

Weinhof

P R Ä S E N T E

Weinhof Rüttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · November 2019



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

Der frühe Vogel – Domaine d'Aubaret



Für so einen wunderbar reintonigen **Chardonnay** muss man früh aufstehen. Noch in der Nacht, in den kühleren Stunden des Tages wurden die Trauben gelesen, damit sie im perfekt ausgestatteten Keller der **Domaine d'Aubaret** ankommen, bevor die Sonne des Languedoc eine unkontrollierte Gärung auslösen kann. Der Lohn der frühen Stunde ist ein vollmundiger Weißwein, der mit seiner kristallklaren Frucht von hellem Kernobst den ganzen Mund füllt, und um dessen kraftvollen Körper sich Noten von Vanille und Blüten ranken. Genießen Sie ihn einfach als Aperitif oder als Begleiter zu festlichen Fischgerichten.

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

Roter Bruder – Alma Cersius

Der weiße **Gardian Grand Réserve** der **Winzergenossenschaft Alma Cersius** hat bei unseren Kunden bereits im Sommer viel Anklang gefunden, da wollen wir Ihnen das rote Gegenstück für die kühleren Tage des Jahres nicht vorenthalten. Auch der kraftvolle Rote aus **70 Prozent Cabernet**



und **30 Prozent Merlot** trägt mit seiner markanten Frucht von roten Beeren und seinen feinen Würznoten etwas vom Zauber der Camargue in sich. Seinen Namen verdankt er den Gardians, den berittenen Wildhütern, die über diese urwüchsige Naturlandschaft wachen.

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

Himmlisch – Vignobles du Terrasous



Über den Rebhängen der **Winzergenossenschaft von Terrats** thront, den größten Teil des Jahres von einer weißen Kappe bedeckt, der Pic du Canigou – der heilige Berg der Katalanen. Er leiste ihnen bei der Arbeit im Weinberg himmlischen Beistand, behaupten die Winzergenossen mit einem Augenzwinkern. Das muss ja stimmen, wenn ihnen dabei ein Wein wie der **rote La Petite Bête** gelingt. Die **Cuvée** aus **50 Prozent Marselan** und **50 Prozent Syrah** füllt den ganzen Mund mit ihrer von Würz- und Röstnoten durchwobenen Frucht von dunklen Beeren und beweist dabei eine wirklich göttliche ;-) Länge.

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

Dreigestirn – Caves Languedoc Roussillon Orimos

Grenache, Syrah und Mourvèdre – bei diesem Dreigestirn werden selbst notorische Karnevalsmuffel unter den Rotweinfreunden jeck. Die Önologen der **Caves Languedoc Roussillon** haben aus den klassischen Edelreben des Languedoc einen beeindruckend **kraftvollen Rotwein** geschaffen, der einen Tusch verdient hat. Schon seine tiefe Farbe verrät, dass sich dahinter ein machtvoller Wein verbirgt, und sein Bukett von reifen roten Früchten und feinen Würznoten verstärkt diesen Eindruck. Am Gaumen entfaltet die opulente Frucht ein Spektakel, das von einem Gerüst wunderbar reifer Tannine im Zaum gehalten wird.

★ Preis je Flasche: 9,50 € (12,67 €/1 l)



Gratulation – Terra Remota

Marc Bournezeaus war schon einige Jahre als Diener fremder Herren in der Weinwelt unterwegs, als er 1999 irgendwo im Nirgendwo der **DO Empordà** exzeptionelles Terroir entdeckte, das seinen önologischen Eros weckte. Er rodete das Land und stampfte hier im äußersten Nordosten Spaniens ein Weingut aus dem Boden, um ebenso außergewöhnliche Weine zu schaffen. Wir können ihn 20 Jahre später dazu nur beglückwünschen. Schon sein überraschend frischer und ungemein **fruchtiger Roter „Ales Negres“** rechtfertigt alle Mühen und Investitionen, mehr noch sein faszinierend komplexer Flaggschiff-Wein „Camino“.



★ **Ales Negres 2017: 9,90 € (13,20 €/1 l)**

★ **Camino 2016: 19,90 € (26,53 €/1 l)**

Nicht schlecht – Weingut Peter Lauer

Eigentlich hat es **Florian Lauer** in der Mitte seines Lebens schon geschafft und genug Lorbeeren gesammelt, um es sich darauf bequem zu machen. Seine Weine werden gehandelt wie Preziosen, und die Fachwelt überschlägt sich förmlich mit Ihren Bewertungen. Aber der Starwinzer von der Saar macht einfach weiter, was er am besten kann: **Spitzenrieslinge**. Für den **Ayler Riesling Fass 6** hat der Gault & Millau 2019 nur ein Wort über – „prachtvoll“. Und wir finden diesen herrlich fruchtbetonten Saar-Riesling aus der **Lage Ayler Kupp** mit seiner genialen Balance von Süße und Säure auch nicht schlecht.



