

Alle Weine sind ab dem  
30. Juni erhältlich

# Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid, Tel.: 0201 / 841322

© Weinhof, Michael Koopmann, Juli 2011



## SOMMERSPROSSEN

Tomaten, Gurken und Salat gehen wieder, Gott sei Dank. Und auch von unseren Sommersprossen geht (außer einem Glas zuviel) keinerlei Gefahr aus. Für den ersten Sommermonat haben wir drei knackfrische Weiße plus drei sommerliche Rote und einen Sack voll Brause ausgesucht. Wir wünschen Ihnen guten Appetit bei Tomate/Mozzarella und Bauernsalat viel Spaß beim Probieren.

## WACHABLÖSUNG BONNET-HUTEAU

Seit ewigen Zeiten sind Jean-Jacques und Rémy Bonnet-Huteau unsere Männer an der westlichen Loire. Ihr Muscadet de Sevre et Maine „Château La Tarciera“ zierte unsere Sortimentsliste wie in Stein gemeißelt und das aus gutem Grund. Uns ist einfach kein besserer an den Gaumen gekommen. Aber nichts währt ewig. Jean-Jacques' und Rémys neuer Muscadet de Sevre et Maine „Les Dabinières“ ist definitiv eine Klasse besser, nicht nennenswert teurer und jetzt auch mit Brief und Siegel Bio. Am Gaumen zeigt er sich außergewöhnlich rund und rassig zugleich. Seine expressive Frucht verbindet sich mit feinen mineralischen Noten zu einem ausgesprochen harmonischen Weißen, der nicht nur Fischfreunde begeistern wird.

Preis: 7,60 €

## ENDLICH

### VIGNOBLES ALAIN JAUME

Der 2009er Côtes de Ventoux „Les Gélinittes“ von Alain Jaume ging weg wie das sprichwörtliche warme Kleingebäck. Leider war es nur ein Aktionswein



und der zweite Platz bei der letztjährigen Rewirpower-Verkostung hat auch nicht dazu beigetragen, über die Endlichkeit alles Irdischen hinwegzutäuschen. Jetzt, mit dem neuen Jahrgang, ist der würzig warme Rote mit der üppigen Frucht von roten und schwarzen Beeren wieder da und nach ersten Proben eine Reinkarnation des Vorjahrgangs. Damit nicht wieder so viele in die Röhre gucken, haben wir bei der Reservierung dieses Mal bei der Reservierung keine kleinen Brötchen gebacken.

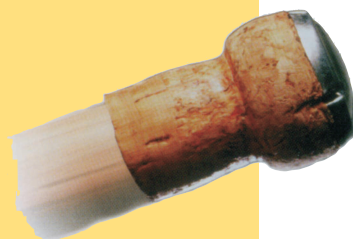
Preis: 6,65 €

### SILVER CLOUD RELOADED CAVES AIMERY

Zugegeben, der Name „Silver Cloud“ klingt mehr nach Winnetou als nach Wein und schon gar nicht französisch. Seit mehr als zwei Jahrzehnten bieten wir Ihnen unter unserem Label höchst verlässliche Alltagsweine in der familienfreundlichen Literflasche an und unter unseren Kunden gab es nicht wenige „Abonnenten“. Zuletzt ist es allerdings ein bisschen ruhig geworden um Häuptling Silberwolke und wir fragen uns woran es liegt. Die Qualität und der Preis stimmen! Ist der Name einfach zu retro? Wir haben den Winzergenossen als neuen Namen „Terminator“ oder „Tomb Raider“ vorgeschlagen, aber das fanden sie zu gewagt. Deshalb bleibt es bis auf Weiteres bei der Silberwolke, auf der Sie nicht zuletzt wegen des herausragenden Preis/Qualitätsverhältnisses schweben können. Der Chardonnay (6,40 €) bietet wie eh und je viel Schmelz und schöne exotische Frucht. Mit dem ungemein süffigen wiewohl trockenen Merlot (5,90 €) wird jeder schnell Freund. Und der Cabernet Sauvignon (5,90 €) ist das Mittel der Wahl für alle, die es etwas kerniger lieben.

## GEBURTSTAGSKNALLER – VINS BREBAN

Karine Breban hat Geburtstag und Jean-Jacques Breban, ihr Ehemann, gibt sich zum Geburtstag seiner Gattin spendabel. Zu Karines Jubeltag bietet er Ihnen drei mal drei feine Sekte aus seinem Haus im praktischen Bottle-Bag mit 9 Flaschen Füllung, bezahlen müssen Sie aber nur acht: den fruchtig spritzigen Cuvée Laurent Brut (7,50 €) ein Blanc de Blancs aus Ugni Blanc und Colombard, den eleganten Laurent Breban (8,50 €) aus Ugni Blanc und Chardonnay und den Duc de Raybaud Brut (8,80 €), einen trockenen Rosé-Sekt aus 100 Prozent Pinot Noir mit der typischen Frucht von Himbeeren und Erdbeeren. Lassen Sie also die Korke knallen und feiern Sie mit Karine





## LEBENSLANGES LERNEN – VILLA LENORA

Als wir den weißen Sizilianer der Villa Lenora zum ersten Mal vorstellten, schrieben wir: „Laßt uns pflügen, lasst uns bauen, / Lernt und schafft wie nie zuvor,... Im Valle dei Templi bei Agrigent bekamen diese Zeilen einen Sinn, der uns den Becher bis zur Neige leeren ließ. Lange Zeit hatten die Weine aus der Nachbarschaft der Tempelanlagen von Agrigent den Charme von Ruinen, dann haben die Mannen der Villa Leonora gepflügt und gebaut, vor allem aber gelernt, wie man heute den Wein macht – aus Rebsorten, die auf die griechische Besiedlung Siziliens vor mehr als zwei Jahrtausenden zurückgehen. Bei der Verkostung des Bianco di Sicilia aus Inzolia- und Grecanico – Trauben haben wir das Probenglas bis zur Neige geleert. Dabei kam uns der Becher, Johannes R., in den Sinn: Hier ist der sizilianische Weinbau auferstanden aus Ruinen und der Zukunft zugewandt.“ Inzwischen sind ein paar Jahre vergangen und der 2010 Bianco di Sicilia verleiht dem Schlagwort vom lebenslangen Lernen einen schmeckbaren Sinn. Er ist wieder eine Spur besser als der Vorjahrgang: Mit seiner duftigen Nase von hellen Blüten und seiner subtilen Frucht ist er ein angenehmer Essensbegleiter, mit reichlich Saft am Gaumen und moderater Säure aber auch ein prima Zechwein.

Preis: 5,95 €

# M

## Kulinarische atinee

am 09. Juli servieren wir , zu einem  
Glas "Villa Lenora "

*Spezzatino vom Wildschwein  
mit Pastinaken Püree und geschmolzenen Tomaten  
mit Radicchio.*

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbuter 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**

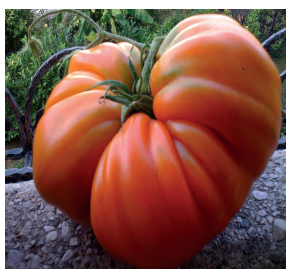


Weinhof  
Rüttenscheid

**Weinhof Rüttenscheid**  
45131 Essen, Fridtjof-Nansen-Str.16-18  
Tel.: 0201/841322 - Fax. 0201/841323  
www.weinhof-ruettescheid.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**



## SOMMER SPROSSEN



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

An alle Haushalte mit Tagespost