

Weinhof

P R Ä S E N T E

Weihnachten
2014

Weinhof Rüttscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · November 2014



Liebe Kundinnen und Kunden,

*wenn draußen die Herbststürme an den Jalousien rütteln, ist es Zeit sich zu erinnern, dass selbst der November seine schönen Seiten hat. Wir haben wieder verkostet und gesammelt, womit Sie sich die dunkle Jahreszeit versüßen können. Ein ruhiges und besinnliches Jahresende und viel Vergnügen beim Probieren unserer **Weihnachtsselektion 2014** wünschen Ihnen Ihr **Weinhof Rüttscheid**.*

Startup – Ca' del Sette

Elisa Dian ist ein Sonnenschein, und man braucht wohl auch ein sonniges Gemüt, um sich so eine Investition ans Bein zu binden. Sie und ihr Mann Matteo Pontalto haben in Gambellara eine Kelleranlage auf dem neuesten Stand der Technik aus dem Boden gestampft. Wein bauen ihre Familien hier im Hügelland des Veneto schon seit mehr als einem Jahrhundert an, aber Elisa und Matteo sind die erste Generation, die auf das Produkt auch ihr eigenes Etikett klebt. Nach der Verkostung ihrer Weine sind wir sicher, dass der jungen Familie eine sonnige Zukunft winkt. Ihr Weißer „**Bacca del Merlo**“ aus **Garganega**, **Chardonnay** und **Pinot Bianco** gefällt mit seiner duftigen

Nase und seiner feinen Mineralität auf Anhieb. Der vollmundige Rote „**Stranero**“ aus **Merlot** und **Cabernet Sauvignon** überzeugt durch seine blitzsaubere Frucht von Sauerkirschen und seine gute Struktur. Flaggschiff der jungen Kellerei ist der Rosso Veronese „**Amante**“, ein kraftvoller Roter aus spät gelesenen **Merlot**, **Cabernet Sauvignon**- und **Corvina-Trauben**. Er füllt den Mund mit dichter Frucht von roten Beeren, der im standesgemäßen Abgang ein Hauch von Kirsche in Bitterschokolade folgt.

Bacca del Merlo: ★ 5,50 € (7,33 €/1 l)
Stranero: ★ 5,50 € (7,33 €/1 l)

Querkopf – Domaine de Gournier

Unter Bio-Winzern findet man nicht selten mehr oder weniger liebenswerte Querköpfe. Maurice Barnouin gehört zu den Ersteren und ist der einzige uns bekannte Winzer, der im Languedoc Riesling anbaut und mit den traditionellen

weißen Rebsorten des Midi zu einer Cuvée vereint. Das Ergebnis ist **Stella**, ein herrlich cremiger Weißer aus **Rolle**, **Riesling** und **Roussanne**. Die Nase bezaubert der Stern aus den Cevennen mit dem Duft von Wiesenblumen, den Gaumen mit frischer Frucht von Birnen und Äpfeln. Feine mineralische Noten runden den Eindruck ab und machen diesen eleganten Weißwein zu einem perfekten Begleiter von cremigen Käsen.

Preis je Flasche: ★ 7,95 € (10,60 €/1 l)



Aromapackung – Croix Saint Adel

Diesen Weißer sollten sich die Freunde gehaltvoller Weißweine nicht entgehen lassen. Dem Glas entsteigt ein opulentes Bukett von exotischen Früchten und reifen Zitrusfrüchten. Am Gaumen gesellen sich Aromen von Feigen, Rosinen und Röstbrot dazu und im Finale zeigt die Cuvée aus **Sauvignon Blanc**, **Chardonnay** und **Vioignier** noch einmal ihre ganze Kraft. Den Winzergenossen der Kooperative Croix Saint Adel im Südosten von Béziers ist damit ein exzellenter Tischgenosse zu Lachs, Kalb- und Geflügelfleisch gelungen.

