

Alle Weine  
sind ab dem  
12. Juni 2013  
erhältlich!

# Weinhof



M A G A Z I N

Weinhof Rüttscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · Juni 2013



## Wouue Weine im Juni

*Es ist zum Haare raufen, trotz allgegenwärtiger Klimaerwärmungsbeschwörung wird es einfach nicht wonnig. April und Mai sind vorbei, aber außer bei den Energieversorgern kam bisher kein Grund zur Wetterfreude auf. Da die Hoffnung bekanntermaßen zuletzt stirbt erklären wir, wie im letzten Jahr, den Juni zum Wonnemonat und verwöhnen Sie mit ausgesuchten Tropfen.*



### Edelschnäppchen – Borgo Scopeto

**Elisabetta Gnudi-Angelini** liebt offenbar das Risiko – und hat Erfolg damit. Vor 15 Jahren nahm sie ihr nicht eben kleines Vermögen in die Hand und steckte es in ein heruntergekommenes Weingut in Castelnovo Berardenga im Südosten der DOCG Chianti Classico. Die Tenuta **Borgo Scopeto** verfügte zu dem Zeitpunkt zwar über 67 Hektar exzellenter Weinbergslagen in prominenter Nachbarschaft, der Rest aber glich eher einer Ruine als einem gut geführten Weingut. Signora Gnudi-Angelini hatte sich in den Kopf gesetzt, Borgo Scopeto in die erste Liga der **Chianti-Classico-Weingüter** zu führen. Und weil die gewiefte Unternehmerin mehr vom Geld- als vom Weinmachen verstand, stellte sie dazu Nuccio Turone und Vittorio Fiore ein. Dem Weingutsmanager und dem Önologen gab sie eine nagelneue State-of-the-Art-Kelleranlage und die Maßgabe an die Hand, einen Top-Chianti-Classico zu machen. Inzwischen trägt das Investment Früchte – zumindest für die Chianti-Liebhaber. Die Weine von Borgo Scopeto haben zwar inzwischen das Niveau der bekannten Spitzenbetriebe erreicht, aber noch nicht ihre Preise. Der Kurs für die Riserva 2007 aus der Spitzenlage Vigna Misciano ist zwar nicht ganz alltagstauglich, dafür bekommen Sie aber auch ein echtes Edelschnäppchen. Die Cuvée aus 90 Prozent Sangiovese, fünf Prozent Merlot und ebensoviel Colorino betört mit einem Bukett von Waldbeeren, Mandeln, Kaffee und Gewürzen. Am Gaumen zeigt sich der Wein kraftvoll mit viel Substanz, schönen, schon gereiften Tanninen und einem wunderbar weichen Abgang.

Preis pro Flasche:

11,50 €

### Angefixt – Azienda Agricola Montonale

**Claudio Girelli** hat uns auf der Prowein im Vorbeigehen ein Glas von seinem **Lugana** in die Hand gedrückt. Dabei haben wir eigentlich schon genug Weine aus den winzigen Anbaubereichen am Südeinde des Gardasees im Sortiment und keine schlechten. Aber wie es sich auf einer Weinmesse gehört, mit dem Ausdruck tiefer Konzentration die Nase ins Glas gesteckt – und waren wir auf der Stelle angefixt. In die Nase stieg ein zauberhafter Duft von Pfirsichen, weißen Blüten und Gewürzen. Den Gaumen betörte er mit feinem Schmelz, üppiger exotischer Frucht und dezenten mineralischen Noten. Wer soll da standhaft bleiben? Aber probieren Sie doch selbst, ob Sie es schaffen, ohne eine Flasche von Claudios Lugana nach Hause zu gehen. Wir haben gleich 1200 Flaschen gekauft.

Preis pro Flasche:

9,90 €



### Nord-südlicher Divan – Domaine Pascal Bouchard

**Damien und Romain Bouchard** sind Winzer in Chablis, betreiben aber auch eine kleine, feine Kellerei im Languedoc, wo sie die Trauben von Vertragswinzern verarbeiten. Neudeutsch nennt man so etwas wohl „culture clash“. Und tatsächlich haben wir es beim Chardonnay der Brüder Bouchard auch damit zu tun. Hier trifft die kühle Eleganz und ausgeprägte Mineralität eines klassischen Chablis auf die barocke Pracht der Chardonnays aus dem Midi. Aber wie unser aller Dichterfürst in seinem Westöstlichen Divan versuchen auch Damien und Romain in ihrem Chardonnay Cléophas das Gemeinsame im scheinbar Widersprüchlichen zu finden. Herausgekommen ist ein zauberhafter Weißwein, bei dem die expressive Aromatik von exotischen

Früchten und reifem Kernobst wie selbstverständlich mit feiner Mineralität einhergeht. Üppige Hüften suchen Sie an seinem straffen Körper allerdings vergeblich. Man kann nicht alles haben.

Preis pro Flasche:

6,95 €



### Vegi-Wein – Chapelle Saint Victor

Als zertifizierter Bio-Wein ist der **Coteaux d'Aix-en-Provence Rosé der Domaine de la Chapelle Saint Victor** der Familie **Lefèvre**

nicht nur ein korrekter Begleiter zu herzhaften Gemüse-Quiches und Ratatouille an Rosmarin-Kartoffeln, sondern auch zu Lammkoteletts, Salsiccia oder Ähnlichem. Mit seiner würzigen Frucht und seinem kräftigen Körper findet er auch Gnade vor den Gaumen hedonistisch veranlagter Pflanzenfreunde.

Preis pro Flasche:

7,50 €



## Talentförderung – Weingut Walter Müller

Trinke Gutes und rede davon! Die goldene Regel der Öffentlichkeitsarbeit gilt natürlich – leicht abgewandelt – auch für die Förderung junger Talente im Winzerhandwerk. Aus diesem Grunde soll hier die Rede von **Stefan Müller** sein, wenn Sie Gutes trinken wollen. Der 24-jährige steht kurz vor der Übernahme des elterlichen **Weinguts in Krettnach an der Saar** und führt bereits seit zwei Jahren die Regie im Keller. Zuvor hatte Müller Jr. mit Volldampf die Weinbautechnikerschule in Veitshöchheim absolviert und in mehreren Auslandspraktika in Europa und Übersee über den Tellerrand eines typischen Familienweinguts hinausgeschaut.

Sein **Riesling Tandem 2012**, dessen Grundlage 40 Jahre alte Rebstöcke bilden, dürfte in einer verdeckten Probe auch gegen die Konkurrenz namhafter Weingüter von der Mosel bestehen. Mit seiner filigranen Frucht, der feinen Mineralität und reichlich Saft am Gaumen bietet er genau das, was wir an guten Moselrieslingen so lieben. Beim Preis hinkt Stefan allerdings noch deutlich hinter den etablierten Betrieben her. Insofern tun wir auch Ihnen etwas Gutes, wenn wir hier von ihm reden.

Preis pro Flasche: **7,60 €**



tandem

## Kulinarische Matinée

Am Samstag, den **22. Juni 2013** servieren wir Ihnen zu einem Glas „Bouchard Chardonnay“

### Kalbstafelspitz mit Apfelkren und Bouillonkartoffeln



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**



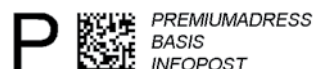
Weinhof

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



An alle Haushalte mit Tagespost.