

Weinhof

P R Ä S E N T E

Weinhof Rüttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · November 2017



Liebe Kundinnen und Kunden,

an dieser Stelle möchte ich Ihnen zunächst meinen herzlichsten Dank für Ihre Treue aussprechen. Seit mehr als zwanzig Jahre dürfen wir am Standort Rüttenscheid für Ihr Wein-Wohl sorgen; nochmals Danke dafür! Auch in Zukunft werden wir uns bemühen, jenseits ausgetretener Pfade, interessante Tröpfchen ausfindig zu machen. Für das bevorstehende Weihnachtsfest ist es uns gelungen (hoffentlich). Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Verkosten und vor allem ein ruhiges und besinnliches Jahresende.

Michael Koopmann + das Team vom Weinhof-Rüttenscheid

Ruhereserve – Les Vignerons du Narbonnais



Mit diesem Weißen in Reserve kann der Weihnachtsstress ruhig kommen. Rund, saftig und angenehm frisch kitzelt der IGP Pays d'Oc aus 100 Prozent Viognier-Trauben den Gaumen mit Aromen von Aprikosen, Pfirsichen und exotischen Früchten. Die rund 300 Mitgliedswinzer der kleinen Kooperative haben sich auf die Fahnen geschrieben, Weine zu produzieren, die zum entspannten Lebensstil ihrer Heimat passen. Bei diesem Weißwein ist ihnen das ganz sicher gelungen. Er macht einfach Spaß und Lust auf den nächsten Schluck. Dabei lässt er Sie die übliche Hektik vor den Festtagen schnell vergessen.

★ Preis je Flasche: 7,30 € (9,74 €/1 l)

Selbstversuch – Felix Solis

Felix Austria ist Latein und bedeutet glückliches Österreich, das weiß zumindest dortselbst jedes Kind. Aber Felix Solis? Nach ausgiebigem Verkosten von Felix Solis' „the guv'nor“ fanden wir mit nunmehr beschwingtem Küchenlatein die Lösung: einfach nur glücklich. Der Rote aus 100 Prozent Tempranillo verbreitet mit seiner dichten Frucht von roten Beeren und seinen seidigen



Tanninen selbst an düsteren Novembertagen Spaniens Sonne im Gemüt. Wen wundert's? Hatte doch der Patron seinen Önologen aufgetragen, einen Wein zu machen, den sie nach getaner Arbeit selbst gern trinken würden.

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

Glückliche Fügung – Château Cap de Faugères



Geld haben viele. Etwas weniger verstehen genauso viel von Wein. Nur ganz wenige bringen beides so zusammen, dass daraus auch große Weine entstehen. Einer von ihnen ist Silvio Denz. Der Schweizer Unternehmer hat im vergangenen Jahrzehnt ein kleines Weinimperium mit inzwischen abgefeierten St-Emilion Grand Cru Classes aufgebaut. Den etwas weniger Betuchten unter Ihnen empfehlen wir aber seinen Côtes de Castillon vom Château Cap de Faugères. Der große Jahrgang 2015 brachte hier einen Rotwein hervor, der mit seiner opulenten Frucht und seinen perfekt reifen Tanninen schon jetzt richtig Freude macht.

★ Preis je Flasche: 16,90 € (22,50 €/1 l)

Premiere – Domaine Font Sarade

Premier Vin, ihren ersten Wein, nennen Bernard Burle und seine Tochter Claire ihren besten Wein. Der rote Vacqueyras aus alten Grenache und Mourvèdre-Reben ist unglaublich konzentriert und bietet noch einiges Reifepotenzial. Daher braucht er einige Zeit an der Luft, bis er sich voll entfaltet. Aber dann entsteigt dem Cru von der südlichen Rhône ein Feuerwerk von Aromen. Granatäpfel, dunkle Beeren, Würzöne und Bitterschokolade blitzen rund um den muskulösen Körper auf. Der Premier Vin ist Claire Burles ganzer Stolz, denn es ist tatsächlich auch der erste Wein unter ihrer Regie im Keller.

