

Weinhof

PRÄSENTATION



Weinhof Rüttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · November 2015



Liebe Kundinnen und Kunden,

auch wenn wir einen unruhigen Herbst erleben, ist es Zeit daran zu denken, womit Sie sich und Ihren Lieben den Jahresrest vergolden können. Wir haben wieder verkostet und gesammelt, was in der dunklen Jahreszeit das Gemüt erhellt. Ein ruhiges und besinnliches Jahresende und viel Vergnügen beim Probieren unserer Weihnachtsselektion 2015 wünschen Ihnen Michael Koopmann und das Team vom Weinhof-Rüttenscheid.



Golden – Weingut Schmitt

Mit einer Goldkapsel versehen ambitionierte Winzer wie **Jochen Schmitt** nur ihre besten Weine und schon lange ahnte der Juniorchef des Weinguts in Bad Dürkheim, dass in der Lage Dürkheimer Spielberg mehr steckt, als nur ein gute unter den besten zu sein. Mit dem **2014er Dürkheimer Spielberg Riesling Goldkapsel** tritt der Geisenheim-Absolvent den Beweis an. Aus dem Filetstück seiner Weinberge im Spielberg holte er die Trauben für diesen ausgesprochen athletischen Weißwein. Der präsentiert sich am Gaumen ebenso druckvoll wie geschmeidig und verwöhnt den Riesling-Freund mit komplexer Frucht von reifem Steinobst und Äpfeln, Stachelbeeren und Ananas.

Feine mineralische Noten und die gut eingebundene Fruchtsäure sorgen dafür, dass er dabei nicht überladen oder gar schwülstig wirkt. Den Geduldigen verspricht er darüber hinaus noch einiges Reifepotenzial.

Preis je Flasche: ★ 15,90 € (21,20 €/1 l)

Überzeugend – Weingut Korrell

Martin Korrell hat ein ausgesprochenes Händchen für die weißen **Burgunder-Rebsorten**. Davon konnten Sie sich schon im Sommer überzeugen, als wir Ihnen seinen Grauburgunder vorstellten. Für unsere Weihnachtsweinverkostung hat uns der vielfach ausgezeichnete Winzer aus Bad Kreuznach an der Nahe einen seiner persönlichen Favoriten auf den Probentisch gestellt: den **Weißer Burgunder J.K. trocken** aus der Lage Kreuznacher Rosenberg. Die Freunde dieser lange unterschätzten Rebsorte



Betörend – Domaine Piquemal

Die **Domaine Piquemal** ist ein reiner Familienbetrieb und wird von der französischen Fachpresse als sichere „Bank“ gehandelt, wenn es um die klassischen Weine des Roussillon geht. Jahr für Jahr stellen Annie und Pierre Piquemal Weine auf konstant hohem Niveau vor. Auch ihr **Côtes du Roussillon Rouge Tradition 2013** ragte bei unserer großen Roussillon-Verkostung heraus, obwohl wir selten eine so hohe Leistungsdichte erlebt haben wie bei dieser Vergleichsprobe. Die **Cuvée** aus **Grenache Noir, Syrah** und **Carignan** von im Schnitt 35 Jahre alten Rebstöcken ist ein wunderbarer Roter für kalte Winterabende. Aus dem Glas steigt ein betörendes Bukett von Kirschen, Brombeeren und Gewürzen, das am Gaumen in der üppigen Frucht von dunklen Beeren seinen Widerhall findet. Die feine Fruchtsüße und samtweiche Tannine runden das Bild ab.

Preis je Flasche: ★ 8,75 € (11,67 €/1 l)

Bestrickend – Les Vignobles du Sud Roussillon

Samtweich, kraftvoll, mit dichter Frucht von roten Beeren und feinen Würznoten – der **Côtes du Roussillon Rouge „Baïas 922“** der Winzergenossenschaft von Trouillas sitzt als wärmendes Jäckchen wie angegossen. Dabei muss die sprichwörtliche alte Frau für die **Cuvée** aus **Syrah, Grenache noir** und **Carignan** nicht mal lange stricken. In Sachen Preis/Qualitätsverhältnis war der saftige Rote unangefochtener Spitzenreiter in unserer großen Roussillon-Verkostung.