Preis je Flasche: ★ 7,95 € (10,60 €/1 l)



Großburgunder – Weingut Egon Schmitt

Jochen Schmitt ist schon längst kein Unbekannter mehr. Sein **2013 Grauburgunder** beweist die Substanz und Komplexität eines großen Weißweins, an dem es immer wieder etwas Neues zu entdecken gibt. Da wechseln sich Aromen von Nüssen, Kastanien und frischer Butter mit der Frucht von Ananas, Orangen und Limetten ab. Dann treten wieder Geschmacksnoten aus der Weihnachtsbäckerei hervor und alles schmiegt sich an einen muskulösen Körper. Dabei macht seine elegante Frische stets Lust auf den nächsten Schluck.

Preis je Flasche: ★ 9,95 € (13,27 €/1 l)



Powerfrau – Domaine Manciat-Poncet

Marie-Pierre Manciat ist eine Powerfrau. Seit der Trennung von ihrem Mann Olivier bewirtschaftet sie ihr zwölf Hektar großes Weingut in Chaintré im Mâconais alleine. Von früh bis spät findet man sie entweder in ihren Weinbergen oder im Keller, wenn sie nicht gerade zu einer Präsentation ihrer Weine um die Welt jettet. Nur ihr winziges Büro ist in der Regel verwaist,



was aber dem Renommee ihrer Domaine Manciat-Poncet keinen Abbruch tut. Denn die Qualität ihrer Weine hat sich bis in allerhöchste Kreise herumgesprochen. Robert Parker Jr. zählt sie inzwischen zu den besten Erzeugern in Mâcon. Dass ihr **Saint-Veran „Le Clos“** dabei für Burgunder Verhältnisse noch ein ausgesprochenes Schnäppchen ist, wird die Freunde großer Weißweine aus Burgund nicht stören. Er vereint in bemerkenswerter Weise Kraft und Eleganz. Um den straffen Körper winden sich exotische Frucht und feine Zitrusnoten. Selbstredend beeindruckt der Lieu dit aus Marie-Pierres Lieblingslage auch mit einer respektablen Länge.

Preis je Flasche: ★ 15,80 € (21,07 €/1 l)

Spitzenerzeugnis – Vignobles des 3 Châteaux

Der Pic Saint-Loup ist mit 658 Metern bei weitem nicht der höchste, wegen seiner markanten Felsspitze aber der prominenteste südliche Vorposten des Zentralmassivs. Er gibt auch dem nördlichsten Weinbaugebiet des Languedoc seinen Namen. Das Klima hier ist schon etwas rauer (zumindest für Südfrenzen) mit deutlichen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht vor allem im Spätsommer. Die Winzergenossen der Kooperative Vignobles des 3 Châteaux freilich freut's, denn solcher Klimastress in der entscheidenden Reifephase fördert die Entwicklung der Aromen in den Trauben. So birnst ihre **Reserve du Pic** vor Aromen von reifen Früchten und Gewürzen. Der saftig runde Rote aus **100 Prozent Marselan** passt bestens zu würzigen Fleischgerichten und kräftigen Käsen, macht aber auch als Schoppen davor oder danach Spaß.



Preis je Flasche: ★ 6,50 € (8,67 €/1 l)

Wärmflasche – Vignetti del Vulture



Die letzte Eruption des Monte Vulture war vor rund 40.000 Jahren. Seither hat der Vulkan, der die nördliche Basilicata überragt, keinen Mucks mehr von sich gegeben und wird es wohl auch Zukunft nicht mehr tun. Sehr zur Freude der Liebhaber warmwürziger Rotweine, denn um die Weinberge an seinen Südhängen wäre es wirklich schade. Seit Caesars Zeiten gedeiht hier die Aglianico-Rebe wie sonst nirgendwo in Italiens Süden. Im **Aglianico del Vulture „Tre Stelle“** der Kooperative Vignetti del Vulture spürt man noch das Feuer, das einst die Landschaft prägte. Seine Frucht von dunklen Beeren und reifen Kirschen ist durchwoben von feinen

Würznoten und die seidigen Tannine geben ihm Länge und Struktur. Er passt genauso gut zu knisterndem Kaminfeuer wie zu Wildgerichten.

