

Weinhof

P R Ä S E N T E

Weihnachten
2013

Weinhof Rüttscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · November 2013



Weihnachtsselektion 2013

Liebe Kundinnen und Kunden,

schon wieder hat jemand an der Uhr gedreht. Sie können morgens länger schlafen und abends ... Wir haben wie in jedem Jahr fleißig verkostet und gesammelt, womit Sie sich die dunkle Jahreszeit versüßen können. Wir wünschen Ihnen ein ruhiges und besinnliches Jahresende und viel Vergnügen beim Probieren unserer **Weihnachtsselektion 2013**.

Prunkstück – Château Régismont

Die Kosten für Ihren Adventskranz sind etwas aus dem Ruder gelaufen, Sie möchten aber trotzdem einen ordentlichen Weißwein auf die festliche Tafel stellen?

Bernard Paillets Cuvée aus Viognier und Chardonnay schmeckt zwar First Class, kostet aber nicht mal Business (falls Sie später vom Spiegel zu Rede gestellt werden). Sein Bukett von hellen Blüten und Steinobst verbreitet einen Hauch von Luxus; am Gaumen protzt der **Duberny** mit wunderbarem Schmelz und üppigen Aromen von reifen Pfirsichen, Aprikosen und exotischen Früchten. Und als zertifizierter Bio-Wein ist er auch sonst über jeden politischen Zweifel erhaben.

Preis pro Flasche:

★ 7,50 €



Ist eine Zier – Cantina la Salute

Bescheidene Menschen wünschen sich zu Weihnachten gewöhnlich nur Gesundheit. Sollen sie haben. Gesundheit heißt auf Italienisch *Salute* und bei der Cantina gleichen Namens haben wir einen Weißwein entdeckt, der – bei aller Zurückhaltung – auch weniger anspruchsvollen Zeitgenossen Glanz in die Augen zaubert. Beim Manzoni Bianco „**Cardine**“ rankt sich die expressive Frucht von Aprikosen und Ananas um einen ansehnlichen Körper, der ihn auch neben nahrhafteren Festtagsgenüssen bestehen lässt.

Preis pro Flasche:

★ 7,90 €



Zahlenmystik – Pascal Bouchard

Die **Domaine Pascal Bouchard**, eines der renommiertesten Familienweingüter in Chablis, macht da keine Ausnahme. Umso erfreuter waren wir, als in unserer Blindverkostung ein „Pirat“ aus der benachbarten Appellation **Bourgogne Côtes d’Auxerre** auf einem der vorderen Plätze landete. Ein knackiger **Chardonnay** mit dem gleichen unverkennbaren Stil, subtiler Frucht und ausgeprägter Mineralität, ideal als Aperitif oder Begleiter von Meeresfrüchten. Nur ein Blick nach rechts offenbart den Unterschied. Für alle, die gerne etwas tiefer in die Tasche greifen, haben wir aber auch ein paar Kartons von Pascal Bouchards **Chablis Premier Cru Beauroy** geordert.

Bourgogne Chardonnay:

Chablis Premier Cru Beauroy:



★ 9,95 €
★ 20,50 €

Familiensilber – Azienda Agricola Montonale

Im Juni haben wir Ihnen zum ersten Mal die **Azienda Agricola Montonale** der Brüder **Girelli** vorgestellt. Ihr Lugana entpuppte sich als Senkrechtstarter. Weil er bei Ihnen so viel Zuspruch fand, hat Roberto Girelli im Keller ein wenig vom „Familiensilber“ herausgerückt: seinen **Lugana Montonale Orestilla**. Ganze 3.000 Flaschen produzieren die Girellis davon, und auf der normalen Preisliste des Guts taucht dieser Edel-Lugana gar nicht auf. Der Weiße ist unglaublich konzentriert und lang mit den typischen Aromen eines Lugana: reife Birnen und exotische Früchte getragen von einer ausgeprägten Mineralität. Ein Muss für alle Lugana-Fans und die Freunde gehaltvoller Weißweine.

