

Weinhof



M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · Juli 2019

Ein Hoch auf den Sommer

Nach den Europawahlen scheint nichts mehr sicher. Ist das Klima in der GroKo noch zu retten? Bauen Sie einfach auf die alte Regel „Es gibt kein schlechtes Wetter, es gibt nur falsche Weine“. Wir bieten Ihnen in unserer Juli-Auswahl die richtigen für alle Eventualitäten und wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Probieren und natürlich einen richtig schönen Hochsommer.

Als
Probierpaket*
erhältlich!
45,00 €
statt ~~51,00 €~~

Minervois en rosé – Domaine d'Albas

Mit seinen komplexen Roten aus dem Minervois hat **Graham Nutter** die Freunde kraftvoller Rotweine längst für sich gewonnen. Von Oktober bis April sind sie immer eine gute Wahl. Jetzt zeigt der Selfmademan aus der Londoner City, dass er auch Sommer kann. Gemeinsam mit seinem Önologen Richard Osborne hat er aus **Grenache und einem winzigen Anteil Roussanne** einen Rosé „gezaubert“, der mit seinen vielschichtigen Aromen von Sommerfrüchten nicht weniger spektakulär daherkommt als seine Roten. Dank seiner Frische betört er die Sinne damit aber auch, wenn das Quecksilber weit über 20 Grad verharrt.

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



Anette Closheim – Ihr Ding

Noch vor zehn Jahren war das **Weingut Closheim** eines unter vielen in Langenlonsheim an der Nahe. Dann stieg **Anette Closheim** in den Familienbetrieb ein und inzwischen gibt sich die Fachwelt bei ihr die Klinke in die Hand. Dabei meint die selbstbewusste junge Winzerin, über Wein würde viel zuviel geredet, ihre Weine sollten vor allen Dingen schmecken. Ganz ihr Ding ist ihre **Cuvée aus Scheurebe, Bacchus, Riesling und Sylvaner**. Der saftige Weiße macht mit seiner knackigen Frucht von Quitte und Stachelbeere, um die sich Aromen exotischer Gewürze ranken, vor allem eins: Lust auf den nächsten Schluck.

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



Good BYE Findling

Trennungen sind nie einfach, vor allem nicht, wenn sie endgültig sind. So fällt es wirklich schwer, uns von einem Wein zu verabschieden, der in dieser Form nie wieder kommen wird: Der **Findling** vom **Weingut Stefan Müller**. Vor zwei Jahren erhielt er noch eine Gnadenfrist, die nun abgelaufen ist. So haben sie nun ihren definitiv letzten Dienst getan und sind für eine neue Generation **Riesling-Stöcke** vom Hang gewichen. Also erheben Sie das Glas und genießen Sie die letzten Schlucke dieses wunderbar frischen und cremigen Weins, der mit seinen Aromen von Ananas und hellem Steinobst und einer angenehm milden Säure voller Würde abtritt und uns so den Abschied nicht gerade erleichtert.

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



Pizza-Connection – Cantina la Vite

Salvatore ist ein netter Kerl und seine Pizza kann sich wirklich sehen lassen, aber wenn es um Wein geht, verlassen wir uns doch lieber auf unseren eigenen Geschmack. Also haben wir die Weine der **Kooperative**, der seine Eltern angehören, in unsere Blindverkostung eingestellt und nicht schlecht gestaunt, dass der **weiße Sizilianer** aus der **Rebsorte Grillo** als Sieger aus der Verkostung hervorging. Mit seiner filigranen exotischen Frucht und seiner feinen Mineralität passt der frische Weiße wunderbar in die warme Jahreszeit und natürlich zu Pizza Frutti di Mare. Danke für den Tipp, Salvatore.

■ Preis je Flasche: **7,70 €** (10,27 €/1 l)



Liegt doch Nahe – Weingut Lorenz

Deutschland liegt beim Stichwort „Sauvignon“ für die meisten Weinfreunde immer noch nicht wirklich nahe, aber genau dort haben wir einen gefunden, der seinen französischen Cousins durchaus den Platz in Ihren Gläsern streitig machen kann. Der **2018er Sauvignon Blanc trocken von Werner und Ulrich Lorenz** aus Bad Kreuznach an der Nahe gibt sich mit seiner knackigen Frucht von Stachelbeere, Maracuja und gelber Paprika sofort als würdiger Vertreter dieser Rebsorte zu erkennen und dank seiner perfekten Balance von Extrakt und Säure als erfrischender Begleiter sommerlich leichter Gerichte.

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



Schmuckstück – Domaine Renaudie

Madame Denis ist eine Perle ihrer Zunft. Mit ihrem 2018er **Perle de Rosée aus 100 Prozent Pineau d'Aunis** ist der Winzerin von der Loire wieder ein Schmuckstück unter den Rosé-Weinen gelungen. Nur blassrosa im Glas entfaltet er im Mund 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 Grad) zu kalten Vorspeisen, Gegrilltem, Wok-Gerichten oder einfach mit guten Freunden.

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



* **Achtung:** je Haushalt nur ein Probierpaket (nur die Flaschenweine). **Gültig bis zum 13. Juli 2019. Keine Zeit oder zu weit entfernt?** Bestellen sie doch einfach das „Probierpaket“ zur Aktion zum Preis von **45,00 € frei Haus**. (jeweils eine Flasche aus diesem Angebot) **Hotline:** 0201-841322 oder info@weinhof-ruettenscheid.de

★ EINFÜHRUNGSANGEBOT ★

Eine Wucht in Tüten – Cautiva Moncaro

Alle Wetter, der **Verdicchio** der Cantina Moncaro ist nicht von Papp, auch wenn er in der praktischen und umweltfreundlichen 3 Liter Bag-in-Box daherkommt. Aus **100 Prozent Verdicchio** haben die Winzergenossen aus Montecarotto einen kraftvollen Weißwein mit intensiven Aromen von reifen Zitrusfrüchten, Holunder, weißen Pfirsichen und Mandeln kreiert. Genießen Sie ihn zu Meeresfrüchten, Pasta oder einfach nur zum Vergnügen.

- Preis je 3 Liter Box: **18,95 €** (6,30 €/1 l)
- Einführungsangebot bis zum 20. Juli 2019: **15,00 €**



Achtung: die Bag-in-Box ist **nicht** im Probierpaket enthalten!

Kulinarische  Matinée



Am Samstag, den **13. Juli 2019** servieren wir Ihnen zu einem Glas von **Anette Closheim's Cuvée „23“**:

Medaillons vom Schweinefilet in Zitronenbutter auf Jungzwiebeln mit Basmati-Wildreis-Timbale

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**

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

Alle Weine ab **3.7.2019** erhältlich



DIALOGPOST
Ein Service der Deutschen Post



**PREMIUMADRESS
BASIS
DIALOGPOST**