

Alle Weine sind  
ab dem 6. Juni 2012  
verfügbar!

# Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · Juni 2012



## Wouue-Weine im Juni

Nachdem der April seinem Ruf mal wieder gerecht geworden ist, hoffen wir darauf, dass der Mai ein Nämliches tut, hat er aber nicht. Darum wird der Juni kurzerhand zum Wonnemonat erklärt. Wir haben eine Handvoll feiner Weine ausgewählt, die unabhängig und überparteilich für Hochstimmung von rechts bis links sorgen dürften. Aussagekräftiger als „Ein Herz für NRW“, „Millionärsteuer für alle“ etc. pp. sind sie allemal ...



### Zum Chillen – Cantina Zaccagnini

Die Cantina Zaccagnini zählt zu den größten Familienbetrieben in den Abruzzen, nicht nur was die Rebfläche angeht. Auch das Renommee seines Weinguts lässt Marcello Zaccagnini die Brust schwellen. Mit seinen Topweinen hat er die zwei Gläser im Gambero Rosso quasi aboniert und auch die internationale Fachpresse geizt nicht mit Punkten. Die Freunde warmer, weicher Rotweine unter Ihnen haben seinen Montepulciano d'Abruzzo „dal Tralcetto“ mit dem Stückchen Rebholz am Revers längst ins Herz geschlossen. Für die hoffentlich warme Jahreszeit möchten wir Ihnen jetzt Marcellos Trebbiano d'Abruzzo „Kasaura“ vorstellen – einen weißen Terrassen-Wein wie aus dem Bilderbuch. Mit seiner satten Frucht von hellem

Steinobst, viel Saft am Gaumen und dem moderatem Alkoholgehalt eignet er sich ebenso gut zum „Chillen“ wie zu einem leichten Abendessen.

**Preis pro Flasche: 5,90 €**



### Igel-Leistung – Cantina la Salute

„Salute“ heißt auf Deutsch Gesundheit. Dennoch können wir Weine der Cantina La Salute nicht mit Ihrer Krankenkasse abrechnen. Wenn Sie sich aber eine wirklich lohnende Igel-Leistung gönnen wollen, dann empfehlen wir Ihnen den Chardonnay „Costella“ der Kooperative in Ponte de Piave. Es ist ein herrlich feingliedriger Weißwein mit einem berückenden Bukett von weißen Blüten und exotischen Früchten. Am Gaumen zeigt er sich sehr ausgewogen mit seinem Wechselspiel von delikaten Fruchtnoten und feiner Mineralität. Er passt perfekt zu fast allen Antipasti, aber auch zu Pasta mit Sahneseaucen und natürlich zu einem Abend mit netten Leuten, denen Sie einfach „Salute!“

wünschen möchten.

**Preis pro Flasche: 7,50 €**

### Olé, olé, olé, Rosé – Bodegas Palmera

Zur Abwechslung mal gute Nachrichten aus Spanien: Statt Heulen und Zähneklappern ein Rosé-Streif am Horizont. Beim Bobal Rosado der Bodegas Palmera denken Sie eher an Sonnenschirm als an Rettungsschirm. Eine Farbe zum Knutschen, eine Nase zum Verlieben, ein Abgang zum Anbeten und dazwischen ein fruchtiges Spektakel, das die Sinne vibrieren lässt. Da kommen selbst Buchhalter-Seelen in Frühlingslaune, denn er kostet weit weniger, als er schmeckt.

**Preis pro Flasche: 6,80 €**



### Mynus mal Mynus = 20 Prozent Artiga & Fustel

144 Bag-in-Boxes à 5 Liter passen auf eine Europalette Mynus Blanco von Artiga & Fustel. Macht nach Adam Riese 720 Liter. Wenn man nun 720 Boxen ordert statt 720 Liter, hat man a) ein Problem und b) 3600 Liter Wein statt 720. Geringfügig mehr als geplant. Ist aber leider passiert, wem wird nicht ver-raten. Nun liegen 720 Fünf-Liter Bag-in-Boxes eines fruchtig, saftig, aromatisch, cremig-weichen Weißweins aus Spanien auf Lager. Der Mynus Blanco ist der weiße Bruder unserer meistverkauften 5-Liter-Box. Er stammt aus dem Penedes von dem umtriebigen Önologen-Duo Artiga & Fustel und geht mit seiner saftigen Frucht von hellem Kernobst und seiner moderaten Säure runter wie Öl. Aber angesichts der schieren Menge bekam nicht nur unsere Mitarbeiterin Fracksausen. Helfen Sie uns, unsere Mynuspunkte abzubauen! Bei 20 Prozent Sonder-Rabatt ist jeder fünfte Liter gratis. Da können Sie doch mal ein Gläschen mehr trinken.

**Artiga & Fustel, Mynus Blanco 2011 16,80 € statt 21,00 €**



**Achtung Baustelle:** Wir sind wieder über die Alfredstraße zu erreichen! Von der Rüttenscheider Straße bietet sich die Zufahrt über den Grugaplatz an. (man kann am Ende auf die Alfredstraße links abbiegen).



## Französisch für Anfänger – Bouvet Ladubay

Mitarbeiter der unteren Strafverfolgungsbehörde nennt man in Frankreich umgangssprachlich „flic“. Insofern haben sich die Marketing-Strategen von Bouvet-Ladubay nichts Böses dabei gedacht, als sie die neueste Kreation ihres Hauses „Petite Bulle“ taufen. Fern jeder Beamten-beleidigung bedeutet das nämlich einfach „Bläschen“, und davon gibt es in jeder Flasche mehr, als Polizisten in NRW. Aus den gleichen Rebsorten wie die großen Cremants von der Loire gewonnen, aber mit weniger Druck abgefüllt, bietet er ein prickelndes Vergnügen mit Aromen von reifem Kernobst und Noten von Nüssen und frisch gebackenen Brioche. Dabei zeigt er sich angenehm frisch und kitzelt den Gaumen mit seinem feinen Mousseux. Da Sie wegen des geringeren Drucks einen Euro Sektsteuer sparen, werden Sie den fehlenden Sektorkorken wohl nicht vermissen.

**Sonderpreis  
7,70€**

## Kulinarische Matinée

Am Samstag, dem **16. Juni 2012** servieren wir Ihnen zu einem Glas „Schneeberger Sämling“

### **Medaillons vom Seeteufel im Lauchblatt auf Pastinakenpüree in dreierlei Paprikaschaum**

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbutter und  
ofenfrisches Baguette inklusive **15,90 €**

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



**Wonne-  
Weine im  
Juni**



# 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.