Preis je Flasche: ★ 6,85 € (9,13 €/1 l)





Beschattet – Ca del Sette

Elisa Dian hat das Herz auf dem richtigen Fleck und unerschütterlich gute Laune. Deswegen lässt sie gerne mal, wie es im Veneto üblich ist, einen „Schatten“ über ihre Seele huschen. „Schatten“ (ombra) nennt man dort nämlich das kleine Gläschen Wein oder Frizzante, das man häufig schon am späten Vormittag zusammen mit Freunden an der Theke einer Osteria zu sich nimmt. Man muss sich das Leben ja nicht unnötig schwer machen. Unnötig schwer sollte auch der „Schatten“ nicht sein, wenn anschließend wieder die Arbeit ruft. Deshalb hat Elisa, die zusammen mit ihrem Mann Matteo die junge Kellerei **Ca del Sette** betreibt, den **Frizzante delle Venezie 950** aus der Wiege gehoben. Mit ganzen 9,5 Volumenprozenten Alkohol und seiner erfrischenden Frucht lässt er den Tag in einem prickelnden Licht erstrahlen, ohne den Kopf zu benebeln.

Preis je Flasche: ★ **6,90 €** (9,20 €/1 l)

Damenhaft – Terroirs Romans

Die Mitglieder der Kooperative „**Terroirs Romans**“ sind Winzer von altem Schrot und Korn. Ihre Hände sind kaum weniger knorrig als ihr Französisch. Umso eleganter ist dagegen ihr Roter „**Dame d’Elne**“. Der **Côtes du Roussillon** aus **60 Prozent Syrah**, **20 Prozent Carignan** und **20 Prozent Grenache Noir** betört mit einer zauberhaften Nase und zeigt sich am Gaumen ausgesprochen komplex mit feingliedriger Frucht und samtigen Tanninen. Bei Tisch erscheint die Dame von Elne ganz apart zu herbstlichen Fleischgerichten und gereiftem Hartkäse, sie wird aber auch in geselliger Runde alle Blicke auf sich ziehen.



Preis je Flasche: ★ **9,75 €** (13,00 €/1 l)



Gastfreundlich – Cantina Vecchia Torre

Ob Sie nun eine klassische Lasagne im Ofen oder ein kräftiges Schmorgericht im Topf haben, der **Leverano Rosso** der Genossenschaftskellerei **Vecchia Torre** ist das Mittel der Wahl. Die **Cuvée** aus **85 Prozent Negroamaro** und **15 Prozent Malvasia nera** ist nicht zu schwer, zeigt aber durchaus Substanz und gefällt mit ihrer saftigen Kirschfrucht sicher nicht nur dem Koch. Seien Sie deshalb vorsichtig, wenn die Bolognese zwei Stunden vor sich hin köchelt, oder kaufen Sie gleich eine Flasche mehr. Der gastfreundliche Rote hat vor einigen Jahren vom Gambero Rosso einen Oscar für sein Preis/Qualitätsverhältnis bekommen und das überzeugt auch beim aktuellen Jahrgang.

Preis je Flasche: ★ **7,50 €** (10,00 €/1 l)

Mehrheitsfähig – Le Vigne di Sammarco

Wenn Sie beim Stichwort „Primitivo“ zuerst an Montagsdemos zum „Schutz des Abendlands“ denken, dann sind Sie auf dem südlichen Auge blind. Ganz unten in Italien,



ungefähr auf halber Höhe des Absatzes, ist nämlich eine wunderbare und uralte Rebsorte zu Hause, die auf diesen merkwürdigen Namen hört und in jeder Hinsicht mehrheitsfähige Rotweine gebiert. Der warme, samtweiche **Primitivo di Manduria** der **Familie Rizello** etwa wird nicht nur Mutti, sondern auch Vati gefallen. Mit seiner dichten Frucht von reifen Kirschen und Pflaumen sowie den feinen Kakao- und Vanillenoten passt er bestens auf den festlich gedeckten Tisch und sorgt selbst beim heranwachsenden Nachwuchs für freundliche Stimmung.

