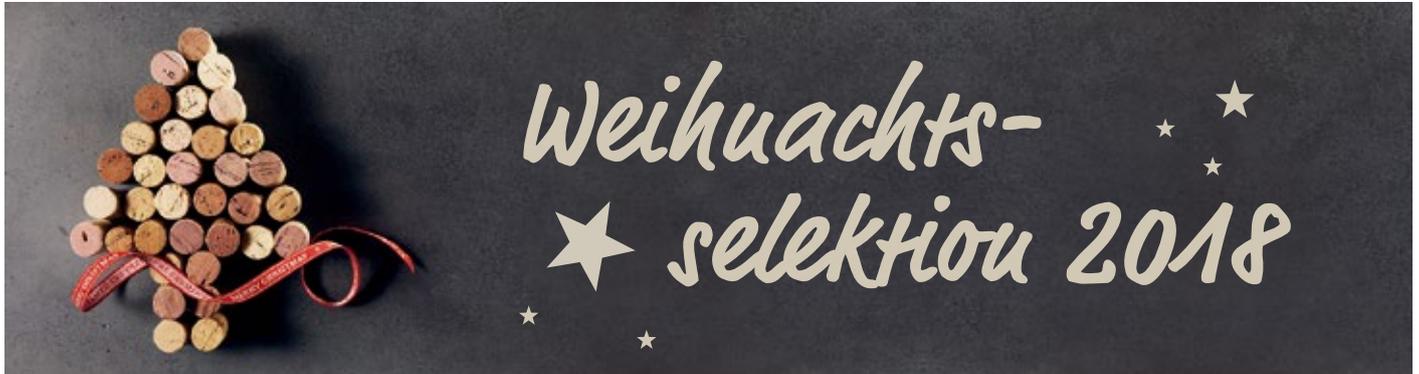


Weinhof

P R Ä S E N T E

Weinhof Rüttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · November 2018



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; Danke dafür! Auch in Zukunft werden wir uns bemühen, mit vollem Einsatz interessante Tröpfchen ausfindig zu machen. Für das bevorstehende Weihnachtsfest ist es uns gelungen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Verkosten und vor allem ein ruhiges und besinnliches Jahresende.

Michael Koopmann und
das Team vom Weinhof-Rüttenscheid



Zart geküsst – „Les Bourgarels“

Was für ein Tröpfchen! Dieser **Chardonnay** wird Sie überzeugen, wenn Sie ihn lassen. Die Trauben wurden aus den besten Lagen der Genossenschaft streng selektioniert und dann im Keller zart von französischer Eiche geküsst. Dem herrlich runden Weißen entsteigt der Duft von weißen Pfirsichen, Melone, Honig, frischer Butter und Brioche. Das Aromenspiel am Gaumen steht dem in nichts nach und zeigt dabei eine erstaunliche Länge. Die **Winzerengenossen** empfehlen ihn zum gefüllten Truthahn, aber unserer Meinung nach geht er auch einfach bloß zum Vergnügen.

★ Preis je Flasche: 7,85 € (10,47 €/1 l)

Versprechen gehalten – Les Hauts de Saint-Michel

Grenache, Syrah und Mourvèdre – diese **Cuvée** klingt wie ein Versprechen. Üppige Frucht, warme Würze und reichlich Kraft huschen bei der Nennung der dieser drei Rebsorten sogleich an unserem geistigen Gaumen vorüber. Und nach der Verkostung des **Corbières Les Hauts de Saint-Michel** können wir nur sagen: Verspre-



chen gehalten! Aus dem Glas steigt der Duft von reifen roten Früchten und Weihnachtsbäckerei in die Nase und am Gaumen entfaltet der Rote dann seine ganze Kraft. Probieren Sie ihn mal zu einem saftigen Elisen-Lebkuchen, dann wird Ihnen gleich warm ums Herz, wenn es draußen nur noch brrr ist.

