



Liebe Kunden, Wenn der Weihnachtsmann zweimal klingelt,

können Sie ruhig Ihr Jack-Nicholson-Lächeln aufsetzen, es ist trotzdem zu spät, um noch an Präsente für Ihre Geschäftspartner und Freunde zu denken. Da Sie aber vorher sicher wieder viel zu viel um die Ohren haben, möchten wir Sie jetzt schon daran erinnern, dass es nur noch wenige Tage bis dahin sind. Wie in jedem Jahr haben wir wieder eine Auswahl feiner Präsente rund um unser Lieblingsgetränk zusammengestellt – für jeden Geschmack und jedes Budget. Blättern Sie einfach mal durch, es ist sicher etwas Passendes dabei. Wenn Sie die Zeit finden, können Sie in unserem Geschäft auch alles probieren und wir stellen Ihnen gerne aus über **1.000 Produkten** ein maßgeschneidertes Paket zusammen. Mit unserem Versandservice wird so aus dem üblichen Weihnachtsstress das reine Vergnügen. Sie wünschen eine **persönliche Beratung**? Kein Problem! Rufen Sie uns einfach unter **0201-841322** an und vereinbaren Sie einen Termin im Weinhof-Rüttscheid.

Die Angebote gelten bis zum **24. Dezember 2012**. Alle Preise verstehen sich **Netto**. Diese Offerte ist freibleibend, Irrtümer vorbehalten.

Controllers Choice

Wenn der Controller Ihnen auf den Füßen steht, Sie aber trotzdem was Ordentliches ins Präsent packen wollen, dann ist das die Lösung: je eine Flasche **Domaine Montplo rot und weiß** von der Winzer-genossenschaft aus Cruzy. Montplo ist unser hausinternes Kürzel für „Mehr muss der Spaß nicht kosten“. Der saftig weiche Rote und der fruchtig frische Weiße aus dem Languedoc bringen Sie Ihren Zielvorgaben ein gutes Stück näher.

Gesamt-
preis
10,17€

Gesundheitskasten

Den bekommen Sie nicht von der AOK. Unser **Refosco „Bidoia“** kommt von der Cantina la Salute, und letzteres bedeutet nun mal „Gesundheit“. Die kleine Genossenschaft in Ponte di Piave hat sich „Klasse statt Masse“ auf die Fahnen geschrieben, und unter den Händen der Gesundheitswinzer gerät die autochthone Rebsorte aus Italiens Nordosten zu einem beeindruckenden Roten. Mit seiner dichten Frucht von roten und schwarzen Beeren und seiner kräftigen Struktur ist er nicht nur ein hervorragender Essensbegleiter, er schmeckt auch zu einem guten Buch. Aber weil

Gesamt-
preis
18,47€

zu einem ganzheitlichen Gesundheitsbegriff nun mal Leib und Seele gehören, die bekanntlich von Essen und Trinken zusammengehalten werden, haben wir auch noch was ordentliches Bissfestes (= al dente) in den Gesundheitskasten gepackt: ein Paket **Fettucia tris**, dreifarbige Fettuccine, aus der Pasta-Manufaktur Sbiroli und ein Glas **Peste Genovese** vom Altmeister Venturino Bartolomeo. Wenn es Ihnen bei dreifarbiger Pasta zu bunt wird, legen wir Ihnen gerne auch andere Nudeln aus unserem Sortiment dazu.

Brotzeit auf Französisch

Das einfache Leben kann so schön sein. Zwei vollmundige weiche Rote aus dem **Languedoc** und drei handwerklich hergestellte **Pasteten** von Joseph Aymeric, da fehlt zum guten Leben eigentlich nur noch ein frisches Baguette. Das holen Sie vom Bäcker Ihres Vertrauens und schon haben Sie alles für eine genussvolle Brotzeit.

Gesamt-
preis
22,81€

Sektkränzchen

Edle „Brause“ und feines Schoko-Konfekt für den Abend unter „Mädels“. Für gelöste Stimmung beim Ablästern sorgen die beiden Flaschen **Crémant de Limoux** der Domaine Rosier. Die Cuvée „Ma Maison“ aus Pinot Noir, Chenin und



Chardonnay war mit ihrem feinen Schmelz und seidigen Mousseux der Schwarm aller Kolleginnen bei unserer diesjährigen Sektverkostung. Da muss es natürlich auch beim Hüftgold was Besonderes sein. Die zart schmelzenden Goufrais, ein **Kakao-Konfekt** in Gugelhupfform, lassen Sie alle guten Vorsätze garantiert vergessen.

