

Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · Mai 2019

Winter-Exit-Weine

Nur mit Mühe konnten wir uns von dem Schauspiel losreißen, das uns das britische Parlament im Ringen um einen halbwegs eleganten Abgang bot, um für Sie nach zustimmungsfähigen Lösungen für einen harten Winter-Exit zu suchen. Natürlich stellen wir Ihnen das Ergebnis erst einmal zur Abstimmung vor und wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Probieren.

Staufrei in den Frühling – Corte Sant'Egidio

Frühling am Gardasee ist keine schlechte Idee, aber nicht immer reicht die Zeit dazu. Holen Sie ihn doch einfach nach Hause, wenn der Job Sie nicht loslässt oder die lieben Kleinen die Schulbank drücken müssen. Überlassen Sie das Staurisiko auf der Brennerautobahn unserem Spediteur, nehmen Sie einen Schluck **Bianco di Custoza** vom **Corte Sant'Egidio** in den Mund, und schon plätschern sanfte Wellen von Zitrusaromen und Pfirsichfrucht an Ihren Gaumen. Der **leichte Weiße** vom Südostende des Gardasees geht mit seiner erfrischenden Art wunderbar zu Gemüse-Antipasti und fast noch besser einfach so.



■ Preis je Flasche: 5,95 € (7,93 €/1 l)

Pura Vida – Weingut Paulushof

Thomas Benz gehört zu den jungen, hervorragend ausgebildeten deutschen Winzern, die mit ihrem Können und Ehrgeiz den Arrivierten gehörig Dampf machen. Der Ausnahmesommer 2018 hat dem Geisenheim-Absolventen alles abverlangt, aber das Ergebnis hat uns überzeugt. Sein wunderbar cremiger **Mosel Riesling trocken Schieferglanz** hält mit seiner opulenten Frucht von reifen Aprikosen und seiner moderaten Säure, was der Jungwinzer verspricht, nämlich pure Lebensfreude. Selbst wenn Sie bisher um die Mosel eher einen Bogen gemacht haben, sollten Sie sich dieses pure Weißweinvergnügen nicht entgehen lassen.



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

Extrovertiert – Weingut Glaser-Himmelstoss

Die **2018er Scheurebe** vom **Weingut Glaser-Himmelstoss** ist alles, nur nicht scheu. Dem **Weiß** aus dem fränkischen Mairdreieck entsteigt das extrovertierte Bukett eines ganzen Korbes exotischer Früchte, zu denen sich am Gaumen auch Mirabelle, Quitte, Cassis und Stachelbeere gesellen. Dabei präsentiert



er sich im Mund angenehm leicht und frisch. Unter Winzern ist die Rebe als ziemlich anspruchsvoll verrufen und wird deshalb kaum noch angebaut, aber unter den kundigen Händen der Familie Glaser-Himmelstoss entwickelt sie als Aperitif ebenso viel Charme wie als Begleiter zu asiatischen Gerichten.

■ Preis je Flasche: 8,90 € (11,87 €/1 l)

Universalmittel – Arnaud de Villeneuve

Arnaud de Villeneuve war ein katalanischer Arzt, der im ausgehenden 13. Jahrhundert den Weingeist in die abendländische Medizin einbrachte. Er bezeichnete den durch die Destillation von Wein gewonnenen Alkohol als aqua vitae (Lebenswasser) und sah in ihm wohl eine Art Universalheilmittel. Wer will es den **Winzergenossen** von **Rivesaltes** da verdenken, dass sie ihre Kooperative nach ihm benannt haben. Ihr **Weißer** aus **Macabeu** und **Grenache Blanc** ist mit seiner frischen Frucht von Limetten und weißen Pfirsichen auf jeden Fall ein Universalmittel zu gegrilltem Fisch und Schalentieren oder als Aperitif.



■ Preis je Flasche: 6,25 € (8,33 €/1 l)

Glanzlichter – Château Saint-Bénézet

Wenn im Frühjahr die Sterne noch vor dem Schlafengehen funkeln und nach wärmenden Textilien rufen, darf auch der Wein ein wenig mehr auf den Rippen haben. Der **weiße Costières de Nîmes** der **Winzergenossenschaft von Saint-Bénézet** kommt dann gerade recht. Die **Cuvée** aus **Viognier**, **Grenache Blanc** und **Vermentino** präsentiert sich schon in der Nase mit Aromen von weißen Blüten und hellem Steinobst recht opulent und zeigt am Gaumen „une grande richesse“. Satte Frucht, viel Schmelz und gerade das rechte Maß an Frische lassen die Augen mit den Sternen um die Wette glänzen.

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

Als **Probierpaket*** erhältlich!
35,00 €
statt **43,60 €**

PROBIERPAKET* zum Sonderpreis

Keine Zeit oder zu weit entfernt?

Probieren geht über studieren? Bestellen sie doch einfach das „Probierpaket“ zur Aktion zum Preis von **35,00 €** frei Haus.

Hotline: 0201-841322 oder
info@weinhof-ruettenscheid.de

*Achtung: je Haushalt nur ein Probierpaket!



★ FRÜHLINGSANGEBOT ★

Spitze – Château Puy Servain

Puy 178 ist nicht die Spitze eines Eisbergs, sondern die eines Hügels in der Gemarkung Calabre mit der gleichlautenden Katasternummer und damit die Namenspatronin für **Daniel Hecquets** neueste Schöpfung. Denn genau hier stehen die **Sauvignonreben**, aus deren Trauben der Altmeister gemeinsam mit einem kleinen Anteil **Sémillon** einen herrlich frischen und aromatischen **Weißwein** schuf, der mit seiner knackigen Frucht und seinem fein austarierten Spiel von Süße und Säure wie geschaffen für die beginnende Freiluftsaison scheint. Als Aperitif oder zu frühlinghaft leichten Gerichten ist er einfach spitze.

■ Preis je Flasche: **6,50 €** (8,67 €/1 l)



Kulinarische  Matinée



Am Samstag, den **11. Mai 2019** servieren wir Ihnen zu einem Glas „**Château Saint-Bénézet 2018**“ und wer auf Rotwein nicht verzichten möchte bekommt – **La Caplana „Barbera d’Asti 2017**“:

Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef unter Kräuter-Senfkruste mit glasierten Gartengemüsen und Schlupfnudeln

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbutter und ofenfrisches Baguette inklusive **16,95 €**. Die Veranstaltung dauert von **11.00 bis 14.00 Uhr**. Bitte unbedingt reservieren, da die Plätze begrenzt sind. Telefon: **0201-841322**