Preis je Flasche: ★ 8,95 € (11,94 €/1 l)

Mannsbild – Domaine Sainte Luchaire

Yves Bru ist ein Franzose wie aus dem Bilderbuch. Eine Baskenmütze bedeckt gnädig das schütterere Haupthaar, in den Augenwinkeln ist der Schalk zu Hause und unter der Nase wuchert ein üppiger Schnauzbart. Seine Hände beweisen, dass er sich für keine Arbeit zu schade ist. Aber wenn Leibesfülle ein hinreichendes Indiz ist, dann versteht der Winzer aus Aigne en Minervois auch eine Menge vom guten Leben und sein **Minervois „Clos de Mathieu“** liefert den letzten Beweis. Der Rote aus **Syrah** und **Grenache Noir** steht mit einem leuchtenden Granatrot im Glas und entlässt ein betörendes Bukett von roten Früchten, Waldboden, Röstbrot und Kakao und einer Spur Menthol. Am Gaumen präsentiert das Kraftpaket das gleiche Spektakel, wobei der Abgang von Würz- und Schoko-Noten geprägt ist. Das gut ausgebildete Tanningerüst verspricht durchaus noch einige Jahre Lagerpotenzial. Ein Roter für echte Mannsbilder und Damen, die darauf stehen.



Preis je Flasche: ★ 9,50 € (12,67 €/1 l)

Leistungsdichte – Cantina la Salute

Die „Leistungsdichte“ der Cantina la Salute ist wirklich phänomenal. Mit drei Weinen war die kleine Genossenschaftskellerei aus Ponte di Piave in unserer großen Weihnachtsweinverkostung vertreten und alle drei landeten auf den vordersten Plätzen. Da wir uns nicht entscheiden konnten, welchen wir nehmen sollten, überlassen wir Ihnen die Wahl. Fangen wir an mit dem **Merlot „Gentium“**. Der samtweiche Rote füllt den Mund mit der Frucht von reifen roten Früchten, durch die Noten von schwarzem Pfeffer und Mandeln aufblitzen. Trotzdem ist er mit dreizehn Prozent Alkohol nicht allzu schwer. Genauso der etwas frischere und knackigere **Cabernet Franc**, der einen feinen Begleiter von kräftigen Pastasaucen mit Fleisch abgibt. Ein ganz anderes Kaliber ist mit Ihrem wuchtigen Körper dagegen die **Riserva „Baldassare“**. Die Cuvee aus **Merlot**, **Raboso** und **Refosco** zündet am Gaumen ein spektakuläres Aromenfeuerwerk von Waldfrüchten, Himbeeren und Gewürzen und Vanille. Die schönen, reifen Tannine geben diesem Rotwein genügend Rückgrat, um es mit einem ausgewachsenen Festtagsbraten aufzunehmen.



Gentium: 8,50 € (11,34 €/1 l)

Baldassare: 21,50 € (28,67 €/1 l) ★



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!**

Sektkränzchen



Gesamt-
preis
38,-€

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 153« 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 **Goufrais**, ein Kakao-Konfekt in Gugelhupf-Form, lassen Sie alle guten Vorsätze garantiert vergessen.