Gesamtpreis
33,43€

Alkoholfreies Kribbeln

Für werdende Mütter und Väter, Autofahrer und alle anderen, die dem Alkohol entsagen müssen, aber auf das gewisse Kribbeln nicht verzichten möchten. Mit dem rotfruchtigen **Prisecco** aus der Manufaktur Jörg Geiger wird Verzicht zum Genuss. Prickelnde Frucht von Äpfeln, Kirschen, Johannisbeeren, Holunder, Quitten und Limetten bringen Nase und Gaumen auch so auf Touren. Hierzu passen die **Creperolles** mit Cheddar- und Roquefortkäse natürlich weit besser als Rollmops und saure Gurken.



Gesamtpreis
23,46€

Spanischer Herrenabend



Für einen gelungenen Herrenabend braucht Mann einen kraftvollen Roten, eine herzhafte Wurst und eventuell ein paar gute Freunde. Letztere passen nicht in den Karton, dafür aber zwei Flaschen **Corazón** der Kellerei Egobodegas. Der mächtige Rote aus den Rebsorten Monastrell und Syrah sorgt mit seiner würzigen Frucht und seinen schönen, reifen Tanninen auch alleine für gute Unterhaltung – zusammen mit der **Chorizo** von Alejandro für einen perfekten Abend. Der Familienbetrieb Alejandro ist Spaniens erste Adresse, wenn's um die Wurst geht, und stellt seine Paprikasalami nur aus Schweinen her, die nach genauen Vorgaben von Vertragsbauern aufgezogen werden. Brot braucht's dazu eigentlich nur, wenn doch noch Freunde kommen.

Gesamtpreis
22,05€

Hochgeistige Klassiker

In gewisser Hinsicht ist Gilbert Holl ein Botaniseur. Ein begnadeter dazu, da die Gegenstände seines Interesses äußerst flüchtiger Natur sind. Man kann sie nicht sehen, nur riechen und schmecken. Maître Holl sammelt Aromen in ihrer reinen, unverfälschten Form und seine Botanisiertrommel ist die 0,5-Liter-Flasche. In einem stillen Vogesen-Tal bei Ribeauvillé stellt er in den Gemäuern eines alten Sägewerks **Obstbrände** erster Güte her. Weil sie trotz üppiger Prozente beinahe schwerelos die Kehle hinuntergleiten, sollte man bei der Dosierung Vorsicht walten lassen. Aber ein paar Zentiliter nach dem Essen gewähren einen Blick „in die Seele der Frucht“, wie der Meister es nennt.



Gesamtpreis
34,29€



Für Mimi

Die etwas Älteren unter Ihnen wissen es: Ohne Krimi geht die Mimi nie ins Bett. Aber mit Paul Grotes Kriminalroman **„Sein letzter Burgunder“** wahrscheinlich auch nicht, solange noch ein Schluck Burgunder im Glas ist. Grotes Bücher fesseln nicht nur durch Spannung, sondern auch durch profundes Wissen rund um unser Lieblingsgetränk. Als Wein zum Buch haben wir zwei Flaschen **Spätburgunder** von Josef Michel dazugelegt. Sein Weingut am Westhang des Kaiserstuhls zählt zu den Spitzenerzeugern in Baden. Michels Spätburgunder braucht mit seiner expressiven Frucht von roten Beeren und seinen feinen Tanninen den Vergleich mit berühmten Vettern aus Burgund nicht zu scheuen.

Gesamtpreis
27,66€

Sündhaftes

Wenn Sie wissen wollen, ob Süße Sünde sein kann, fragen Sie am besten Ihren Beichtvater. Wir können Ihnen nur mit Bestimmtheit sagen, dass der **Banyuls Grand Cru** von Abbe Rous eine Sünde wert ist. Der edelsüße Rote aus dem Rousillon ruft mit seinen Aromen von gerösteten Mandeln, Kakao, Waldboden und den feinen Vanille-Noten wohlige Schauer hervor und macht schon beim ersten Schluck süchtig. Erhebliches Suchtpotenzial bergen auch die **Schoko-Trüffel** von Cémoi, den Chocolatiers, die seit 200 Jahren zu Füßen der Pyrenäen subtilste Versuchungen aus Kakao herstellen. Beide zusammen garantieren für einen süßen Rausch, an dem nicht nur das schöne Geschlecht Gefallen findet.



