

Ab Donnerstag,
dem 3. Mai 2012

Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · Mai 2012



Liebe Kundinnen und Kunden,

alles Neu macht der Mai. Leider haben wir zur Zeit **eine Baustelle** vor der Nase und sind vorübergehend nur über die Rüttenscheider Straße zu erreichen. Wir haben die Zusicherung, daß die Zufahrt über die Rüttenscheider Strasse frei bleibt. Aber natürlich haben Baustellen ihr Eigenleben und man kann nicht ausschließen, daß es zu gelegentlichen Störungen kommt.

Um Ihnen und uns das Leben in der Baustelle ein wenig einfacher zu gestalten bleibt der Weinhof von **Montag bis Freitag bis 20.00 Uhr geöffnet**. Die Bauarbeiten ruhen in der Regel ab 16.00 Uhr und einem störungsfreien Einkauf steht dann nichts im Wege. Vielleicht hat sich der Spuk bis zum Erhalt dieser Post auch schon erledigt. Über die aktuelle Entwicklung informieren Sie sich bitte über www.weinhof-ruettenscheid.de ... oder einfach anrufen **0201-841322**.

Liebe Grüße vom Weinhof Ihr Michael Koopmann



Im Auftrag des Herrn – Tenuta Giglio

Die Cantina Tollo ist die erfolgreichste Winzergenossenschaft der Abruzzen. Weinpäpste und –kardinäle auf der ganzen Welt spenden den Roten und Weißen von der mittleren Adriaküste ihren Segen. Da wir zu seinen ersten Kunden in Deutschland zählen, haben wir zu Riccardo Tiberio, dem Chef der Kooperative, seit Jahrzehnten ein freundschaftliches Verhältnis. Der Herr über 3500 Hektar Weinberge ist auch Nebenerwerbswinzer und geht in den Rebhängen seiner Tenuta Giglio natürlich mit bestem Beispiel voran. Denn die Cantina zahlt in erster Linie für die Qualität der Trauben und nicht für die Masse. Wegen unseres direkten Drahts nach oben, können wir Ihnen jetzt exklusiv für Deutschland einen Weißwein aus den Weinbergen des „Herrn“ anbieten. Der Trebbiano d’Abruzzo der Tenuta Giglio ist sozusagen der Directors’s Cut unseres Longsellers „Valle d’Oro“. Mit seiner wunderbar frischen Frucht und milden Säure schmeckt er nach Chefetage, sein Preis allerdings klingt nach Kantine.

Preis pro Flasche:

5,90 €

Ein Hauch von Nerz – Col d’Orcia

Graf Francesco Marone Cinzano ist ein Mann von Ehre und Spross eines italienischen Adelsgeschlechts, das sein Vermögen mit einem auch hierzulande bekannten Getränk gemacht hat. Über Geld spricht er nicht, wohl aber über den Ruf seines Weinguts Col d’Orcia, und der ist makellos. Es gehört ohne jeden Zweifel zu den besten Erzeugern in Montalcino und seine Brunelli finden Sie zwar in unserer Cru-Ecke, leider aber zu Preisen, die gewöhnliche Ster-



bliche erbleichen lassen. Jüngst durften wir aber einen neuen Wein des Guts verkosten, mit dem sich der Graf beinahe volkstümlich gibt: einen wunderbar weichen und warmen Rosso di Toscana aus Sangiovese, Ciliegiolo, Cabernet und Merlot. Mit seiner kristallklaren Frucht von wilden Beeren, den noblen Tanninen und seinem beeindruckenden Abgang vermittelt er schon einen Hauch von Nerz, aber Sie müssen nicht länger für ihn arbeiten, als Sie brauchen, um ihn zu trinken.

Preis pro Flasche:

8,40 €

Vegane Fleischbeschau – Weingut Uli Metzger

Uli Metzger hat ist keiner, sondern Winzer in Asselheim an der Pfälzer Weinstraße. Auch sind seine Weine 100 Prozent vegan und vom Gault Millau empfohlen. Trotzdem könnten zart Besaitete an ihnen Anstoß nehmen, den Ihre Etiketten erinnern an Illustrationen aus einem Fachkundebuch für Fleischer. Der Metzger im Winzerpelz teilt nämlich seine Weine je nach Qualität in die Kategorien „Filet“, „Pastorenstück“ und „Flanke“ und zeigt auf dem Etikett, wo diese in der Kuh zu verorten sind. Über die Form kann man streiten, über den Inhalt nicht, den geschmacklich sind Uli Metzgers Weine über jeden Zweifel erhaben. Da ist sich die versammelte Fachwelt einig. Damit Sie sich selbst ein Bild machen können, möchten wir Ihnen hier schon mal seinen Weißburgunder trocken 2011 vorstellen. Er ist ein „Pastorenstück“ und gehört damit in die mittlere Qualitätslinie. Uli Metzgers Weißburgunder ist jedenfalls ein herrlich cremiger Weißwein mit blumigen Aromen, zarter Frucht und Noten von roter Grapefruit im Abgang. Man kann ihn einfach so zur Fleischbeschau trinken, er passt aber auch bestens zu Spargel und anderem zarten Gemüse.

Preis pro Flasche:

7,75 €





SELBACH-OSTER

Einladung

Mosel-Verkostung mit Subskriptionsangeboten

Am 12. Mai kommt **Thomas Zimmermann**, der Kellermeister vom **Weingut Selbach Oster**, wieder zu uns, um Ihnen persönlich seine neuen Weine des Jahrgangs 2011 vorzustellen. Wir wollen Sie mit ersten Kostproben des neuen Jahrgangs und tollen Subskriptionsangeboten verführen. Lassen Sie sich vor Ort das kapriolenreiche Weinjahr 2011 erklären und probieren Sie das dennoch wunderbare Ergebnis. 2011 mussten die Winzer an der Mittelmosel viel erdulden, nicht nur den furchtbaren Hagelsturm im August 2011. Trotzdem sind die Ergebnisse außerordentlich gelungen. Komplexe **Rieslinge** mit einer perfekten Balance von Fruchtsüße und Säure, die schon jetzt viel Trinkvergnügen bereiten, aber auch Entwicklungspotenzial für die nächsten zehn, fünfzehn Jahre versprechen. Dazu **Aus- und Spätlesen** von ungeheurer Komplexität. Die Verkostung beginnt um 11.00 Uhr. Profitieren Sie von den extrem günstigen Subskriptionspreisen.



Kulinarische Matinée

Am Samstag, dem **12. Mai 2012** servieren wir Ihnen zu einem Glas „Spezieri“ vom Weingut Col d' Orcia ...

Gefüllte Brust von der Gressingham Ente in Lavendelhonig Sauce auf Le Puy Linsen mit Kartoffelbaumkuchen

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbutter und ofenfrisches Baguette inklusive **15,80 €**

Die Veranstaltung dauert von **11.00 bis 14.00 Uhr**. Bitte unbedingt reservieren, da die Plätze begrenzt sind. Telefon: **0201-841322**



Zu Gast
im Weinhof:
Weingut
Selbach-
Oster



Weinhof

Weinhof Rüttenscheid

Fridtjof-Nansen-Straße 16-18 · 45131 Essen · Telefon 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



P  PREMIUMADDRESS
BASIS
INFOPOST

An alle Haushalte mit Tagespost.