

Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · August 2017

August-31 ruhige Tage!

... wäre das nicht schön? Am besten mit viel Sonne, ein wenig Regen zur rechten Zeit (natürlich nicht ausgerechnet zu Ihrer Gartenparty). Lassen Sie uns gemeinsam bei einem guten Tropfen die Despoten, die Besserwisser, die Chaoten, die ewig Gestrigen und alle anderen Störenfriede, die in den letzten Wochen so intensiv genervt haben, einfach mal vergessen. Wir haben sicherheitshalber ein paar feine Weine organisiert, bei deren Genuss Sie garantiert gute Laune bekommen. Viel Spaß beim Probieren – wir freuen uns auf Sie.



Die letzte Rettung

Manchmal muss man zügig handeln, selbst wenn man noch nicht genau weiß, wohin die Reise gehen wird. So wie im Fall der letzten verbliebenen Findling-Rebstöcke auf **Stefan Müllers Weingut**. Diese sollten eigentlich neuen Rieslingpflanzen weichen. Unser Bauchgefühl rief laut „Nein!“ und so konnten wir Stefan davon überzeugen, dieser alten und dennoch relativ unbekannt Traube in diesem Jahr noch eine Chance zu geben. Herausgekommen ist dabei ein wunderbar frischer und cremiger **Weißwein**, der mit seinen Aromen von Ananas und hellem Steinobst und einer angenehm milden Säure die blühende Jahreszeit stilgerecht willkommen heißt.

■ **Findling trocken 2016: 7,95 € (10,60 €/1 l)**

Sommerperle – Domaine de la Renaudie

Sommerzeit ist Rosé-Zeit und **Madame Denis** ist mit ihrem **Perle de Rosé** aus **70 Prozent Pineau d'Aunis** sowie **30 Prozent Côt, Grolleau und Gamay** wirklich eine Perle seiner Gattung gelungen. Typisch für die Rebsorte zeigt er sich im Glas nur blass rosa, entfaltet im Mund aber umso expressivere Aromen. Seine knackige Frucht von roten Beeren und die erfrischende Säure gehen am Gaumen eine wunderbar ausgewogene Liaison ein, die bei sommerlichen Temperaturen die Lebensgeister weckt. Probieren Sie ihn gut gekühlt (10 bis 12° C) zu kalten Vorspeisen, Gebrülltem, Wok-Gerichten oder einfach mit guten Freunden.

■ **Perle de Rosé 2016: 7,80 € (10,40 €/1 l)**



Bei die Fische – Domaine Poiron Dabin

„Jetzt mal Butter bei die Fische!“ heißt es zwar redensartlich, wenn man zur Sache kommen soll, aber wir empfehlen eindeutig einen **Muscadet de Sèvre et Maine**, wenn Fisch auf der Tagesordnung steht. **Jean-Michel und Laurent Poiron** jedenfalls treffen bei Frankreichs traditionellem Fischwein den Nagel immer auf den Kopf. Ihr Muscadet Sèvre et Maine sur lie bringt mit seiner frischen Frucht von Limetten, Birnen und Pfirsichen auch Ihre Fisch-Kreationen auf den Punkt. Er hat genug Körper, um es auch mit großen Fischen aufzunehmen, und genug Biss, wenn es darum geht, Krustentiere zu knacken.

■ **Clé du Sol 2015: 7,80 € (10,40 €/1 l)**



Wertewandel – Château Saint-Jacques d'Albas

Graham Nutter hatte mit Immobilien in der Londoner City ein Vermögen gemacht und war es irgendwann leid, einfach nur noch mehr zu verdienen. Der ausgewiesene Weinkenner kaufte ein herunter gekommenes Weingut mit besten Lagen im Minervois, engagierte mit Richard Osborne einen renommierten Önologen und steckte einen erklecklichen Teil seines Vermögens in den Wiederaufbau von **Château Saint-Jacques d'Albas**. Heute gehört das Gut im Nordosten von Carcassonne zu den Top-Betrieben der Appellation. Sein **Rose 2016** haute uns zum zweiten mal dermaßen vom Stuhl. Der Rosé aus **Grenache und Roussanne (2 Prozent)** überzeugt durch seinen Duft und seine von Sommerfrüchten dominierten Aromen in Mund und Nase. Die Trauben für beide wurden morgens sehr früh geerntet, sofort gepreßt und kalt vergoren um die fragilen Aromen zu schützen. „No chemicals and no wood“ versteht sich da fast von alleine.

■ **Minervois AOP Rose 2016: 9,50 € (12,67 €/1 l)**

Nomen est omen – Domaine de la Renaudie

Château Chenonceau kennt jeder, der einmal an der Loire war. Dabei steht das nach Versailles meistbesuchte Schloss Frankreichs gar nicht an der Loire, sondern am Cher und teilt seinen Namen mit dem Filetstück der Appellation Touraine. Von dem Renaissance-Bau wird behauptet, es sei das eleganteste und originellste der Loire Schlösser. Kaum weniger enthusiastisch sind unsere Verkostungsnotizen zu **Patricia Denis' Sauvignon** aus der **AOP Touraine-Chenonceaux**. Der cremige **Weiß** schmeichelt dem Gaumen mit komplexen Aromen von reifem hellem Kernobst und zeigt eine beeindruckende Länge. Ein wahrlich großer Weißwein.

■ **Touraine Chenonceau AOP 2015: 13,95 € (18,60 €/1 l)**



PROBIERPAKET zum Sonderpreis von 40,00 € statt 50,95 € erhältlich!*

Keine Zeit oder zu weit entfernt?
Bestellen Sie eines der Probierpakete einfach versandkostenfrei: **Hotline: 0201-841322**
oder **info@weinhof-ruettenscheid.de**

*Achtung: je Haushalt nur ein Probierpaket!

SOMMERAKTION



Les Viguerous de Cruzy – Palace de la Plage

*Der macht richtig Laune, aber nicht gleich schwindelig. Bei nur **9,5 Volumenprozenten** wird die Zunge vom weißen "**Palace de la Plage**" der Winzergegnen aus Cruzy nicht so schnell schwer. Und das ist auch gut so, denn mit seiner erfrischenden Frucht und angenehmen Fruchtsüße ist der Colombard nicht nur richtig schmackhaft, sondern auch ausgesprochen süffig. Da ist die Flasche schneller leer als Ihnen lieb ist. Macht aber nix, zu haben ist der knusprige Weiße*

bis zum 31.8.2017 zum Sonderpreis von 3,95 € (5,20 €)



Kulinarische  Matinée



Am Samstag, den **19. August 2017** servieren wir zu einem Glas „**Perle de Rose 2016**“

**Schweinefilet im Brikteig
gebacken, auf Waldpilzragout,
dazu Mohnschupfnudeln und
Wildkräutersalat**

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Hausbutter 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**

