

# Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · Mai 2021

## Woueweine

Das Wetter in den ersten Aprilwochen war beinahe so abwechslungsreich wie die Corona-Politik der Landesregierung(en). Dürfen wir jetzt wenigstens bei der Witterung auf eine klare Linie hoffen? Das Blaue vom Himmel herunter können wir Ihnen nicht versprechen, dafür aber eine Auswahl feiner Weine für einen sonnigen Mai. Die können Sie unabhängig von jeder Inzidenz nach eigenem Gusto öffnen.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Probieren.



### Bio-Tipp – Domaine de Tavernel

Die Cuvée klingt zunächst verwegen, aber schon nach dem ersten Schluck glätten sich die Stirnrunzeln wieder.

Aus **Colombard, Muscat, Gewürztraminer und Vermentino** haben **Pierre Amphoux und Denise Compagne** einen **Weißer** geschaffen, der mit seiner expressiven Nase, seinen üppigen Aromen von exotischen Früchten und seiner angenehmen Frische sofort begeistert. Vater und Tochter gehören zu den **Bio-Winzern** der ersten Stunde im Department Gard und empfehlen ihren Landwein von der südlichen Rhone als Aperitif wie auch als Begleiter zur sommerlich leichten Küche. Dem können wir uns nur anschließen.

■ Preis je Flasche: **8,30 €** (11,07 €/1 l)

### Feierlaune – Pierre Amadiou

Die **Familie Amadiou** gehört zu den meistdekorierten Erzeugern in **Gigondas** und ihren Roten Domaine Grand Romane, unlängst vom Wine Spectator zur Nummer 22 der 100 besten Weine gekürt, finden Sie in unserem Sortiment. Immer eine gute Wahl für kühlere und höhere Feiertage möchten wie Ihnen für die kommenden wärmeren Tage doch eher den **weißen Côtes du Rhône der Amadiou** ans Herz legen. Wenn Sie im Frühling zum Beispiel Ihre Erstimpfung feiern möchten, bietet dieser kraftvolle Weiße mit seiner dichten Frucht von hellem Kernobst und seinem lebhaften Finale den angemessenen Rahmen.

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

### Bei die Fische – La Cave d'Ouveillan

Wenn die Corona-Kilos noch den Hosenbund spannen, dann reichen Sie zum Fisch statt Butter doch den **Weißer Haut**



**Flassac der Winzergenossenschaft von Ouveillan.** Die saftige **Cuvée aus Chardonnay und Colombard** präsentiert sich am Gaumen angenehm frisch und passt perfekt zu Meeresfrüchten und Fisch, besonders wenn er vom Grill kommt. Schon vor dem Essen lässt seine expressive Aromatik von hellen Früchten und Akazienblüten eventuelle Sorgen um die Figur schnell vergessen und danach vertagen Sie das Thema auf die Zeit nach der letzten Ministerpräsidentenkonferenz, also die frühen Morgenstunden.

■ Preis je Flasche: **6,95 €** (9,27 €/1 l)

### Strandspaziergang – Cave de Cruzy

Wer würde die Pandemie nicht auch gerne ganz entspannt im eigenen Haus am Meer aussitzen, wie es einigen wohlhabenden Pariser Familien vergönnt zu sein scheint. Mit dem **Rosé „Palace de la Plage“** der **Winzergenossen von Cruzy** geht das auch in Balkonien, zumindest stundenweise. Aus **100 Prozent Merlot** gekeltert weckt er mit seiner üppigen Frucht von roten Beeren und seinem feinen Schmelz Erinnerungen an den letzten Strandspaziergang. Streuen Sie einfach etwas Sand in die Schuhe und streamen Sie leises Brandungsrauschen auf den heimischen Freisitz, dann ist die Illusion perfekt.



■ Preis je Flasche: **5,50 €** (7,33 €/1 l)

### Richtig schön – Pierre Amadiou

Wenn Sie sich den Sommer mal so richtig schön trinken wollen, dann sollten Sie in den **Gigondas Rosé** von **Pierre Amadiou** investieren. **Grenache noir, Syrah, Cinsault und Mourvèdre-Trauben** von im Mittel **45 Jahre alten Rebstöcken** sind der Stoff, aus dem der Meisterwinzer einen traumhaften Rosé gewinnt. Hinsichtlich Tiefe und Komplexität steht er seinen roten Cousins nicht nach, bewahrt mit der intensiven Frucht von Himbeeren, Waldbeeren und Pfirsich dabei aber eine Frische, die diesen Cru von der südlichen Rhône absolut sommertauglich macht. Unser Tipp, wenn Sie am Grill Großes planen.



■ Preis je Flasche: **15,95 €** (21,27 €/1 l)



Erhältlich als  
**Probierpaket\***

6er **49,50 €**  
statt 50,55 €

12er **88,00 €**  
statt 101,10 €

### 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  
4.5.2021  
erhältlich!

P  PREMIUMADRESS  
BASIS  
DIALOGPOST

## Sommerliches Trinkvergnügen

### Familienzuwachs – Quinta da Lixa

Der weiße Vinho Verde der **Familie Meireles** hat mit seiner spritzig fruchtigen Art bereits viele Freunde gewonnen. Hier möchten wir Ihnen auch noch das rosa „Schwesterchen“ vorstellen. Der **Rosé aus Touriga Nacional und Espadeiro** bietet dank seiner dezenten Kohlensäure und seines ausgewogenen Spiels von Süße und Säure das gleiche „früh“ sommerlich leichte Trinkvergnügen wie sein weißer Bruder, legt aber in Sachen Frucht mit seinen üppigen Aromen von frischen roten Beeren und hellen Blüten noch ein Schüppchen drauf. Und mit nur **10,5 Prozent Alkohol** verdreht er Ihnen auch nicht gleich den Kopf.



SONDER-  
PREIS  
bis zum  
15.5.2021

■ Preis je Flasche: **4,95 €** statt **5,50 €** (7,33 €/1 l) gültig bis zum 15. Mai 2021

## ★ DAUERBRENNER ★

### Schönheitskur – Mouastier Shiraz



In Übersee hat sie unter dem Namen „**Shiraz**“ eine steile Karriere gemacht, gibt streichelweichen Roten ihren Namen, die schnell etwas zu üppig daherkommen. Das entspricht nicht ganz unserem Schönheits-ideal, dachten sich die Önologen der **Kooperative in Cruzy** und haben eine winemaker's selection kreiert, die auch vor europäischen Spiegeln eine gute Figur macht. **Syrah-Trauben** aus ausgewählten Parzellen, die sie während der gesamten Vegetationsperiode mit Argusaugen überwachen, werden zum optimalen Reifezeitpunkt geerntet und dann einer dreiwöchigen Maischegärung unterzogen. Das Ergebnis ist ein wohliger weicher Roter mit üppiger Frucht von schwarzen Beeren, feinen Würznoten und einer Spur Lakritz, samtigen Tanninen und eben jenem Maß an Struktur, das den Konkurrenten aus Übersee so oft mangelt. Ein echter Franzose mit einem leichten Down-under-Akzent. Damit es der monoglotte Weltmann auch versteht, haben sie es beim Namen „**Shiraz**“ belassen.



■ Preis je Flasche: **4,95 €** statt **5,95 €** (7,93 €/1 l) solange der Vorrat reicht (nicht im Probierpaket enthalten!)