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

Kein Hexenwerk – Le „S“ de Saint-Pey

Ein **Saint-Emilion Grand Cru** für weniger als zehn Euro? Zaubern können wir leider nicht, aber einen zauberhaften **Bordeaux** können wir Ihnen mit dem „S“ de Saint Pey dafür schon bieten. Die **Cuvée** aus **85 Prozent Merlot, zehn Prozent Cabernet Franc** und **fünf Prozent Cabernet Sauvignon** ist der Zweitwein des für seinen Saint-Emilion Grand Cru einschlägig bekannten **Château de Saint-Pey** und kann Bordeaux-Freunden schon jetzt richtig Freude bereiten. In sein Bukett von roten Beeren mischen sich Noten von Unterholz und am Gaumen schmiegt sich die klare Frucht an feste, feinkörnige Tannine – Bordeaux eben.

★ Preis je Flasche: 8,50 € (11,34 €/1 l)

Heimliche Liebe – Orlandi Contucci Ponso

Mit Blauen Bohnen hat es die Familie **Gussalli Beretta** zu einem erheblichen Vermögen gebracht, doch ihre heimliche Liebe gilt von jeher edlen Trauben. Seit einigen Jahren schon sammeln die Berettas hochdekorierte Weingüter und investieren viel Geld in deren Restrukturierung. Dazu gehört auch das Gut **Orlandi Contucci Ponso** in den Abruzzen und dessen **Montepulciano d'Abruzzo „Rubiolo“** werden Sie sicher auch ins Herz schließen. Der vollmundige Rote umgarnt mit seiner dichten Frucht von reifen roten Früchten und seinen samtweichen Tanninen, nicht nur Sie, sondern auch Wildgerichte und gereifte Käse.

★ Preis je Flasche: 9,80 € (13,07 €/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.

Wiederholungstäter – La Caplana



Mit der Familie Guido verbindet uns eine langjährige Freundschaft. Jüngst stellte uns **Natalino Guido**, der das Weingut in **Bosio** in vierter Generation führt, wieder zwei Weine vor, die es prompt in unsere Weihnachtsselektion schafften. Sein **Langhe Arneis** ist mit seiner frischen Frucht und seinem trockenen, eleganten Auftritt am Gaumen beispielhaft für diesen klassischen piemonteser Weißwein. Und auch **Natalinos Barbera d’Asti** zeigt die gleiche Handschrift. Der kraftvolle Rotwein nimmt mit seiner typischen Frucht von Sauerkirschen und kleinen roten Beeren nicht nur Italienfreunde für sich ein.

★ **Langhe Arneis: 9,95 € (14,21 €/1 l)**

★ **Natalinos Barbera d’Asti: 8,90 € (11,87 €/1 l)**

Verwirrend – Domaine Les Charmettes

Wenn **Eric und Nicolas Alcon** in ihren Weinbergen zwischen **Sète und Agde** sexuelle Konfusion stiften, braucht Sie das nicht zu kümmern. Die kleinen Kapseln mit Pheromonen sorgen lediglich bei Rebschädlingsmännchen dafür, dass sie nicht zum Weibe finden. In ihren Trauben, versicherten uns die Winzerbrüder, finden Sie keine Spur davon. Ihr Weißwein aus **50 Prozent Chardonnay und 50 Prozent Viognier** taugt daher definitiv nicht zur Familienplanung, wohl aber zum reinen Genuss. Komplexe Aromen von reifem Steinobst, exotischen Früchten und hellen Blüten betören hier die Nase.

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



Anspruchsvolle Familie – Weingut Schmitt



Die Burgunderreben gelten allgemein als recht anspruchsvoll, was die Pflege im Weinberg betrifft. Insbesondere der „Kleinste“ der Familie, der **Weißburgunder**, verzeiht hier keine Nachlässigkeiten. **Jochen Schmitt** lässt seinem kleinen Liebling im Wingert natürlich alle erdenkliche Sorgfalt zukommen und das ausgiebige Hefelager im Keller sorgt dafür, dass sein Weißburgunder am Gaumen gar nicht mehr so klein daherkommt. Seine spritzige Frucht von Birne, Ananas und Quitte und seine angenehme Fülle machen ihn zu einem angenehmen Begleiter munterer Gespräche und leichter Küche.

