

Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · März 2022

Fruchtbombe – Lorenz & Söhne

Mit diesem **lebendigen, frischen Riesling von der Nahe** ist der **Familie Lorenz** DER Sommerwein des letzten Jahres gelungen. Mit seinen fruchtigen Aromen von Birne, grünem Apfel und Grapefruit, begeisterte er klar und saftig mit dezenter Kräuternote, einer leichten Extraktsüße und einem perfekt ausbalancierten, mineralischen Süße-Säure-Spiel. Er passt ideal zu leichten Fischgerichten, asiatischer Küche oder edlen Käsevariationen. Und weil man von dem Wein gar nicht genug bekommen kann, hatte ihn die Winzerfamilie dankenswerter Weise direkt in eine **Literflasche** gefüllt – auch wenn wir irgendwie das Gefühl haben, dass die Flasche genauso schnell leer wird, wie die herkömmliche Variante. Und weil der neue Jahrgang vor der Tür steht gibt's für den „Rest“ einen kleinen Rabatt.

■ **Sonderpreis solange der Vorrat reicht:**
6,95 € (6,95 €/1 l) statt **7,95 €** (7,95 €/1 l)



Racine – Grenache Syrah

Wer sucht, der findet. Wir haben für den Flohmarkt viele Steine umgedreht. Unter einem hatte sich ein ganz besonderer Schatz versteckt. Die **Grenache-Syrah-Cuvée** von **Bruno Lafon** und **François Chamboissier** hat uns auf ganzer Linie überzeugt. Von den Hochlagen des **Plateau des Causses** stammen die Trauben für diesen meisterlichen Tropfen. Temperaturkontrolle während der Gärung und der Ausbau in Beton „Fässern“ garantiert eine große Finesse und Vielschichtigkeit. Im Mittelpunkt der Aromenbühne finden wir eindeutig „Garrigue“. Diese Mischung aus Rosmarin, echtem Thymian, Lavendel, Salbei und, und, und ... ist einzigartig. Zum Kennenlernen empfehle ich einen Besuch in den Cevennen, Korsika oder Sardinien gehen auch. Der Geschmack von schwarzen Kirschen und Himbeeren, abgerundet von einem Hauch Anis runden das Geschmackserlebnis ab. Ein herrlicher Begleiter zu dunklem Fleisch, besonders wenn es vom Grill kommt. Auch ein gut gereifter Hartkäse macht neben diesem Tropfen eine gute Figur. Bitte unbedingt probieren! Bei dem Preis empfehle ich: Einkellern!

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

Erhältlich als
Probierpaket*
6er **51,80 €**
12er **90,00 €**
statt ~~103,60 €~~

Villa Lenora – Sizilien

Im Valle dei Templi haben die Winzer der **Villa Lenora** in Kooperation mit der **Familie Minini** den sizilianischen Weinbau in der Nähe der Tempelanlagen von Agrigent aus den Ruinen auferstehen lassen. Bei der Verkostung des **Roten aus Nero d'Avola-Trauben** haben wir das Probenglas bis zur Neige geleert. Den Önologen ist es gelungen, das Tannin der Jahrtausende alten Rebsorte zu zügeln und einen vollmundigen Roten entstehen zu lassen, der satte dunkle Frucht mit leichten Würznoten, feiner Süße und einem Hauch Vanille verbindet.

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



Stimmungsaufheller – Le Vigne di Sammarco

In diesen bewegten Zeiten ist der Wunsch nach einer gelegentlichen Auszeit nur allzu verständlich. Ein Gläschen vom **Primitivo di Manduria** der **Geschwister Rizzello** löst sicher keine Probleme, aber jedem von uns huschte bei der Probe dieses herrlich saftigen, vollmundigen Roten aus Apulien ein Lächeln über die Lippen. Seine intensiven Aromen von reifen Kirschen und Pflaumen, die samtweichen Tannine und die angenehme Restsüße machen einfach Spaß, und den können wir alle gebrauchen.