Preis je Flasche: ★ **10,50 €** (14,00 €/1 l)

Aufgepasst – Château Le Graviot

Bordeaux-Freunde, aufgepasst! Hier kommt ein großer Wein zum fairen Kurs. **Vincent Brunot** hat mit seinem **Lalande de Pomerol** in dem komplizierten Jahrgang 2011 sein Meisterstück abgeliefert. Dank penibler Pflege und Auslese während der gesamten Vegetationsperiode ist dem diplomierten Önologen der Universität Bordeaux dem chaotischen Witterungsverlauf zum Trotz ein Wein auf dem Niveau des gefeierten Vorjahrgangs gelungen. In unserer Verkostung bewegte sich der Rote aus **100 Prozent Merlot** auf Augenhöhe mit den gefeierten Gewächsen aus dem benachbarten Pomerol – zu einem Drittel des Preises. Er beginnt bereits sich zu öffnen und zeigt sich in der Nase wie am Gaumen schon jetzt außerordentlich komplex, wird sich aber in den nächsten Jahren sicher noch sehr positiv entwickeln. Ein Geheimtipp für Bordeaux-Liebhaber, die nicht bereit sind jeden Preis zu bezahlen.



Preis je Flasche: ★ **21,50 €** (28,67 €/1 l)

Klassisch – Weingut Selbach-Oster

Ein besonderer Wein von **Johannes Selbach** aus Zeltlingen an der Mosel gehört in unserer Weihnachtsselektion inzwischen schon zur Tradition. In diesem Jahr ist es der **2014er Zeltlinger Sonnenuhr Riesling Spätlese trocken „R“**. Das „R“ steht für Rotlay und damit für die beste Weinbergspazelle in der Lage Sonnenuhr, die schon in der preußischen Klassifikation von 1868 mit der selten vergebenen höchsten Güteklasse 1 bewertet wurde. Hierher stammen die Trauben für diesen klassischen **Moselriesling**. Mit seinem animierenden Frucht-/Säurespiel, der kompakten, für den Riesling typischen Frucht und der ausgeprägten Mineralität bietet er schon jetzt außergewöhnliches Trinkvergnügen, aber auch ein enormes Entwicklungspotenzial. Johannes Selbach empfiehlt, ihn ein, zwei Stunden vor dem Trinken zu öffnen, damit er all seine Aromen entfalten kann.



Preis je Flasche: ★ **15,90 €** (21,20 €/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 Versandservice 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.

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 **Caldora rot** und **weiß** von unseren Winzerfreunden aus **Abruzzen** und **Sizilien**. Caldora Vini ist unser hausinternes Kürzel für »Mehr muss der Spaß nicht kosten«. Der saftig weiche Rote und der fruchtig frische Weiße bringen Sie Ihren Zielvorgaben ein gutes Stück näher.



**Gesamt-
preis**
16,50 €

Frucht und schön eingebundenen, reifen Tanninen im Zweifel auch alleine für gute Unterhaltung sorgen – in Kombination mit der **Chorizo von Alejandro** steht einem genussvollen Abend nichts mehr im Wege.



**Gesamt-
preis**
28,90 €

Doppeltes Glück

Guter Wein und **erstklassige Schokolade** machen einfach glücklich, meint Hubert Berger. Warum also nicht doppeltes Glück gewinnen und beides gemeinsam genießen, fragt der Chef-Chocolatier der **Schokoladenmanufaktur Berger**. Wir haben eine seiner Kreationen ausgesucht, die zusammen mit dem roten »**Tempête Occitane**« ein spektakuläres Aromen-Feuerwerk entfacht.