★ Preis je Flasche: 24,50 € (32,67 €/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. Blättern Sie einfach mal durch, es ist sicher etwas Passendes dabei. 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.

... ist immer der Winzer – Weingut Lorenz

Ulrich Lorenz ist Tatort-Fan. Sonntagabends ist der Ju-niorchef des Weinguts in Bosenheim an der Nahe nicht zu erreichen. Sein Hang zum Verbrechen brachte ihn auf die Idee, die **Lagenrieslinge** des Guts mit dem Rubrum „Tatort“ zu versehen. Denn dort in den Einzellagen ist er der Täter. Sein Motiv sind einzigartige Rieslinge wie sein **Tatort > Paradies** und sein **Tatort > Höllenspfad**. Der Riesling aus dem Kreuznacher Paradies öffnet sich im Verhör nur zaghaft, offenbart dann aber seine ganze Raffinesse. Dagegen stellt der kräftige Riesling aus dem Roxheimer Höllenspfad seine komplexe Frucht recht offen zur Schau.



★ **Tatort Höllenspfad Riesling: 11,95 €** (15,93 €/1 l)

★ **Tatort Paradies Riesling: 11,00 €** (14,66 €/1 l)

Endlich – Domaine Boudau

Bereits im Oktober haben wir Ihnen einen Wein von **Henri Boudau** vorgestellt, weil es noch sooo weit bis zum Fest war. Aber jetzt hat das Warten ein Ende, jetzt kommt das (fast) volle Programm des vielfach ausgezeichneten Winzers aus dem Roussillon: der ebenso schmelzige wie komplexe weiße **Côtes du Roussillon**, dann der rote **Côtes du Roussillon** mit seiner verführerischen Nase und seiner verschwenderischen Frucht und last but not least der **Côtes du Roussillon Villages „Padri“**, ein wahrhaft großer Rotwein aus **70 Prozent Mourvèdre, 20 Prozent Syrah** und **10 Prozent Grenache noir** für die besonderen Feierstunden.

★ **Henri Boudau weiß: 12,50 €** (16,67 €/1 l)

★ **Henri Boudau rot: 13,95 €** (18,60 €/1 l)

★ **Henri Boudau Padri: 17,95 €** (23,93 €/1 l)



Global Village – La Casa di Bricciano

Den Namen **Peter Rory Dominic de Pentheny O'Kelly** können Sie sich jetzt wortwörtlich im Munde zergehen lassen. Der Spross eines irischen Adelsgeschlechts wurde in Swasiland geboren und wuchs auch dort auf. Zu Beginn der 90er Jahre kaufte er ein kleines, verlassenes Weingut nicht weit von Gaiole in der **DOCG Chianti Classico** und begann mit dessen Umstellung auf organischen Weinbau. Heute produziert die Familie mit der Unterstützung des Starönologen Vittorio Fiore auf 3,6 Hektar Rebfläche zwei

Chianti Classicos auf absolutem Top-Niveau aus zertifiziert biologischem Anbau – insgesamt leider nur 8.000 Flaschen.

★ **Chianti Classico 2013: 17,95 €** (23,93 €/1 l)

★ **Chianti Classico Riserva 2010: 24,95 €** (33,27 €/1 l)