★ **Preis je Flasche: 8,00 € (10,67 €/1 l)**

Fabelhaft – Domaine Jean Pascal et Fils

Sie kennen sicher die Fabel vom Fuchs, der die reifen Trauben als „sauer“ abtut, weil sie zu hoch für ihn hängen. Psychologen ist der Topos als „Saurer-Trauben-Effekt“ bekannt. Für den fabelhaften weißen **Burgunder** der **Domaine Jean Pascal** in **Puligny-Montrachet** aber müssen Sie sich finanziell nur ein wenig auf die Zehenspitzen stellen. In dem elf Monate auf der Hefe gereiften Weißwein zeigt die **Chardonnay-Traube**, welche komplexes Aromenspiel sie hervorbringen kann. Mit seiner ausgeprägten Mineralität reicht er fast an die ungleich teureren Weißweine aus den großen Einzellagen des Weinguts heran.

★ **Preis je Flasche: 17,95 € (23,93 €/1 l)**



Zaubertrank – Domaine Mur-Mur-lum

Nein, wir haben nicht zu tief ins Probenglas geschaut, das Weingut in **Mormoiron** am **Mont Ventoux** heißt tatsächlich so. Und genauso überdreht wie der Name erschien den Winzerkollegen am Ort einst auch die Idee der Pichons, hier rebsortenreine Weine auf höchstem Niveau hervorbringen zu wollen.

Inzwischen mussten sie sich eines Besseren belehren lassen. Der **Merlot „Elixir“** wird auch Sie überzeugen, denn sein Beinamen bringt das Geschmackserlebnis auf den Punkt: pure Konzentration. Die satte Frucht von roten und dunklen Beeren und die samtweichen Tannine verbinden sich zu einem wahren Zaubertrank.

★ **Preis je Flasche: 13,50 € (18,00 €/1 l)**



Unruhestand – Château Fonsalade

Die Rebstöcke für diesen außergewöhnlichen Rotwein wurden 1957 gepflanzt und müssten nach französischen Maßstäben nur noch ein Jahr auf die Rente warten. Aber **Cedric Barbe** denkt gar nicht daran die **Grenache- und Syrah-Reben** in den Ruhestand zu schicken, bringen sie doch Jahr für Jahr seinen besten **Saint-Chinian** hervor. Der mächtige Rote kann allein die Nase einen ganzen Abend beschäftigen. Von reifen roten Früchten über Eukalyptus und Leder bis hin zu verblühten Rosen reicht das Spektrum seiner Aromen, zu denen sich am Gaumen eine feine Fruchtsüße und wunderbar feinkörnige Tannine gesellen.

★ **Preis je Flasche: 16,50 € (22,00 €/1 l)**





**Gesamt-
preis**
18,95€

Lust auf Meer

Wenn einen das Fernweh packt, dann hilft es manchmal sich zumindest den Geschmack des Urlaubs nach Hause zu holen. Auf eine besonders feine Weise gelingt das mit diesem **Muscadet sur Lie** von der Loire. Der fruchtig-frische Weiße, mit seiner knackigen Zitrusnote und einer üppigen Frucht ist genau der richtige Urlaubsbote und die mild-würzigen **Fisch-Rillettes** machen zusammen mit den **Knoblauchcroûtons** im wahrsten Sinne Lust auf Meer!



**Gesamt-
preis**
27,80€

El temperamento

Ein Wein, voller Temperament und Feuer: **The guv'nor**. Was erstmal so gar nicht spanisch klingt, überzeugt bereits nach den ersten Schlucken mit einer unglaublich weichen, vollmundigen Frucht dunkler Beeren und eleganten Noten von Vanille und Zimt. Die leichten Röstaromen im Nachgang machen diesen Tempranillo zu einem Spanier, wie er im Buche steht.

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 **Terrasses de la Mer rot und weiß** von unseren Winzerfreunden aus der **Gasgogne**. Auf dieses Pärchen können Sie bauen und so bringen Sie der saftig weiche Rote und der fruchtig frische Weiße Ihren Zielvorgaben ein gutes Stück näher.