**Gesamt-
preis**
17,45 €

Bordeaux zum Schwärmen

Gleich und gleich gesellt sich gern. Und so haben sich hier **drei Bordeaux** zusammengetan, bei dem sich keiner vor den anderen verstecken muss. Die Vertreter aus dem **Médoc**, der Region **Pomerol** und aus **Saint Emilion** bilden ein Trio, dem man sich kaum entziehen kann, wenn man kraftvolle, körperreiche Weine mit opulenter Frucht von Waldbeeren und fein geschliffenen Tanninen zu schätzen weiß.



**Gesamt-
preis**
41,60 €

Graue Eminenz

Einflussreiche Ratgeber trifft es in diesem Falle ziemlich gut. Auch wenn der **Grauburgunder** an sich kein Unbekannter ist, so ist es doch immer wieder erstaunlich, was für Schätze es in diesem Bereich gibt. **Drei exzellente Vertreter** ihrer Zunft von der **Nahe**, **Ahr** und aus der **Pfalz** haben wir hier zusammengestellt. Sie werden Sie mit ihrer vollmundigen, komplexen Frucht zum Schwärmen bringen.



**Gesamt-
preis**
40,90 €

Brotzeit auf Französisch

Das einfache Leben kann so schön sein. **Zwei vollmundige weiche Rote** aus dem **Languedoc** und **drei handwerklich hergestellte Pasteten von Jean Brunet**, 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**
26,40 €

Schwimmschule

Ein Fisch muss schwimmen und das geht natürlich in einem Tropfen von der **Loire**, wie zum Beispiel dem **Sauvignon der Domaine de la Renaudie**. Der fruchtige Weiße bietet eine exotische Noten von Zitrusfrüchten und eine perfekt eingebundene Säure. Dazu gibt es **2 Meeresfrüchte-Terrinen** von **Jean de Veyrac** und einen Beutel knusprige **Croutons**. Guten Appetit!



**Gesamt-
preis**
18,75 €

Spanischer Herrenabend

Für einen gelungenen Herrenabend braucht Mann **zwei kraftvolle Rote**, **eine herzhafte Wurst** und eventuell ein paar gute Freunde. Letztere passen nicht in den Karton, dafür aber zwei mächtige Rote der **Bodegas Palmera**, die mit ihrer würzigen

Beaujolais Primeur ★

Wie jedes Jahr feiern wir, in 2015 am 19. 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“ und natürlich auch eine Auswahl von Rohmilchkäsen.

Beaujolais Villages Primeur 2015 ★

5,95 € (7,94 €/1 l)



Großes Kino – Château Bel Evêque ★ ★

Den Ü-50ern unter Ihnen ist **Pierre Richard** sicher noch als „**der große Blonde mit dem schwarzen Schuh**“ bekannt. Die wenigsten aber wissen, dass dem Leinwand-Tollpatsch als Winzer der Sprung ins Charakterfach gelungen ist. Auf seinem Weingut im **Corbières** macht der inzwischen ergraute Blonde jetzt wirklich großes Kino. Sein **2013er Château Bel Evêque** ist selbst für Kenner des Corbières eine Offenbarung. So viel Eleganz und Finesse ist uns bei einem Roten aus dem Languedoc selten begegnet. Allein die Nase mit Aromen von Lakritz, schwarzen Trüffeln, Baumharz und Garrigue kann empfängliche Gemüter einen ganzen Abend beschäftigen. Am Gaumen erweist sich die **Cuvée** aus **40 Prozent Mourvèdre, 30 Prozent Syrah, 20 Prozent Grenache und 10 Prozent Carignan** nicht weniger komplex. Die noblen Tannine verheißen diesem großen Rotwein ein Lagerpotenzial von mehr als zehn Jahren.

Preis pro Flasche: **14,80 €** (19,73 €/1l)

Achtung!
Wie gewohnt bleibt der Weinhof in der ersten Januarwoche bis zum **5. Januar 2015** geschlossen.

★ Austerfest ★ im Weinhof am 21. November 2015!

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 „Muscadet Château Thébaud“ kostet: Roh: 15,50 €, Gratiniert: 16,50 € ★ **Das Dutzend Austern mit einem Glas „Muscadet Château Thébaud“ 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 Austerfest beginnt um 11.00 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 Briefabholer
(Postfachinhaber)