■ **Preis je Flasche: 9,95 €** (13,27 €/1 l)



Trostspender – Domaine Esprit des Pierres

Für den Fall, dass der Frühling doch noch einmal Pause macht, hat uns **Arnaud Sié** seinen **2019er Corbières „Révélation“** (die Erleuchtung) geschickt, und der mächtige **Rote aus 90 Prozent Grenache** und **zehn Prozent Syrah** dürfte bei allen denkbaren Rückschlägen das nötige Quantum Trost spenden. Schon sein verschwenderisches Bukett von reifen dunklen Beeren, Süßholz, schwarzen Oliven und Rosmarin wärmt die Seele. Wenn er dann den Mund mit üppiger dunkler Frucht füllt und den Gaumen in seidige Tannine hüllt, lässt er Sie alles andere vergessen und auf bessere Tage hoffen.

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



Probierpaket* zum Sonderpreis · Falls Sie in Ruhe zu Hause probieren möchten, nur zu! Das Paket ist als 6er oder 12er erhältlich. Sie haben die Wahl: **6er-Probierpaket 51,80 €**, **12er-Probierpaket 90,00 €** (frei Haus) · **Hotline:** 0201-841322 oder info@weinhof-ruettenscheid.de · ***Achtung:** je Haushalt nur ein Probierpaket!



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
15.3.2022
erhältlich!

P  PREMIUMADDRESS
BASIS
DIALOGPOST

★ AKTUELLER WEIN-TIPP ★



Monte Araya Rioja DOC

Über kaum eine andere Region des Weinanbaus geistern mehr Phantasien durch die Köpfe der Weintrinker, was denn „typisch“ für die Herkunft sei, als in der **Rioja**. Sind es die schweren, kraftvollen Riesen aus dem Barrique, oder die zarten, fruchtbetonten Jungweine, die nie ein Fass von innen gesehen haben. Wir wollen die Entscheidung Ihnen überlassen und haben uns für den hoffentlich goldenen Mittelweg entschieden.

Santiago Garde, der Chef-Önologe von den **Bodegas Medievo** hat uns ein Muster zukommen lassen, dem wir nicht widerstehen konnten. Funkelnde, kirschrote Farbe im Glas, **viermonatiger Ausbau im Eichenfass**, viel Schmelz. Duft von reifen, roten Früchten mit zarten Anklängen von Lakritz und Gewürzen in Nase und Mund. Das sind die Fakten. Vielleicht ist er ja typisch, schmecken wird er Ihnen auf jeden Fall.

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

Unser
TIPP!

★ BIOWEIN SONDERAKTION ★

SONDER-
PREIS
solange der
Vorrat reicht!

Bodegas Palmera

Im Jahr 1998 kaufte der Pfälzer Winzer **Heiner Sauer** eine Finca mit vierzehn Hektar Weinbergen in der Nähe von **Utiel** und stellte das kleine Weingut sofort auf **biologischen Weinbau** um. Mehr Arbeit, weniger Ertrag – das Rezept ging auf. Die Weine von Heiner Sauer's **Bodegas Palmera** werden inzwischen in der Fachwelt herumgereicht. Einen **Rosé** der Extra-Klasse hat Heiner Sauer aus **95 Prozent Bobal** (von über 85 Jahre alten Rebstöcken) und **5 Prozent Cabernet Sauvignon** vinifiziert. Eine Farbe zum Knutschen, eine Nase zum Verlieben, ein Abgang zum Anbeten und dazwischen ein fruchtiges Spektakel mit satten Johannisbeeraromen und mächtig viel Schmelz, dass die Sinne vibrieren lässt. Und weil wir so gut befreundet sind, gab's für den Jahresbeginn einen schönen Rabatt, den wir gerne an Sie weitergeben.

■ Sonderpreis solange der Vorrat reicht: 6,95 € (9,27 €/1 l) statt 8,50 € (11,33 €/1 l)

Achtung: nicht im Probierpaket enthalten!