Gesamtpreis
24,19€



Solides Investment

Bei einer versprochenen Dividende wäre hier Vorsicht geboten, aber von windigen Finanzprodukten lassen wir grundsätzlich die Finger. Satte 15 Prozent bringt der **Corbières Bin XV** vom Château de Tréviac auf die Waage und dazu auch noch Substanz. Der mächtige Rote aus Grenache Noir und Syrah überzeugt erst mal durch Geschmack. Aber dann könnte doch die Gier siegen. Wenn Ihnen 15 Prozent auch beim Wein unseriös erscheinen, dann probieren Sie Arnaud Siés Merlot. Der ist vollmundig und streichelweich wie der Bin XV, raubt aber nicht so schnell den Verstand.

Gesamtpreis
15,40€

Sie Arnaud Siés Merlot. Der ist vollmundig und streichelweich wie der Bin XV, raubt aber nicht so schnell den Verstand.



Für stille Genießer

Gesamtpreis
21,30€

Bei echten Genießern haben Sie mit diesem Präsent garantiert einen Stein im Brett. Der rote **Burgunder** der Domaine Machard de Gramont bezaubert jeden, der über ein wenig Weinverstand verfügt. Mit seinem komplexen Bukett und seiner zauberhaften Frucht von roten Beeren lässt er bis zum letzten Tropfen keine Langeweile aufkommen. Und was würde besser dazu passen als ein Klassiker der französischen Küche. Für seinen **Coq au Vin** verwendet Joseph Aymeric ausgesuchte Zutaten, keine Konservierungsstoffe und schon gar keine Geschmacksverstärker. Beide zusammen sind ein Fest für stille Genießer.

Coq au Vin verwendet Joseph Aymeric ausgesuchte Zutaten, keine Konservierungsstoffe und schon gar keine Geschmacksverstärker. Beide zusammen sind ein Fest für stille Genießer.



Hugo ist sein Name

Gesamtpreis
21,48€

und die Südtiroler sagen du zu ihm. Was den übrigen Italienern diesseits und jenseits der Alpen ihr (Aperol) Spritz ist, ist den Beute-Italienern an Etsch und Eisach ihr Hugo. Mischen Sie 20 ml Holunderblütensirup mit 100 ml Prosecco, 50 ml Sodawasser, einem Stängel Minze, einer Limettenscheibe und ein paar Eiswürfeln, fertig ist der Hugo. Der ist mindestens so erfrischend wie sein Vetter Spritz, aber mangels zusätzlichen Likörs nicht so schwindelerregend. Zwei Flaschen feinen **Prosecco** von Le Contesse und eine Flasche **Holunderblütensirup** der Nobelmarke Belvoir haben wir für Sie eingepackt, die Minze und die Limette kaufen Sie besser frisch.

Erste-Hilfe-Kasten für Gourmets

Wenn der Kühlschrank leer und im Lieblingsrestaurant kein Tisch mehr frei ist, hilft unser Erste-Hilfe-Kasten. Eine Flasche **Morellino di Scansano**, ein Paket **High-End-Spaghetti** aus der Nudel-Manufaktur Rusticella d'Abruzzo und drei erlesene **Pasta-Soßen** (je ein Wildschwein-, Hirsch- und Reh-Ragout) retten garantiert den Abend.



Gesamtpreis
34,96€

Hol's Stöckchen

Die Grundausstattung für einen gemütlichen Fernsehabend. Zwei Flaschen aus den **Abruzzen** und was Gutes zum **Knabbern**. Als Markenzeichen bindet Antonio Zaccagnini ein Stückchen Rebholz um den Hals seiner Flaschen. Wenn der Freitagabendsschmachtstreifen schon angefangen hat, brauchen Sie dem Gatten nur noch „Hol's Stöckchen“ zuzurufen.