Doppeltes Glück



Gesamt-
preis
25,95 €

Guter Wein und erstklassige Schokolade machen einfach glücklich, meint Eberhard Schell von der Schokoladenmanufaktur Schell in Gundelsheim am Neckar. Warum also nicht doppeltes Glück gewinnen und beides gemeinsam genießen. Seine **Schokoladen-Kreationen** gehören zum Besten, was man aus Kakaobohnen herstellen kann und sind „truly superb“, wie der britische Weinpapst Hugh Johnson bestätigt. Wir haben drei davon ausgesucht und Arnaud Siés wuchtigen Roten „**Triple A**“ dazugelegt. Zusammen entfachen sie ein spektakuläres Aromen-Feuerwerk, dass den Serotonin-Pegel nach oben schnellen lässt.

Spanischer Herrenabend



Gesamt-
preis
29,70€

Für einen Herrenabend braucht Mann einen kraftvollen Roten, eine herzhafte 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 Unterhaltung – zusammen mit der **Chorizo** von Alejandro für einen perfekten Abend. Der Familienbetrieb Alejandro ist Spaniens erste Adresse, wenn's um die Wurst geht.

Erste Hilfe auf Italienisch



Gesamt-
preis
24,80 €

Wenn der Tag einmal lang war, kommt unser italienischer Erste-Hilfe-Kasten gerade recht. Der rote **Montepulciano d'Abruzzo** und der weiße **Trebbiano** von einem der renommiertesten Familienweingüter der Abruzzen lassen erst einmal die Last von den Schultern fallen. Wenn dann noch mit den **Fettuccia Tris** von Sbiroli Pasta bester Qualität und mit dem **Sugo Rustico al Basilico** aus der Manufaktur Pralina ein paar leicht verdauliche Kalorien auf den Tisch kommen, strahlt der Tag schon wieder in einem ganz anderen Licht.

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€

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
23,80€

Beaujolais Primeur

Wie jedes Jahr feiern wir, in 2014 am 20. November, die Ankunft des **Beaujolais Primeur**. Schauen Sie doch einfach auf zwei Schlüchchen vorbei und lassen Sie uns gemeinsam feiern. Zur Stärkung gibt es wie immer ein paar leckere „Schweinereien“ und natürlich auch eine Auswahl von Rohmilchkäsen.



Beaujolais Villages Primeur 2013

5,95 € (7,94 €/1 l)

Best Buy – Bodegas Abanico

Nicht gerade billig, aber trotzdem ein Schnäppchen? Der „Wine Spectator“ hatte in seiner April-Ausgabe dem **Cathar Crianza 2009** der Bodegas Abanico 92 von 100 möglichen Punkten und seine Kaufempfehlung Best Buy zuerkannt. Wir wollten's wissen, haben nachprobiert und sind begeistert. Der **Ribera del Duero** von im Schnitt 42 Jahre alten Tempranillo-Reben empfängt die Nase mit expressiven Aromen von Blaubeeren, Schwarzkirschen und Espresso und zeigt sich am Gaumen ebenso elegant wie kraftvoll mit festen, aber perfekt eingebundenen Tanninen und einer Struktur, die ihm noch weitere zehn Jahre Reifepotenzial verspricht. Wenn man bedenkt, dass die angesagten Erzeuger der DO für ihre Roten zum Teil astronomische Preise verlangen, dann können wir uns der Empfehlung der amerikanischen Kollegen nur anschließen.

Preis pro Flasche: 17,90 € (23,87 €/1l)



Achtung!

Wie gewohnt bleibt der Weinhof in der ersten Januarwoche bis zum 6. Januar 2014 geschlossen.

Austerfest im Weinhof am 22. November 2014!

Manche Dinge haben gute Tradition. Einmal im Jahr gibt es im Weinhof das klassische Austernfest. Echte Meeresastern, 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 „Croix Saint Adel“ kostet: Roh: 15,50 €, Gratiniert: 16,50 € ★ **Das Dutzend Austern mit einem Glas „Croix Saint Adel“ 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.

Das Austernfest beginnt um 11.00 Uhr. Bitte unbedingt reservieren, da die Plätze begrenzt sind. Telefon: 0201-841322



Präsente
Weihnachten
2014



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 Briefabholer
(Postfachinhaber)