Preis pro Flasche:

★ 14,50 €





Große Klasse – Domaine des Brosses

Zwei große Weine von einem kleinen Weingut: Der weiße Sancerre „**Confidence**“ 2011 aus **100 Prozent Sauvignon** ist trotz seiner frischen Frucht von Birnen, Pfirsichen und Aprikosen ein mächtiger Wein für die höheren Feiertage im Jahr. Schon jetzt bietet er ein faszinierendes Weinerlebnis, verspricht aber auch noch einiges Entwicklungspotenzial für die nächsten Jahre. Nicht anders verhält es sich beim Révélation 2011, einem roten Sancerre aus 100 Prozent Pinot Noir. Das komplexe Bukett, die dichte Frucht und der samtige Auftritt am Gaumen machen ihn zu einem Rotwein, der den Vergleich mit großen Gewächsen aus Burgund nicht scheuen muss. Die **Domaine des Brosses** produziert in Sancerre auf elf Hektar Rebfläche ganze 70.000 Flaschen pro Jahr, aber Anthony und Nicolas Girard setzen lieber auf Klasse statt Masse. „Große Klasse“ möchten wir hinzufügen.

Sancerre Confidence 2011:

★ 23,30 €

Sancerre Révélation 2011:

★ 20,50 €



Elternabend – Cave Anne de Joyeuse

Den können sich die Eltern teilen, wenn sie durchgefroren vom Martinszug nach Hause gekommen und die lieben Kleinen endlich im Bett sind. Der samtweiche Rote „**Le Chemin de Martin**“ der Winzergenossenschaft Anne de Joyeuse weckt die Lebensgeister mit viel Saft am Gaumen und üppiger Frucht von roten Beeren, Schwarzkirschen und Pflaumen. Selbstredend ist die Cuvée aus **Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah** und **Malbec** der perfekte Begleiter zu einem festlichen Gänsebraten.

Preis pro Flasche:

★ 10,90 €



Empfehlung – Domaine de Murettes

Jean Paux-Rosset ist in der Weinszene des Languedoc eine große Nummer. Gemeinsam mit seinem beratenden Önologen Claude Gros hat er in kaum mehr als zehn Jahren sein **Château La Negly** zum „besten Weingut des Languedoc“ (R. Parker) gemacht. Ihm verdanken wir den Hinweis auf die **Domaine de Murettes** in der kleinen AOC Minervois La Livinière. Das Weingut am Südrand der Montagne Noire produziert mit der Unterstützung von Claude Gros aus **60 Prozent Syrah** und **40 Prozent Grenache** einen umwerfenden Rotwein. Schon die Nase von reifen Brombeeren, Lakritz und Zimt stimmt weihnachtlich und verspricht nicht mehr, als der Gaumen hält. Viel Fleisch, dichte Frucht und seidige Tannine machen den Minervois La Livinière „**Les Cimes**“ zu unserer Empfehlung für die Kamin-Saison 2013/14.

Preis pro Flasche:

★ 12,90 €

Mit Sternchen – Domaine Puech-Auger

Was Christophe und Didier Crezegut sich mit ihrem **Montpeyroux „Elegance“ 2007** geleistet haben, ist wirklich ein starkes Stück. Der Rotwein aus der kleinen kommunalen Appellation Montpeyroux im Languedoc war den Juroren des Guide Hachette aus dem Stand zwei Sternchen wert. Die Cuvée aus **Syrah, Mourvedre, Grenache** und **Carignan** von im Schnitt 45 Jahre alten Rebstücken ist unglaublich konzentriert und fleischig. Den Gaumen streichelt sie mit dichter Frucht von roten und schwarzen Beeren und samtweichen Gerbstoffen. Der Abgang ist grandios. Ein Ertrag von gerade einmal 25 Hektolitern je Hektar, manuelle Lese, nach Parzellen getrennte Vinifikation und 18 Monate Ausbau in neuen Eichenfässern sind die nüchternen Eckdaten.