Gesamtpreis
22,38€

Schwimmschule

Schwimmen kann (fast) jeder. Aber wissen Sie auch in welchem Biotop sich die feinen **Fischterrinen** von Jean de Veyrac wirklich wohlfühlen. Wir haben die passende Antwort. Im Le Dabinières Muscadet Sèvre et Maine sur Lie gibt die **Melon-Traube** ihr Bestes. Und weil er aus biologischem Anbau stammt, danken's ihm auch die Crevetten, Jakobsmuscheln und der Lachs.



Gesamtpreis
17,04€

Katerfrühstück

Für Zecher mit Stil haben wir für den Morgen danach ein exquisites Katerfrühstück zusammengestellt: Vorweg ein prickelnder **Bouvet Saphir** aus dem Saumur zum Aufräumen, von der Domaine de la Renaudie einen **Sauvignon**, dazu ein feines **Fischsüppchen** aus Sète mit der echten **Rouille** zum Auslöffeln und **Knoblauchcroutons** zum Einbrocken. Wohl bekommt's!



Gesamtpreis
27,70€



Edle Pferde

Auch nach reichlichem Genuss hatten wir nicht das Gefühl, es hätte uns ein Equus getreten. Bei der ausführlichen Probe des gleichnamigen **Cabernet Sauvignon Chile** haben wir ein wenig vom Glück dieser Erde geschmeckt. Der samtweiche Rote mit der üppigen Frucht von schwarzen Beeren macht Mädchen glücklich, die dem Pony-Alter entwachsen sind, und Jungs, die schon fest im Sattel sitzen.

Gesamt-
preis
26,88€

Pony-Alter entwachsen sind, und Jungs, die schon fest im Sattel sitzen.



Langue doch zu!

Drei vollmundige Rote aus dem Languedoc, bei denen man sich diese Aufforderung nicht zweimal sagen lässt. Der feurige **Côtes du Roussillon** von der Domaine de Bisconte, der würzige **Corbières vom Château de Vaugelas** und der herrlich runde **Domaine de Sainte Marthe Syrah fût** verleiten auch so zum Nachfassen.

Gesamt-
preis
21,05€



Kuschelkiste

Als der Großvater um die Großmutter warb, waren's Konfekt und Eierlikör. Heute reicht der Connaisseur zum Tête-à-Tête feinen Portwein und edle Schokolade. Der **Fine Ruby Port** von Quinta do Noval braucht auch das Urteil der Connaisseur nicht zu scheuen. Der Name „Valrhona“ war unter eingeweihten Naschkatzen schon bekannt, als Schokolade noch etwas für Kinder war. Vier **Valrhona-Schokoladen** aus Kakaos unterschiedler Provenienzen verbinden sich mit einem Schlucken Port zu aufregenden sinnlichen Erfahrungen.

Gesamt-
preis
23,13€

unterschiedler Provenienzen verbinden sich mit einem Schlucken Port zu aufregenden sinnlichen Erfahrungen.



Bio? Logisch!

Den Spaniern kommt auf der **Bodegas Palmera** manches pfälzisch vor. Die Genauigkeit im Weinberg, die strikte Hygiene im Keller, der Wille zur Qualität ... Aber sonst verstehen sie sich mit Heiner Sauer blendend. Der Bio-Winzer aus Böchingen in der Südpfalz spricht inzwischen fließend Spanisch und seine **Rotweine** aus dem Anbaugebiet Utiel-Requena schmecken nicht nur unseren Kunden, sondern auch der versammelten Fachwelt.

Gesamt-
preis
31,05€

Falls wir den Versand für Sie erledigen benötigen wir die Versandanschriften entweder in digitaler Form (*.doc/ *.xls), oder in Form von Adressaufklebern (3-fach). Bitte beachten Sie, daß die Präsentdarstellungen beispielhaft sind und aus versandtechnischen Erfordernissen von der Abbildung abweichen können. Diese Offerte ist freibleibend, Irrtümer vorbehalten.

lungen beispielhaft sind und aus versandtechnischen Erfordernissen von der Abbildung abweichen können. Diese Offerte ist freibleibend, Irrtümer vorbehalten.

Präsente
Weihnachten
2012



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 Briefabholer
(Postfachinhaber)