All' ultimo momento ... Piero Mancini

Sehr lange waren wir schon auf der Suche nach sardischen Weinen mit einem „Wow“-Effekt. Fast hätten wir schon aufgegeben für das Weihnachtsgeschäft noch welche zu finden, aber im letzten Moment haben wir Glück gehabt! Der fruchtige Weiße und der aromatische Rote bieten sardische Genussfreude pur – und das zu einem sensationellen Preis. Die Weine stammen von dem renommierten Familiengut **Piero Mancini** in der Gegend um Santa Teresa di Gallura. Für die Weinbereitung arbeitet Piero seit langem gemeinsam mit dem Önologen Gianni Gasperi aus dem Trentin. Das Weingut ist sehr darauf bedacht, die Weine gebietstypisch auszubauen. So zeigt der **Vermentino di Gallura DOCG Superiore** den ganzen Charme der Gallura. Mit seiner überbordenden Frucht und seiner Eleganz hebt er sich bei sortentypischen Aromen und feiner Säure von allen bisher verkosteten Vermentini deutlich ab. Stolz ist Piero Mancini auch auf seinen **Cannonau di Sardegna DOC**. Der vollmundige Rote verströmt einen anregenden Duft mit intensiven Aromen dunkler Beeren, die sich auch am Gaumen wiederfinden. Die **sechsmonatige Lagerung in Barriques** aus slawonischer Eiche verleiht dem Wein eine harmonische Struktur mit gut eingebundenen Tanninen. Bitte unbedingt probieren!



★ **Vermentino di Gallura 2016: 8,50 €** (11,33 €/1 l)

★ **Cannonau di Sardegna 2016: 8,50 €** (11,33 €/1 l)

Fesselnd – Domaine Sainte-Lucie d'Aussou

Die Freunde warmer, vollmundiger Rotweine wissen es: **Jean-Paul Serre** ist kein Mann des französischen Kinos, sondern ein begnadeter Winzer aus dem Corbières. Seine Weine haben mit einem guten Thriller aber eines gemeinsam: Sie sind einfach fesselnd. Seine „**Symphonie**“ aus **Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache und Mourvèdre** nimmt schon jeden gefangen, der nur seine Nase ins Glas steckt. Die opulente Nase von schwarzen Beeren, Schokolade und Gewürzen verspricht nicht mehr, als der Gaumen hält. Den umgarnt der samtweiche Rote mit üppiger Frucht von schwarzen Waldbeeren.

★ **Preis je Flasche: 7,80 €** (10,40 €/1 l)





**Gesamt-
preis**
33,65€

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 **Bordeaux Supérieur** und **Bordeaux AC** 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**
27,45€

Paradiesische Hölle

„Über den Höllenpfad zum Paradies“ – so könnte eine Wegbeschreibung lauten, wenn man die **Familie Lorenz** von der Nahe danach fragen würde. Ihre Weine heben sich jedoch nicht nur durch ihrer Namen von der Masse ab, sondern in erster Linie durch ihren charakteristischen, feinen Geschmack. Die **beiden Rieslinge** überzeugen mit zart-fruchtigen Aromen, einer seidigen Textur und einem langen, druckvollem Nachhall.

Bella Italia

In diesem Paket zeigt sich Italien wahrlich von seiner schönsten Seite. Die kraftvolle **Cuvée** aus **Cabernet Sauvignon** und **Merlot** umspielt den Gaumen mit einer unglaublich vollmundigen Frucht dunkler Beeren und veredelt ihn mit sanften Noten von Zimt und Kakao. In Kombination mit den traditionell hergestellten **Spaghetti** und einem feinen **Ragout** steht einem italienischen Abend nichts mehr im Wege.



**Gesamt-
preis**
21,50€

Spanischer Abend

Für einen feurigen Abend braucht es zwei kraftvolle Rote, eine herzhaft Wurst und ein paar gute Freunde. Letztere passen nicht in den Karton, dafür **zwei Flaschen Corazón** der Kellerei **Ego Bodegas**. Der mächtige Rote aus den Rebsorten **Monastrell** und **Syrah** sorgt mit seiner würzigen Frucht und seinen schönen, reifen Tanninen auch alleine für gute Unterhaltung – in Kombination mit der **Wildschwein-Chorizo** steht einem genussvollen Abend nichts mehr im Wege.