Preis pro Flasche:

★ 19,70 €



Der frühe Vogel ... – Vignetti del Vulture

Endlich ist er da: der Aglianico del Vulture „**Piano del Cerro**“. Wenn Sie ihn probiert haben, werden Sie verstehen, warum wir in den Jahren vorher lange Gesichter gemacht haben, als es hieß „ausverkauft“. Der komplexe Rote aus der Basilicata strotzt vor Kraft und bleibt unglaublich lang am Gaumen mit Aromen von schwarzen Beeren und balsamischen Noten. Reife, feinkörnige Tannine geben ihm das Gepräge eines großen Weins. Nicht umsonst wird der Aglianico del Vulture auch „**Barolo des Südens**“ genannt.

Preis pro Flasche:

★ 17,50 €



Unbedingt merken – Cave Saint-Jean

Ganz im Norden des Médoc sind wir auf einen Roten gestoßen, den sich Bordeaux-Freunde merken sollten. Der **Beylieu Médoc 2011** aus **Cabernet Sauvignon** und **Merlot** macht mit seiner dichten Frucht von schwarzen Beeren und seinen weichen Tanninen schon jetzt großes Vergnügen und bietet bei einem Preis unter zehn Euro richtig viel Wein fürs Geld. Die Kooperative in Bégadan ist eine der ältesten am linken Gironde-Ufer und hat sich offensichtlich ein Herz für Normalverdienende bewahrt.

Preis pro Flasche:

★ 9,95 €

Ei, Ei! – Château Maledan

Es ist zwar noch nicht Weihnachten, aber im Fall des **Bordeaux Supérieur** vom Château Maledan freuen wir uns wie Kinder. Das kleine Weingut in **Saint-Emilion** ist ein reiner Familienbetrieb und hierzulande nahezu unbekannt. Dabei produzieren Jean-Baptiste und Marie-Paule Brunot einen herrlich sanften und vollmundigen roten Bordeaux, der mit seiner intensiven Frucht von roten Beeren und seinen geschmeidigen Tanninen das Zeug zu einem Publikumsliebhaber hat.

Preis pro Flasche:

★ 8,50 €





Unsere Präsente – auch zum Versand!

Wie in jedem Jahr haben wir wieder eine Auswahl feiner Präsente rund um unser Lieblingsgetränk zusammengestellt – für jeden Geschmack und jedes Budget. 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 **Versand-service** 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-Rüttenscheid. **Wir freuen uns auf Sie!**

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 Winzergenossenschaft aus Cruzy. Der saftig weiche Rote und der fruchtig frische Weiße aus dem Languedoc bringen Sie Ihren Zielvorgaben ein gutes Stück näher.



**Gesamt-
preis
12,65€**

haltung – zusammen mit der **Chorizo** von Alejandro für einen perfekten Abend. Der Familienbetrieb Alejandro ist Spaniens erste Adresse, wenn's um die Wurst geht.

Brotzeit auf Französisch

Das 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
27,05€**

Sektkränzchen

Edle »Brause« und feines Schoko-Konfekt für den Abend unter »Mädels«. Für gelöste Stimmung sorgen die beiden Flaschen **Crémant de Limoux der Vignerons de Sieur d'Arques** – Die »Grande Cuvée 1531« war mit ihrem seidigen Mousseux wieder Sieger in unserer diesjährigen Sektverkostung. Und da muss es natürlich auch beim Hüftgold was Besonderes sein. Die zart schmelzenden **Gouffrais**, ein Kakao-Konfekt in Gugelhupfform, lassen Sie alle guten Vorsätze garantiert vergessen.



