

Alle Weine sind ab dem 2. März 2016 erhältlich!

Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · März 2016



Blauer Montag – Weingut Müller

Der 11. Januar 2016 war meteorologisch gesehen ein gruseliger Montag. Ungefähr 8 Grad über Null und regnerisch. Genau das richtige Wetter für einen Ausflug an die Saar, ha ha. Aber die Arbeit ruft und das Leben ist kein Ponyhof. Gerade angekommen überredete uns **Stefan Müller** zu einem Abstecher auf den Wiltinger Galgenberg. Na wunderbar, jetzt auch noch Outdoor. Zugegeben, der Ausblick auf so illustre Weingüter wie von Othegraven, Egon Müller oder van Volxem kann sich sehen lassen, macht aber im Sommer garantiert mehr Spaß. Durchgefroren machten wir uns nach der Rückkehr im Keller an die Verkostung des **2015er Rivaners**. Die Startbedingungen waren also nicht die besten. Aber siehe da, im Glas fanden wir einen ungemein saftigen und süßigen Weißwein, der mit seiner pikanten Frucht einfach nur Spaß machte und die Lebensgeister wieder aufweckte. Ganz sicher wird es Ihnen nicht anders ergehen.

Preis je Flasche: 6,95 € (9,27 €/1 l)



Himmlisch – Les Vignobles de Constance et Terrassous

Über den Weinbergen der Kooperative von Constance und Terrassous thront der Pic du Canigou, dessen Gipfel bis in den Frühsommer von Schnee bedeckt wird. Die höchste Erhebung der östlichen Pyrenäen ist zugleich der heilige Berg der Katalanen. Dabei brauchen die Winzergenossen von Terrassous gar keinen himmlischen Beistand, um ebensolche Weine hervorzubringen. Das trockene Klima in Lee des Canigou und die mageren Schieferböden des Hügellandes bieten allein schon beste Voraussetzungen für kraftvolle und ausdrucksstarke Rotweine. Wenn dann noch Sachverstand hinzukommt, entstehen Rote wie der **Côtes du Roussillon „Château Mossé“**. Die **Cuvée** aus **Carignan**, **Syrah** und **Mourvedre** kitzelt die Nase mit Aromen von reifen roten Beeren und süßen Gewürzen. Den Mund füllt der vollmundige Rote mit der Frucht von Schwarzkirschen und Brombeeren, zu der sich pikante Pfeffernoten gesellen. Schöne reife Tannine runden das Geschmacksbild ab.

Preis je Flasche 8,95 € (11,93 €/1 l)

Computerverlesen – Cave Coopérative de Baixas

Obwohl schon fast 100 Jahre alt, gehört die Genossenschaftskellerei von Baixas zu den modernsten in Frankreich. Mittels computergesteuerter Traubensortiermaschine hat **Marilyn Lasserre** die „Rosinen“ für den **Côtes du Roussillon Villages „La Grande Merveille“** herausgepickt. Die verantwortliche Önologin hat aus dem besten Lesegut von einem begnadeten Terroir einen wunderbaren Roten mit Aromen

von reifen Schwarzkirschen, Lakritz, Pfeffer und dunkler Schokolade geschaffen, der den Mund mit viel Frucht und Wärme füllt. Perfekt gereifte Tannine verleihen der **Cuvée** aus **Grenache Noir** und **Syrah** die Statur, die sie zum gern gesehenen Gast bei jedem Kaminabend macht.

Preis je Flasche: 7,90 € (10,53 €/1 l)



Wortreich – Château Mignan

Siran ist ein pittoreskes Dörfchen im äußersten Norden der Appellation Minervois. Hier bewirtschaftet Christian Mignard zusammen mit seiner Frau Carole das 16 Hektar große Familienweingut, das seit vier Jahren als Bio-Betrieb zertifiziert ist. Christian ist ein Kerl wie ein Schrank und macht nicht viele Worte. Das Reden überlässt er seiner Frau – und noch lieber lässt er seine Weine für sich sprechen. Die haben dafür den Freunden charaktvoller Rotweine einiges zu sagen. Die Trauben für seinen **Minervois „Pech Quisou“**, drei Viertel **Syrah** und ein Viertel **Grenache**, stammen tatsächlich von der letzten Weinbergsterrasse der Appellation. Dahinter ist nur noch urwüchsige Landschaft, und das Bukett dieses kraftvollen Rotweins erzählt von reifen dunklen Beeren, Garrigue und lichten Eichenwäldern. Im Mund zeigt sich der samtige Rote nicht weniger komplex: Die perfekt gereiften Tannine berichten von der Sonne, die hier die meisten Stunden des Jahres zubringt. Kurz: der richtige Wein für alle, die sich bei Schmuddelwetter nach ein wenig Wärme sehnen.

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



Richtig – Domaine Casa Délys

Fünfzehn Jahre unterstützte **Michel Mas** seinen Vater Paul auf dem elterlichen Weingut im Nordosten von Beziers, dann packte er seine Koffer. Weit musste er sie nicht tragen, denn sein neues, eigenes Gut grenzt unmittelbar an die Weinberge des Alten, und mehr wollte er uns zu dieser „Familienangelegenheit“ nicht sagen. Das war auch gar nicht nötig, denn sein **Terra Casa Délys Ouest** beweist, dass es die richtige Entscheidung war. Der mächtige Rote aus **100 Prozent Cabernet Sauvignon** stürmt die Nase mit Aromen von Cassis, Brombeeren, Veilchen und Rhabarber und entfacht am Gaumen ein wahres Feuerwerk.

Die konzentrierte Frucht von schwarzen und roten Beeren wird eingerahmt von feinen Karamellnoten und im Finale gesellt sich gegrillter Paprika hinzu. Präsent, aber gut eingebundene Tannine halten das ganze Spektakel beisammen.

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



Als **Probierpaket** erhältlich!
40,00 €
statt 50,75 €

TIPP DES MONATS 



Klein, aber fein – Gut von Beiden

Viel kleiner geht es wirklich nicht. Mit dem Jahrgang 2013 wurde in Kleinfischlingen mit 8.000 Flaschen begonnen. 2014 waren es immerhin schon 20.000. Wenn die beiden, **Philipp Müller** und **Jochen Laqué** so weitermachen wird ihr Weingut senkrecht starten, dafür muss man kein Hellseher sein, womit wir beim Thema wären. Die **Cuvée „Hellseher“** 2015 präsentiert sich mit ihrer klaren, frischen Frucht und ihrem animierenden Spiel von Süße und Säure. Grüner Apfel, Blutorange und Pfirsich verwöhnen den Gaumen, Trinkvergnügen auf höchster Ebene! **Unbedingt probieren!**

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

WEINSEMINAR

... mit Daniel Neumann

Die Saison ist eröffnet. Hier die Details:

Freitag, 26. Februar 2016/40,-€:
„Europas große Rotweine“

Freitag, 4. März 2016/35,-€:
„Einsteiger Seminar“

Freitag, 18. März 2016/38,-€:
„Faszination deutsche Weißweine“

Alle Seminare beginnen um 19.30 Uhr. (Dauer 2,5 Stunden)
Eine Anmeldung, auch für Gutscheininhaber, ist verpflichtend.

Kulinarische  Matinée


Am Samstag, den **12. März 2015**
servieren wir Ihnen zu einem Glas **„Hellseher“**

**Filet von der Meerforelle
in Hummerbutter auf Babyspinat
mit Kartoffelgratin**

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**



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
DIALOGPOST**

An alle Haushalte mit Tagespost.