

Alle Weine sind ab dem
15. September erhältlich

Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid, Tel.: 0201 / 841322

© Weinhof, Michael Koopmann, September 2011



SONNENKONSERVEN

Eine alte Weinhändler-Regel sagt: „Scheint die Sonne im September, ist's noch lange nicht November.“ Nach dem Sommer für Teetrinker – All Grey – ein paar Lichtblicke für das geschundene Gemüt. Sonnenkonserven für einen hoffentlich wonnigen Spätsommer, bevor die Temperaturen wieder auf Hochsommerniveau sinken.

SÜDAUSLEGER MONCARO

Unter den Weinerzeugern in Norditalien, die es zu Ruhm und Ehre gebracht haben, ist in den letzten Jahren ein gewisser Hang nach Süden zu beobachten. Ob Sizilien oder Apulien, die Weinmacher aus dem Norden haben in Italiens Süden offenbar ein neues Arkadien entdeckt. So war es nur eine Frage der Zeit, bis die Genossenschaft Moncaro in Montecarotto dem Ruf paradiesischer Weinbaubedingungen und alter autochthoner Rebsorten folgte. In den Marken gehört die Kooperative zur Creme der Weinerzeuger mit so vielen Medaillen wie an der Brust eines Vier-Sterne-Generals. Daher waren wir nicht wirklich überrascht, als uns die

Genossen jüngst neben Verdicchio einen weißen Sizilianer vorstellten, der es in sich hat. Zu 100 Prozent aus Inzolia-Trauben, paart er dicke exotische Frucht, Würze und eine eindrucksvolle Länge mit einer angenehmen Frische. Das Mittel der Wahl für Feierstündchen.

Preis: 5,60 €

GERONTÖNOLOGEN CANTINE CELLARO

Das Weingut Cellaro in Sambuca di Sicilia genießt in der Weinszene den Ruf, der Spezialist für die alten autochthonen Rebsorten Siziliens und die weiße Grillo zu sein. Letztere, die mit dem bekannten Essener Industriellen und Kunstmäzen nur den Namen gemein hat, ist allerdings erst nach der Reblauskatastrophe des ausgehenden 19. Jahrhunderts auf die Insel gekommen und stammt eigentlich aus Apulien. Dafür bringt sie aber unter kundiger Hand einen bemerkenswerten Weißwein hervor. Der Lumà Grillo Sicilia 2010 der Cellaros etwa zeigt sich am Gaumen als erfrischender Weißer mit feiner Frucht und Aromen von Mandeln, weißen Blüten und Birnen. Er passt hervorragend zu Antipasti, gegrilltem Fisch und Urlaub auf Gran Terrassia.

Preis: 7,25 €



SOMMERWEINE 2011 VIGNETI ZABÙ

Zum Weißen aus der Gemeinde Sambuca noch zwei heißblütige Rote vom Weingut Zabù. Das relativ junge Weingut, das erst zu Beginn des Jahrtausends von zwei befreundeten Önologen gegründet wurde, beherbergt vor allem Nero d'Avola-Reben und die ebenfalls einheimische Nerello Mascalese. Aus beiden zu gleichen Teilen wird der Sicilia Rosso IGT „Il Passo“ gekeltert, ein ungemein warmer und weicher Roter, der Nase wie Gaumen in süße reife Fruchtaromen hüllt. Im Vordergrund stehen dunkle Kirschen und Pflaumen, aber dazu gesellen sich noch Noten von schwarzem Pfeffer, Nelken und Zimt. Insofern gibt er schon mal einen kleinen Vorgeschmack auf die kommende Adventszeit. Eine Cuvée aus Nero d'Avola und Merlot ist das Kraftpaket „Chiantari“. Acht Monate in Barriques ausgebaut glänzt er mit samtweichen Tanninen, opulenter Frucht und einer beeindruckenden Länge. Etwas für die ersten Kaminabende des Jahres. Hätten uns die Siebenschläfer nicht genarrt, wäre er schon in die Juni-Aktion gekommen



Chiantari: 9,50 €
Il Passo: 9,80 €

PREISFRAGE DOMAINE DU CRÈS

Über ein Jahrzehnt hat Gérard Bezes den Preis für seinen Flaggschiff-Corbières nicht nennenswert erhöht. Jetzt hat er es gemerkt und ihn auf einen Schlag um 17 Prozent erhöht. Selbst den ist der herrlich fruchtige Rote aus dem Westen des Languedoc allemal wert. Aber weil wir wissen, das unter den Cres-Fans viele Sparfüchse sind, haben wir die auf die Menge gerechnet teurere 0.75er-Flasche aus dem Sortiment genommen und legen Ihnen die Liter-Flasche mit extra vielen Aromen von roten Früchten und Gewürzen ans Herz. Da haben Sie für einen knappen Euro mehr einen viertel Liter länger Spaß.

Preis: 5,60 €



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 8 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 06. Oktober

M

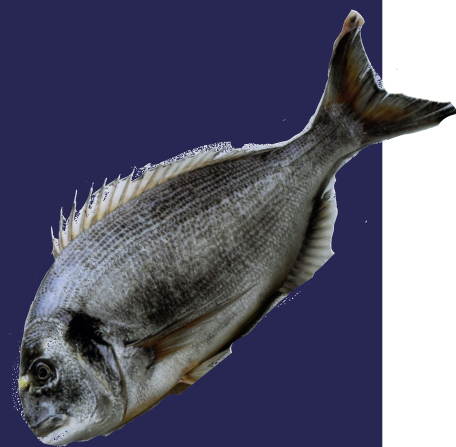
Kulinarische Matinée

am 24. September servieren wir, zu
einem Glas „Grillo“

Doradenfilets auf Rosmarinsauce und Gewürzrisotto.

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 Rüttescheid

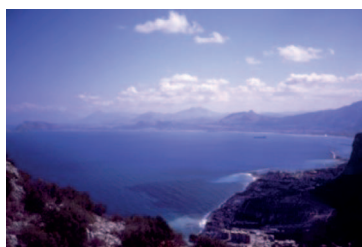
45131 Essen, Fridtjof-Nansen-Str.16-18
Tel.: 0201/841322 - Fax. 0201/841323
www.weinhof-ruettescheid.de

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



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



SONNENKONSERVEN

An alle Haushalte mit Tagespost