★ **Preis je Flasche: 16,95 € (22,60 €/1 l)**

Charmeur – Pierre Amadiou

Nach französischen Maßstäben haben die Rebstöcke, die diesen außergewöhnlichen Weißwein hervorgebracht haben, längst das Rentenalter erreicht, aber **Pierre Amadiou** denkt gar nicht daran, seine 64 Jahre alten Clairette-Reben aufs Altenteil zu schicken. Der **weiße Côtes du Rhône Grand Romane** ist ein echter Gaumenschmeichler. Die Nase betört er mit Aromen von hellem Kernobst und dem Duft von Akazienblüten, im Mund gesellen sich feine Zitrus-Noten dazu, die diesem wunderbar runden Wein eine verblüffende Frische bewahren. Ein Charmeur alter Schule, der sich nicht nur als Aperitif bewährt.



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

Huch! Ah! Wow! – Château Bonnange

Huch! Ein **roter Bordeaux** aus **100 Prozent Malbec**? Noch während wir uns fragten, ob wir richtig gelesen hatten, kam das „Ah!“, denn aus den Probegläsern stiegen komplexe Aromen von dunklen Beeren, Pfeffer und Veilchen in die Nase. Kaum hatten wir den ersten Schluck genommen, sagten wir nur noch wow! Dichte Frucht, in seidige Tannine gehüllt, füllte den ganzen Mund. Das lange Finale kürzten wir ein wenig ab, um zur Sicherheit einen zweiten Schluck zu nehmen, aber das Spektakel wiederholte sich. Ganze 1.200 Flaschen produzieren **Claude Bonnange** und **Paul-Emmanuel Boulme** davon, also beeilen Sie sich.



★ **Preis je Flasche: 11,80 € (15,73 €/1 l)**

Winter Verde – Quinta da Lixa

Beim Stichwort **Vinho Verde** denken wir meist an ein prickelnd leichtes Sommervergnügen, das sich wegen seines geringen Alkoholgehalts wegtrinken lässt wie Limonade und zwar vorzugsweise draußen. Der Vinho Verde Aroma das Castas der **Quinta da Lixa** zeigt aber, dass die **Weißweine** aus Portugals Norden auch mehr können. Die **Cuvée** aus den **Edelreben Alvarinho und Loureiro** besticht vor allem durch ihr komplexes Aromenspiel von hellem Kernobst, Blüten und Gewürzen und zeigt am Gaumen so viel Substanz, dass die dezent vorhandene Kohlensäure an keiner Stelle in den Vordergrund rückt.



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

Feinherbe Verführer – Weingut Josef Milz

Das Weingut **Josef Milz** gehört zu den ältesten Weinbaubetrieben in **Trittenheim** und zu den Gründungsmitgliedern des Verbands deutscher Prädikatsweingüter. Qualität ist daher für Josef Milz oberstes Gebot, und die können wir ihm nach der Verkostung seiner Weine auch bescheinigen. Besonders angetan haben es uns sein **Riesling M** feinherb und sein Trittenheimer **Riesling Kabinett feinherb**. Beide Weine machen mit ihrem animierenden Bukett, ihrer opulenten Frucht und präsenten Mineralität im Zusammenspiel mit dem perfekt eingestellten Verhältnis von Süße und Säure einfach nur Lust auf den nächsten Schluck.



★ **Riesling „M“ 2018: 11,50 € (15,33 €/1 l)**

★ **Trittenheimer Kabinett 2018: 12,95 € (17,27 €/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.





**Gesamt-
preis
26,50€**

Brotzeit auf Französisch

Das einfache Leben kann so schön sein. Ein seidig weicher **Merlot** und ein feinfruchtiger **Sauvignon** aus dem **Pays d'Oc**, im Paket mit den **handwerklich hergestellten Pasteten** von **Recettes Gourmandes & 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.

Genießerpaket (Bordeaux)

Kaum irgendwo weiß man das genussvolle Leben wohl zu schätzen wie in Frankreich. Ein guter Wein, etwas Gebäck und feine Pasteten auf frischem Brot – so lässt es sich gut aushalten. Mit diesem kraftvollen und dennoch weichen **Bordeaux**, den knusprigen **Rosmarinkräckern** und dem herzhaften **Enten-Rillettes** holen Sie sich französischen Genuss nach Hause.



**Gesamt-
preis
26,50€**

Doppeltes Glück

Schokolade macht glücklich. Ein guter Tropfen Wein ebenso. Warum also nicht einfach beides zusammenpacken und auf diese Weise ein wahres Glückspaket schnüren? Die **Cuvée „Symphonie“** mit einem intensiven Bouquet und Aromen von Brombeeren, schwarzer Kirsche und einem Hauch Vanille, ist mit ihrer samtweichen Tanninstruktur die perfekte Begleitung für die **exquisiten Schokoladen von Cemoi**.