**Gesamt-
preis**
31,50€

Brotzeit auf Französisch

Das einfache Leben kann so schön sein. Ein seidig weicher **Merlot** und ein fruchtig-würziger **Chardonnay** aus dem Languedoc, im Paket mit drei handwerklich hergestellten **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, was man in Frankreich für eine genussvolle Brotzeit braucht.



**Gesamt-
preis**
27,50€



**Gesamt-
preis**
19,65€

Schwimmschule

Ein Fisch muss schwimmen. Und viel besser als im schnöden Meereswasser, geht das natürlich in einem schönen Tropfen aus dem Languedoc, wie zum Beispiel dem **Les Courtines**. Die schmelzige **Cuvée** aus **Sauvignon**, **Colombard** und **Gros Manseng** ist mit ihrer üppigen Frucht von Limette, Grapefruit und Ananas genau das Richtige für die mild-würzigen **Fisch-Terrinen** von **Jean de Veyrac**.

Controllers Choice

Wenn der Controller Ihnen auf den Füßen steht, Sie aber trotzdem was Ordentliches ins Präsent packen wollen, dann haben wir hier die Lösung: je eine Flasche **Colombelle rot und weiß** von unseren Winzerfreunden aus Plaimont. Das Colombelle-Pärchen ist seit jeher eine sichere Bank und so bringen Sie der saftig weiche Rote und der fruchtig frische Weiße Ihren Zielvorgaben ein gutes Stück näher.



**Gesamt-
preis**
15,00€



**Gesamt-
preis**
27,00€

Erste Hilfe auf Italienisch

Ein samtweicher, vollmundiger **Sangiovese** und ein frischer **Pinot Grigio** vom Weingut **Caldora** – zwei italienische Brüder als Retter in der „Not“. Unterstützt werden sie dabei von den dreifarbigem **Fettuccia**, einer Premium-Pasta aus Hartweizengrieß sowie einem kräftigen **Sugo**. Die **Amaretti Morbidi** komplettieren dieses Erste-Hilfe-Paket auf eine köstliche Weise.

Beaujolais Primeur

Wie jedes Jahr feiern wir, in 2017 am 16. 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 2017**
5,95 € (7,94 €/1 l)

Anziehend – Le Vigne di Sammarco

Die **Fiano** ist eine uralte weiße Rebsorte, die schon den Römern wegen ihrer großen Anziehungskraft auf Bienen bekannt war. Letztere aber dürfte in der kalten Jahreszeit der Attraktivität dieses Weißwein der **Geschwister Rizello** keinen Abbruch tun. Der dichte, cremige Weiße passt mit seiner expressiven Frucht von Limetten, Orangen und Ananas wunderbar zu Risotto mit Meeresfrüchten oder Sushi. Sollte aber Ihre Furcht vor den Immen auch im Winter nicht nachlassen, dann probieren lieber den **Malvasia Nera**. Das samtweiche Kraftpaket vertreibt mit seinem Feuerwerk von Aromen aufkommende Apiphobie ganz sicher.

Sammarco Pecten 2016: 12,80 € (17,07 €/1l)
Sammarco Megale Hellas 2014: 18,95 € (25,27 €/1l)



Achtung!
Wie gewohnt bleibt der Weinhof in der ersten Januarwoche bis zum **4. Januar 2016** geschlossen.

Austerfest

im Weinhof am 25. November 2017!

Tradition ist Tradition! Einmal im Jahr gibt es im Weinhof das klassische Austernfest. Austern aus der Normandie mit dem Recht auf die Bezeichnung „Appellation Pleine Mer“ sind in Deutschland kaum 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 von der Domaine Poiron Dabin“ kostet: Roh: 15,50 €, Gratiniert: 16,50 € ★ Das Dutzend Austern mit einem Glas „Arnaud de Villeneuve Viognier“ kostet: Roh: 27,50 €, Gratiniert: 28,50 € ★ 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 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



PREMIUMADDRESS
BASIS
DIALOGPOST