**Gesamt-
preis
37,-€**

Power-Kiste

Vollmundig, fruchtig, weich! Ganz sicher hätte der Rote »**La Croisade**« von den Vignerons de Cruzy auch ohne prominente Fürsprache die Herzen unserer Kunden erobert. Aber mit dem Sieg in der Rewirpower-Verkostung unter dem Vorsitz von Sommelier-Weltmeister Markus del Monego ging's halt ein bisschen schneller.



**Gesamt-
preis
22,80€**

Spanischer Herrenabend

Für einen Herrenabend braucht Mann einen kraftvollen Roten, eine herzhaft Wurst und 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 Unter-



**Gesamt-
preis
28,70€**

Für Freunde der Italienischen Oper ...

... ist Verona sicher ein Begriff. Jeden Sommer wird dort in der Arena das klassische Repertoire aufgeführt. Im Norden der Stadt, wachsen einige der klassischen Rotweine Norditaliens heran. Wir haben ein Trio aus dem Weingut Terre Antiche für Sie zusammengestellt: **Valpolicella**, **Valpolicella Classico Superiore Ripasso** und den **Solo Passione**, Luciano Sancassanis persönliche Leidenschaft.



**Gesamt-
preis
30,10€**



Beaujolais Primeur ★

Wie jedes Jahr feiern wir, in 2013 am 21. November, die Ankunft des Beaujolais Primeur. Schauen Sie doch einfach auf zwei Schlückchen vorbei und lassen Sie uns gemeinsam feiern. Zur Stärkung gibt es wie immer ein paar leckere „Schweinereien“.

Der **Beaujolais Villages Primeur 2013** ist bei uns für **5,95 €** zu haben.



Test the best – Domaine Esprit des Pierres

Plötzlich wurde es still am Tisch. Das übliche Fachpalaver während unserer Verkostungen verstummte, alle Nasen versanken tief in den Gläsern mit der Laufnummer 13. Kristallklare Aromen von roten Beeren, Veilchen, schwarzem Pfeffer und Schokolade verrieten, hier ist etwas Großes im Glas. Und der erste Schluck enttäuschte nicht. Ein unglaublich komplexer Roter mit opulenter Frucht und seidenweichen Tanninen rollte den Gaumen entlang und ließ ein anhaltendes Echo zurück. Normalerweise decken wir erst am Ende einer Verkostung alle Flaschen gleichzeitig auf, aber hier konnten wir nicht warten. Unter der Hülle mit der Nummer 13 verbarg sich der **Corbières** der **Domaine Esprit des Pierres** aus 100 Prozent **Grenache**.

Preis pro Flasche: **13,90 €** ★

Achtung!
Wie gewohnt bleibt der Weinhof in der ersten Januarwoche bis zum **4. Januar 2014** geschlossen.

Austerfest im Weinhof am 23. November 2013!

Manche Dinge haben gute Tradition. Einmal im Jahr gibt es im Weinhof das klassische Austernfest. Echte Meeresaustern, Austern aus der Normandie mit dem Recht auf die Bezeichnung „**Appellation Pleine Mer**“ sind in Deutschland schwer zu finden. Diese Austern wachsen langsam und werden durch ihre raue Umwelt robust und fleischig, aber nicht fett. Wir haben wie immer die „**Speciales**“ der Kategorie „**groß**“ (90 bis 100 g) geordert.

Das halbe Dutzend Austern mit einem Glas „Château Régismont“ kostet: Roh: 15,50 €, Gratiniert: 16,50 €

Das Dutzend Austern mit einem Glas „Château Régismont“ kostet: Roh: 27,30 €, Gratiniert: 28,30 €

Das Dutzend zum Mitnehmen kostet: 15,80 €

Bitte haben Sie Verständnis, daß wir die Mitnahme Austern nur ungeöffnet abgeben. Bitte unbedingt reservieren, da die Mengen begrenzt sind. Auch die Mitnahmeaustern gibt es nur auf Vorbestellung.

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



Präsente
Weihnachten
2013



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.