**Gesamt-
preis
18,00€**

Französische Revolution

In Sachen Revolution sind die Franzosen bekanntlich nicht zimperlich, aber 15 Euro für einen Landwein? Mit seinem **Pays d'Oc IGP „Revolution Solaire“** trat Jean-Noël Bousquets Sohn Frédéric in die Fußstapfen des Vaters und folgte seiner Vision, aus den Rebsorten **Syrah und Marselan** einen „**Grand Cru**“ aus dem **Languedoc** zu schaffen. Beide Rebsorten sind optimal an das Klima in Frankreichs sonnenreichster Ecke angepasst und ergeben einen ebenso komplexen wie mächtigen Rotwein mit vibrierenden Aromen von schwarzen Kirschen, getrockneten Pflaumen und Wildkräutern.



**Gesamt-
preis
17,90€**



**Gesamt-
preis
32,00€**

Erste Hilfe auf Italienisch

Ein kräftiger, vollmundiger **Merlot** und ein schmelziger, frischer **Pinot Grigio der Cantina La Salute** – zwei italienischer Brüder als Retter in der „Not“. Unterstützt werden sie dabei von der **Pasta Ruvida**, einer Premium-Pasta aus Hartweizengrieß sowie einer kräftigen **Rinder-Bolognese**. Die **Amaretti Morbidi** komplettieren dieses Erste-Hilfe-Paket auf eine köstliche Weise.

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 dieser feinen **Cuvée aus Viognier, Grenache blanc, und Vermentino**. Der schmelzige Weiße, ist genau der richtige Urlaubsbote und macht zusammen mit den mild-würzigen **Fisch-Rillettes** im wahrsten Sinne Lust auf Meer!



**Gesamt-
preis
22,90€**

Sektkränzchen

Etwas Prickelndes und ein bisschen was Süßes für den Abend unter Mädels. Für die gute Stimmung sorgen der **Sekt von La Renaudie**. Mit seiner trockenen und dennoch fruchtigen Art und einer feinen Perlage, ist dieser die perfekte Ergänzung für die zart schmelzenden **Gouffrais-Schokoladen**, die alle guten Vorsätze garantiert vergessen lässt.



**Gesamt-
preis
40,00€**



**Gesamt-
preis
26,50€**

Spanischer Abend

Für einen gelungenen Abend braucht man zwei Rote, eine Wurst und ein paar Freunde. Letztere passen nicht in den Karton, dafür aber **zwei bemerkenswerte Rote** der **Bodegas Paniza**, die mit ihrer saftigen Frucht und einem samtig weichen Gewand, in Kombination mit der **Wildschwein-Chorizo**, einen genussvollen Abend garantieren.

Beaujolais Primeur

Wie jedes Jahr feiern wir, in 2019 am 21. 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“, eine Auswahl von Rohmilchkäsen und knuspriges Baguette.

★ **Beaujolais Villages Primeur 2019**
5,95 € (7,94 €/1 l)

Alles im Fluss – Vignobles Bonfils

Da, wo vor Jahrtausenden einmal das Wasser der Aude geflossen ist, stehen heute die Weinberge der **Familie Bonfils**, und die Rebstöcke profitieren von den Hinterlassenschaften des Flusses. Die **Sauvignon-Reben** fühlen sich auf dem von Kalkgestein und Kieselstein durchsetzten Boden offenbar pudelwohl und bringen einen herrlich frischen **Weißwein** mit lebhafter Frucht hervor. Und auch dem **Roten** aus **100 Prozent Merlot** scheint dieses Terroir ausgezeichnet zu bekommen. Mit seinem komplexen Bukett, seiner dichten Frucht und seinen seidigen Tanninen passt er zu fast jeder Gelegenheit.

★ **Sainte Magdelaine Merlot 2018 IGP: 5,95 € (7,93 €/1L)**
★ **Sainte Magdelaine Sauvignon 2018: 5,95 € (7,93 €/1L)**



ACHTUNG!
Wie gewohnt bleibt der Weinhof in der ersten Januarwoche bis zum **3. Januar 2020** geschlossen. Am **Samstag, den 4. Januar**, haben wir geöffnet.

Austerfest im Weinhof am 23. November 2019!

Tradition ist Tradition! Einmal im Jahr gibt es im Weinhof das klassische Austerfest. 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 Chardonnay von der „Domaine Aubaret“ kostet: Roh: 16,00 €, Gratiniert: 17,00 € ★ **Das Dutzend Austern mit einem Glas Chardonnay von der „Domaine Aubaret“ kostet:** Roh: 28,00 €, Gratiniert: 29,00 € ★ **Das Dutzend zum Mitnehmen kostet: 18,80 €**

Bitte haben Sie Verständnis, daß wir die Mitnahme Austern nur ungeöffnet abgeben. Bitte **unbedingt reservieren**, da die Mengen begrenzt sind. Auch die Mitnahme Austern gibt es nur auf Vorbestellung. **Das Austerfest beginnt um 11.00 Uhr.** Bitte **unbedingt reservieren**, da die Plätze begrenzt sind. Telefon: **0201-841322**



Weihnachtspost vom Weinhof

