

Alle Weine sind ab dem 5. August 2015 erhältlich!

Weinhof



M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · August 2015

Sommer-Rettungspaket

Mit seinen Wetterkapriolen kann es dieser Sommer locker mit der griechischen Regierung aufnehmen. Da heißt es einfach, auf alles gefasst zu sein. Wir haben in Marathon-Verkostungen wieder mal die Spreu vom Weizen getrennt und eingepackt, womit Sie sich den Sommer nachhaltig schön trinken können.



Die Macht sei in Ihnen – Weinschlössl Steinschaden

Gönnen Sie sich einen Schluck vom **Grünen Veltliner „Gigant“** 2013 des **Weinschlössl Steinschaden**. Dann ist die Macht vielleicht nicht mit Ihnen, zumindest aber in Ihnen. Die Reserve aus dem österreichischen Kamptal füllt den Mund auf einen Schlag mit der Frucht von reifem hellen Kernobst und das noch lange nachdem sie die Kehle passiert hat. Dabei beweist das weiße Kraftpaket mit dem typischen „Pfefferl“ eines Veltliners und seiner feinen Mineralität sowie der perfekt eingebundenen Säure durchaus Finesse. Er ist vielleicht nicht ganz das Mittel der Wahl für eine Tropennacht, aber in einem deutschen Schaukelsommer findet sich bestimmt auch für so einen überwältigenden Weißen eine Gelegenheit.



Preis je Flasche: 12,50 € (16,67 €/1 l)

Gutedel und hilfreich – Weingut Rieger

Edel sei der Wein, hilfreich und gut! Aber der Gutedel aus dem Jahr 2014 von **Bernhard** und **Philipp Rieger** ist mit seinem moderaten Alkoholgehalt nicht nur hilfreich in lauen Sommernächten, sondern auch noch nach den Richtlinien von Ecovin und Demeter als Biowein zertifiziert. Wenn er dann Ihren Gaumen in die Frucht von Äpfeln und Mirabellen und Aromen von Mandeln und Walnuss hüllt, krümmt Ihr ökologischer Fußabdruck Ihrem Rasen kein Hälmchen.



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

Nüchtern betrachtet – Domaine d'Eole

„So viele Rosés in der Provence, und es ist dieser, der uns verführt hat, mit seiner so ausdrucksvollen Nase von weißen Pfirsichen und Grapefruit; sehr rein, nichts Künstliches, mit eigener Persönlichkeit, aber in Delikatesse“, schreibt *Le Monde* über den **2014er Rosé der Domaine d'Eole** und wir hätten es nicht schöner sagen können. In Sachen Pathos sind uns die Franzosen mehr als eine Nasenlänge voraus. Nüchtern betrachtet ist die lachsfarbene **Cuvée** aus biologischem Anbau einfach lecker! mit einem Ausrufezeichen. So viel Emphase muss bei so einem Wein erlaubt sein.



Preis je Flasche: 11,50 € (15,33 €/1 l)

Hoffnungsträger – Weingut Walter Müller

Wir haben Ihnen schon einige Weine vorgestellt, die beweisen, dass **Stefan Müller** etwas von seinem Fach versteht. Mit seinem **2014er Weißburgunder** zeigt der Jungwinzer aus Krettnach an der Saar, was wirklich in dem Aschenputtel unter den **Burgunder-Rebsorten** steckt: Ein Maul voll Wein mit herrlicher Frucht von Birnen und Aprikosen, feiner Mineralität und dezenter Säure. Der wunderbar cremige Weiße aus dem Krettnacher Euchariusberg lässt hoffen, dass es mit seinem Weingut weiter steil bergauf geht.



Preis je Flasche: 8,50 € (11,33 €/1 l)

Caprice – die Super Colombelle 2014

Einmal im Jahr gönnen wir uns das Vergnügen und verwöhnen sie mit der Luxus-Sonderedition unseres Weißwein-Bestsellers, der **Colombelle**. Die Caprice bietet einfach pures Trinkvergnügen. Da die Mengen für diese Qualität leider begrenzt sind, sparen wir uns die zugeteilten Mengen für die warme Jahreszeit auf. Was da ins Glas kommt ist schon außergewöhnlich. Dichte Frucht von tropischen Früchten, Tiefe, Länge, Saftigkeit und Komplexität. Mehr Trinkvergnügen werden Sie selten finden, und schon gar nicht zu dem Preis. Die **Cuvée** aus **Ugni blanc**, **Colombard** und **Palomino** ist zu haben für:



Preis je Flasche: 5,95 € (7,93 €/1 l)

PROBIERPAKET ZUM SONDERPREIS

Keine Zeit oder zu weit entfernt?

Probieren geht über studieren. Bestellen sie doch einfach das „**Probierpaket**“ zur Aktion mit einem Rabatt von **20 Prozent** auf den Normalpreis, für **42,60 €** frei Haus (jeweils eine Flasche aus diesem Angebot). Einfach anrufen oder per E-Mail bestellen:

info@weinhof-ruettenscheid.de



Geheimtipp!

Wenn ein Weinmacher einen Wein empfiehlt, der nicht aus seinem Haus stammt, dann darf man gespannt sein. Wir staunten nicht schlecht, als der „Geheimsträger“ uns den **Fiano di Avellino** von **Vesevo** aus dem Jahr **2013** vorstellte. Der Weißwein aus **Kampanien**, der Trendregion der internationalen Weinkritik, zeigte sich angenehm frisch und ausgesprochen süffig. Kraftvoll und ohne eine Spur von Trägheit, wie sie den Weißen aus Süditalien häufig anhaftet, kitzelt die jahrtausendealte Rebsorte den Gaumen mit Geschmacksnuancen, die sich wohltuend vom Mainstream abheben. Weiße Blütenaromen mit Anklängen von Honig und Haselnuss, dazu mineralische Länge und Fruchtdichte. Eigentlich wollten wir bis Weihnachten warten, aber wer zu spät kommt ... Deshalb haben wir zugeschlagen bevor es zu spät ist. Im übrigen haben wir ein Angebot bekommen, bei dem man nicht nein sagen kann.

Preis je Flasche: 6,95 € (9,26 €/1l)



Aus der
Trend-Region
Kampanien
(Süditalien)

Kulinarische Matinée

Am Samstag, den **15. August 2015** servieren wir Ihnen zu einem Glas „**Rosé Domaine d'Eole Tradition 2014**“

Proven-
calisches
**SCHMOR-
FLEISCH**
vom Rind

Boeuf en Daube mit Ratatouille und Lavendelpolenta

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
**Probier-
paket**
erhältlich!



Weinh f

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.