

Alle Weine sind ab dem 11. Juni 2015 erhältlich!

Weinhof



M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · Juni 2015



Exklusives Vergnügen – Weingut Walter Müller

„Es sind immer wieder diese beiden Fässer, aus denen unser bester Rivaner kommt“, erzählte uns **Stefan Müller** bei unserem Besuch nicht ohne Stolz. Und nach der Verkostung konnten wir ihm nur zustimmen. Die Proben aus den besagten beiden Fuderfässern entpuppten sich als ein ungemein **saftiger** und **süffiger Weißwein**, der mit seiner pikanten Frucht einfach nur Lust auf den nächsten Schluck macht. Mit nur **11,5 Prozent Alkohol** darf er das auch. Dank bester Beziehungen zu dem ehrgeizigen Jungwinzer konnten wir beide Fässer für Sie an Land ziehen und jetzt warten 2.400 Flaschen exklusiven Weinvergnügens auf Sie.

Preis je Flasche: **6,95 € (9,20 €/1 l)**

Kunststück – Cantina Zaccagnini

Einen Italiener, bei dem selbst die notorisch Frankophilen in unserer Verkostungsriege Top-Noten vergeben, bekommen wir selten auf den Tisch. Frankreich und Italien sind mit Blick auf den Wein eben verschiedene Welten. Die **Cuvée dell'Abate** aus **100 Prozent Pecorino** (kein Käse!) sorgte bei unserer Frühlingweinverkostung für einige Ausrufezeichen in der Verkostungskladde. Mit seinem muskulösen Körper bietet er das sprichwörtliche „Maul voll Wein“, bestürmt Nase wie Gaumen mit Zitrusaromen und exotischer Frucht und zeigt eine beeindruckende Länge. Für uns ist er der perfekte Sommerwein für „Fortgeschrittene“.



Preis je Flasche: **7,20€ (9,60 €/1 l)**

Nebenerwerb – Kellerei Selbach

Johannes Selbach gehört, wie schon häufiger erwähnt, zu den Winzern die „man“ moselaufl, moselab kennt und umgekehrt kennt er in der Branche „Hans und Franz“. Da fällt es ihm nicht schwer für seine Kellerei, die er am unteren Ortsrand von Zeltingen betreibt, Partien hochwertigen Traubenguts zu ergattern. Meist von Nebenerwerbswinzern, die zwar über hervorragende Lagen, aber keinen eigenen Keller und das nötige Know-how verfügen. Daraus macht Herr Selbach dann Weine, die zwar nicht den Namen seines Weinguts tragen, dafür aber die Hand des Meisters erkennen lassen. Einer davon ist der feinwürzige **Grauburgunder QbA trocken**, der am Gaumen mit reichlich Saft und Schmelz gefällt und obgleich „trocken“ nicht die Löcher in den Socken zusammenzieht.



Preis je Flasche: **7,40 € (9,87 €/1 l)**

Endlich wieder da – Aussou Cabernet Sauvignon

Die Freunde warmer, vollmundiger Rotweine wissen es: **Jean-Paul Serres** ist kein großer alter Mann des französischen Kinos, sondern ein begnadeter Winzer. Die ganze Leidenschaft des früheren Wirtschaftsjuristen gilt heißblütigen großen Rotweinen aus den traditionellen Rebsorten des Corbières. Eine kleine Parzelle (2 Ha) seiner Domaine Sainte Lucie d'Aussou lässt tief im Süden jedoch etwas Bordeaux-Flair aufkommen. Hier gedeihen Jean-Pauls **Cabernet-Sauvignon-Reben** auf sandigen und kiesigen Böden, wie sie eher typisch für den **Médoc** sind. Auch im Endprodukt, das Jean-Paul nach zweijähriger Produktionspause endlich wieder exklusiv für uns auf die Flasche gezogen hat, sind die Bodenbeschaffenheiten noch spürbar: Ein Wein im südfranzösischen Stil mit Bordelaiser Touch. Der **2014er Cabernet Sauvignon** vereint die Kraft des Südens mit der Eleganz der Westküste. Mit seiner expressiven Frucht von roten und schwarzen Beeren ist er nach etwa 30-minütigem Atmen an der Luft bereits jetzt ein exzellenter Trinkgenuss, seine dichte Struktur und die runden Tannine versprechen aber auch noch einiges an Lagerpotenzial. Dabei ist der mächtige Rote mit **13,5 Prozent Alkohol** für Corbières-Verhältnisse fast schon ein Leichtgewicht.



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

Zartfühlend – Cantine Francesco Minini

Meist kommen die Weißen als arge Säuerlinge daher, weil die **Garganega** keine einfache Rebsorte ist. Wenn aber der Magen grimmt, ist's mit dem Wohlgefühl schnell vorbei. In dieser Hinsicht empfindsamen Zeitgenossen legen wir deshalb den **Soave** der **Cantine Francesco Minini** ans Herz. Wegen seiner milden Säure wühlt der Klassiker aus **70 Prozent Garganega** und **30 Prozent Trebbiano di Soave** Ihr Innerstes nicht auf und macht mit seiner duftigen Art und zarten Frucht von hellem Kernobst trotzdem richtig Laune.



Preis je Flasche: **4,95 € (6,60 €/1 l)**

PROBIERPAKET ZUM SONDERPREIS



Keine Zeit oder zu weit entfernt?

Probieren geht über studieren. Bestellen sie doch einfach das „**Probierpaket**“ zur Aktion zum Preis von **30,00 €** frei Haus (jeweils eine Flasche aus diesem Angebot und eine Überraschung). Einfach anrufen oder per E-Mail bestellen:

info@weinhof-ruettenscheid.de



Elsass-Wochen im Weinhof Rüttenscheid

Fachwerkhäuser, Sauerkaut, Störche und Edelzwicker – das sind die Stichwörter, die hartnäckig das Bild vom Elsass bestimmen. Dass die Zeit auch im Elsass nicht stehen geblieben ist möchten wir Ihnen mit Hilfe der Domaine Saint Remy aus Wettolsheim zeigen. Probieren Sie von Auxerrois bis zum Gewürztraminer die unglaubliche Vielfalt der Elsässer Weine.

Vom **6. bis zum 20. Juni 2015** gibt es **20 Prozent Rabatt** auf alle Elsässer Weine und Crémants



ROAST-BEEF
das Beste vom Rind!

Kulinarische Matinée

Am Samstag, den **20. Juni 2015** servieren wir Ihnen zu einem Glas „*La Bastide d'Aussou*“ 2014“

Roastbeef Tranche auf Roquefortcrème mit Mangoldgemüse und Drillingen

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbutter und ofenfrisches Baguette inklusive **16,90 €**

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

Als **Probierpaket** erhältlich!



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.