

Alle Weine  
sind ab dem  
13. September 2012  
erhältlich!

# Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · September 2012



*Scheint die Sonne im September ist's noch lange nicht November! Nach diesem Achterbahn Sommer mit Temperaturen zwischen 13 und 30 Grad haben wir doch eigentlich einen Sonnenmonat verdient. Mal sehen ob es klappt. Falls nicht haben wir für Sie ein paar Sonnenkonserven „in petto“, die garantiert gute Laune machen. Wenn das nicht reicht empfehle ich Ihnen einen Blick ins Stundenbuch des Herzogs von Berry, dazu ein Gläschen Wein und die Welt zeigt sich von ihrer schönen Seite.*



## Edel, hilfreich und gut – Weingut Schneider

Mit ihren Rotweinen versetzen Susanne und Claus Schneider die Fachwelt in Entzücken. Ihre Pinot Noirs aus den Steillagen des Weiler Schlipf können sich locker mit den großen Gewächsen der Côte d'Or messen. Aber das Winzerpaar aus Weil am Rhein beherrscht auch das weiße Fach. Ihr trockener Gutedel CS etwa ist ein herrlich erfrischender und blitzblanker Weißer, der mit seiner dezenten Frucht und seiner feinen Mineralität zu beinahe jeder Gelegenheit passt. Auf der anderen Rheinseite, bei den Eidgenossen, heißt die Rebsorte Chasselas und wird so gern getrunken, dass weniger Flaschen damit als CDs mit Schweizer Bankgeheimnissen über die Grenze gelangen. Herrn Schäuble wird's freuen, und Sie bekommen mit dem Gutedel der Schneiders einen mindestens gleichwertigen Ersatz.

**Preis pro Flasche:**

**7,50 €**

## Ding an sich – Villa Grisa

Selbstständige können ein Lied davon singen: Die besten Mitarbeiter wollen irgendwann ihr eigenes Ding machen. Michele Villa hat viele Jahre für Farnese Vini in Ortona gearbeitet, bis er *sein* Weingut auf Sizilien fand. Dreißig Hektar Weinberge in bester Lage in der Nähe von Sambuca und sein eigener Chef sein waren für den begnadeten Önologen das Ding an sich. Da konnten Camillo de Iuliis und Valentino Sciotti, die Direktoren von Farnese Vini, ihm nur noch Glück wünschen. Ein Glück auch für uns, denn der junge Mann entlockt seiner eigenen Scholle wunderbare Weine und bleibt der kundenfreundlichen Preispolitik seiner ehemaligen Brötchengeber treu. Sein Syrah „Calu“ (im sizilianischen Dialekt das Wort für „Villa“) ist ein echtes Schnäppchen für die Freunde warmer vollmundiger Roter. Das üppige Bukett von roten Früchten, Würztönen und balsamischen Noten lässt schon ahnen, was den Gau-



men erwartet: Opulente Frucht an einem kraftvollen Körper, der von einem Gerüst schöner reifer Tannine getragen wird. Bis in den beeindruckenden Abgang hinein zeigt sich dieser Rote wunderbar harmonisch. Gut gemacht, Michele, und weiterhin viel Erfolg!

**Preis pro Flasche:**

**8,30 €**

## Königsmörder – DFJ-Vinhos

Bei unseren Verkostungen sind wir blind wie die Dame mit der Waage. Da haben auch Publikumsliebliche wie unser Patamar keine Chance, wenn ein anderer mehr in die Schale wirft. Aber wenn wir dann die Binde abnehmen, sind wir doch erleichtert, wenn der „Königsmörder“ wenigstens aus der Familie stammt. Denn mit unseren Winzern verbinden uns zum Teil jahrzehntelange Freundschaften, und Freunden gibt man nicht gerne einen Korb. So wie der Patamar stammt auch der Escada von DFJ-Vinhos, Portugals erster Adresse, wenn es um viel Wein für wenig Geld geht. Der Douro Reserva ist mit seiner dichten Frucht von Cassis und Kirschen, seinen feinen Kaffeetönen und samtigen Tanninen für das Geld kaum zu schlagen – bis der nächste Königsmörder kommt.

**Preis pro Flasche:**

**7,30 €**



**Weinflohmarkt \* Herbstlicher  
Mach Platz-Flohmarkt \* Einstiegspreise  
ab 2,50 € \* Rabatte bis zu 50 Prozent**

Gute Dinge haben bei uns Tradition. Deshalb laden wir Sie zum neunten Herbstflohmarkt ein. Jahrgangsreste und Lagerüberhänge müssen raus. Weihnachten wirft seine mächtigen Schatten voraus und wir brauchen dringend Platz. Wir trennen uns von vielen guten Bekannten zum „Weg mit Schmerzen Preis“.

**Platz für uns – Schnäppchen für Sie!  
Einfach reinschauen, ab Donnerstag dem  
27. September 2012**





## Sortimentschönheit Nummer 3 mit 20 Prozent Rabatt – Domaine Sainte-Agathe

Ein Weingut war für Stéphane Vedeau und Philippe Maurel nicht genug. Die beiden Önologen hatten ursprünglich eigene Weingüter im Languedoc bewirtschaftet, aber das war für Leute ihres Könnens eine Verschwendung von Ressourcen. Sie gründeten eine Beratungsfirma, die handverlesene Weingüter qualitativ auf Vordermann bringt und vermarktet. Nur für Weinberge mit außergewöhnlichem Potenzial übernimmt die Önologen-Crew von Maurel Vedeau die Regie. Tagaus, tagein sind die flying wine makers im ganzen Languedoc unterwegs, überwachen die Arbeit im Weinberg, den Gesundheits- und Reifezustand der Trauben und legen dann den exakten Erntezeitpunkt fest. Etwas ruhiger als im Bienenkorb der Firmenzentrale geht es auf der Domaine Sainte-Agathe aber schon zu. Rings um das Weingut in Puisserguir ist das Languedoc so schläfrig, wie man es gern hat. Auch die Arbeiter im Weinberg gehen mit gelassener Konzentration zu Werke. Nur wenn Stéphane, Tom, Jean-Paul oder Sara aus Beziers „einfliegen“, kommt gelegentlich etwas Hektik auf. Im Eilschritt geht es dann durch die Rebzeilen, wird begutachtet und besprochen was noch zu tun ist. Dass das System funktioniert, beweist der Chardonnay der **Domaine Sainte-Agathe**.

Preis pro Flasche: **7,95 €** abzüglich **20 Prozent Rabatt!**



## Kulinarische Matinée

Am Samstag, dem **22. September 2012**  
servieren wir Ihnen zu einem Glas Syrah Villa Grisa:

### **Gebratenes Suprême vom Perlhuhn auf Blattspinat à la crème mit Topinambur-Kartoffelstampf**

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**

**TOP-WEINE**  
zu fairen  
Preisen!



# 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.