu hellem Fleisch. Und danach einfach nur zum Genießen.

Preis: 10,95 €

ARBEITSHEMMNIS – WEINGUT HEINER SAUER

Es ist doch jedes Jahr das Gleiche: Goldmedaillen für diese Weine, Silbermedaillen in jener Verkostung, Sternchen hier, Trauben da. Der Bio-Winzer aus Böchingen gehört längst zu den etablierten und in der Fachpresse abgefeierten Erzeugern der Südpfalz. Seit Jahren finden Sie seine Weine in unserem Sortiment. Wirklich neu in diesem Jahr ist nur sein Riesling Kabinett trocken „Zinkler“. Mit Zinkler bezeichnet man in der Pfalz einen stark tonhaltigen Bodentyp, der gern an den Zinken der Weinbergshacke haften bleibt und den Winzern die Arbeit schwer macht. Entsprechend gewichtig erweist sich auch der Riesling Zinkler mit komplexen Aromen von Pflirsich Limette und exotischen Früchten, aber auch grünem Pfeffer und Sommerblüten. Am Gaumen halten sich Fruchtfülle und mineralische Dichte die Waage. Im Zusammenspiel mit der frischen Säure ein klassischer Riesling, der alle Sinne wach hält.

Preis: 9,50 €