**Gesamt-
preis**
16,50€

Das gute Leben

Für einen gelungenen Abend braucht es gar nicht viel: Ein guter Wein im Glas, etwas Leckeres auf dem Teller und ein paar Freunde neben sich am Tisch. Da wir nicht für alles sorgen können, ist unser Beitrag zu Ihrem Abend ein wunderbar cremiger **Chardonnay**, ein sanfter **Merlot-Cabernet** sowie ein außerordentlich schmackhaftes **Taboule** und beste **französische Oliven**. Jetzt müssen Sie nur noch die Freunde anrufen!



**Gesamt-
preis**
28,50€



**Gesamt-
preis**
55,00€

Genuss³

Wer sich noch nicht ganz sicher ist, wie das diesjährige Weihnachtsmenü aussehen soll, dem kann mit diesem Festtagspaket aus dem Hause Korrell geholfen werden. **Drei exklusive Spitzenweine von der Nahe**, mit dazu passend ausgewählten Rezeptideen renommierter Sterneköche sind ein Genuss für jeden Feinschmecker und lassen zumindest kulinarisch keine Wünsche mehr offen.



**Gesamt-
preis**
19,50€

Süße Synergie

Schokolade macht glücklich. Ein guter Tropfen Wein ebenso. Warum also nicht einfach beides zusammenpacken und auf diese Weise eine ganz eigene Delikatesse kreieren? So haben wir der Schokoladenmanufaktur Schell ein paar Fläschchen von unserem Publikumsliebbling **Tempête Occitane** geschickt und sie haben daraus eine Lage **feinster Pralinen** gemacht, die mit ihrem schokoladigen Schmelz ihresgleichen suchen. Très bien!

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 den handwerklich hergestellten **Pasteten von Jean Brunet** – da fehlt zu einer richtigen Vesper eigentlich nur noch ein frisches Baguette. Das holen Sie vom Bäcker Ihres Vertrauens und schon haben Sie alles, was man in Frankreich für die perfekte Brotzeit braucht.



**Gesamt-
preis**
24,50€

Sardisches Doppel

Cannonau gehört auf den ersten Blick nicht zu den bekanntesten Rebsorten – auf den Zweiten jedoch ist sie keine Unbekannte: Als **Grenache** ist sie uns durch ihre beerige Frucht und Vollmundigkeit ein Begriff und in diesem Falle der ideale Partner für den fruchtig feinen **Vermentino**. Zusammen mit der **Premium-Pasta** und einem kräftigen **Sugo** sind sie die beste Vorraussetzung für einen italienischen Abend wie bei la Mamma!



**Gesamt-
preis**
28,50€

Beaujolais Primeur

Wie jedes Jahr feiern wir, in 2018 am 15. 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 „Schweinerien“ und natürlich auch eine Auswahl von Rohmilchkäsen.

★ **Beaujolais Villages Primeur 2018**
6,95 € (7,94 €/1 l)

Rot-Weiß – Les Vignerons du Narbonnais

Nichts gegen Pommes Schranke, ab und zu, aber für die anstehenden Feiertage haben wir eine bessere Idee. Einen Rot- und einen Weißwein von den **Winzergenossen aus Narbonne**, die festliche Geflügel- und Fischgerichte aufs Feinste begleiten. Der kraftvoll samtige **Merlot Cabernet Chibet Reserve** passt mit seinen opulenten Aromen von kleinen roten Früchten zur knusprig gebratenen Entenbrust genauso wie zur Martinsgans. Und der vollmundige **Chardonnay** geleitet Sie mit seinen Aromen von Weinbergpfirsich und Buttertoast bei Krevettensalat und gebackenem Lachs ebenso sicher ins kulinarische Nirwana.

★ **Chibet Merlot/Cabernet: 7,50 € (10,00 €/1L)**
★ **Chibet Chardonnay: 6,95 € (9,27 €/1L)**



Achtung!
Wie gewohnt bleibt der Weinhof in der ersten Januarwoche bis zum **3. Januar 2019** geschlossen.

Austerfest im Weinhof am 24. November 2018!

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 „Domaine Les Charmettes“ kostet: Roh: 15,50 €, Gratiniert: 16,50 € ★ **Das Dutzend Austern 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 Austernfest beginnt um 11.00 Uhr.** Bitte unbedingt reservieren, da die Plätze begrenzt sind. Telefon: **0201-841322**



Weihnachts-Flaschen-Post

