

Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · September 2022



Mehr-r-leben

Muschelfreunde können aufatmen, endlich wieder ein Monat mit -r-. Unsere Weinauswahl für den September bietet aber nicht nur den Liebhabern submariner Proteine das volle Vergnügen. Vier vollmundige Weiße und ein charmanter Roter warten auf Sie, die letzten Spätsommertage und alles, was jetzt wieder geht.

Französisch für Fortgeschrittene – Château de la Roulerie

„Je m'appelle Franc.“ Wenn Ihr Rotwein Sie mit der pikanten, leicht pfeffrigen Frucht von kleinen roten Beeren begrüßt, will er Ihnen eigentlich sagen, dass er Franc heißt, **Cabernet Franc** um genau zu sein. Anderswo meist nur in Cuvées zu finden, wird die Rebsorte an der Loire noch reinstufig ausgebaut und zeigt hier, was in ihr steckt. Ein besonders charmantes Exemplar hat uns **Philippe Germain** vom **Château de la Roulerie** auf den Probestisch gestellt. Der **elegante Rote** präsentiert sich am Gaumen ausgesprochen rund und zeigt dabei eine bemerkenswerte Länge. Sie werden ihn lieben.



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

Keine Zauberei – Weingut J. Trautwein

Mit seiner Brille und seinem schmalen Gesicht erinnert **Johannes Trautwein** ein wenig an Harry Potter, aber im Keller setzt der Jungwinzer nicht auf Zauberei sondern auf „kontrolliertes Nichtstun“, wie er es nennt. Dort will er nur werden lassen, was das Terroir seiner Heimat **Lonsheim** in **Rheinhessen** und die Arbeit im Weinberg den Trauben mitgegeben haben. Ein bezauberndes Beispiel dafür ist sein **Sauvignon Blanc** vom **Jahrgang 21**, der uns mit seiner ausgewogenen, sortentypischen Frucht und seinem eleganten Auftritt am Gaumen gleich in seinen Bann gezogen hat.

■ Preis je Flasche: 10,90 € (14,53 €/1 l)



Go for gold – Alma Cersius

Mit ihrem **21er Chardonnay** haben die Winzerinnen bei der Berliner Wein Trophy und beim Concours Chardonnay du Monde gleich zweimal Gold geholt. In unserer Blindverkostung hat er aber auch ohne derlei Lametta überzeugt. Der **opulente Weiße** von den **Coteaux de Béziers** bewahrt sich trotz seiner dichten Frucht von Birnen und Mangos dank seiner feinen Zitrusaromen eine angenehme Frische. So dürfte er nicht nur als Aperitif seine Auszeichnungen rechtfertigen sondern auch als Begleiter zu gebratenem Fisch und gegrilltem Gemüse. Und nach dem Essen hört der Spaß nicht auf.

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



Burgunder-Schnäppchen – Cave d'Azé

Weiße Burgunder, die Spaß machen, lassen bei dem Blick auf den Preis häufig die Gesichtszüge entgleisen. Beim **Mâcon-Péronne** der **Kooperative** von **Azé** blieben unsere dagegen voll in der Spur. Der Weiße von im Schnitt 30 Jahre alten **Chardonnay-Reben** begrüßt die Nase mit Aromen von Quitten, Feigen und Datteln, zu denen sich am Gaumen noch Noten von Honig, gerösteten Haselnüssen und Orangenschalen gesellen. Hier im Mund erweist er sich dann ebenso rund wie elegant. Bei einem Preis von 13,75 Euro ist er natürlich nicht wirklich billig, für das gebotene Trinkvergnügen aber tatsächlich ein Schnäppchen.

■ Preis je Flasche: 13,95 € (18,33 €/1 l)

Caprice – die Super Colombelle 2020

Einmal im Jahr gönnen wir uns das Vergnügen und verwöhnen Sie mit der **Luxus-Sonderedition** unseres **Weißwein-Bestsellers**, der **Colombelle**. Die **Caprice** bietet einfach pures Trinkvergnügen. Da die Mengen für diese Qualität leider begrenzt sind, sparen wir uns die zugeteilten Mengen für die warme Jahreszeit auf. Was da ins Glas kommt ist schon außergewöhnlich. Dichte Frucht von tropischen Früchten, Tiefe, Länge, Saftigkeit und Komplexität. Mehr Trinkvergnügen werden Sie selten finden, und schon gar nicht zu dem Preis. Die **Cuvée** aus **Ugni blanc**, **Colombard** und **Palomino** ist zu haben für:

■ Preis je Flasche: 6,30 € (8,40 €/1 l)



Liegt 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 **2021er 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 € (11,33 €/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 52,50 €**, **12er-Probierpaket 99,50 €** (frei Haus) · **Hotline: 0201-841322** oder **info@weinhof-rüttenscheid.de** · ***Achtung:** je Haushalt nur ein Probierpaket!

Erhältlich als
Probierpaket*

6er **52,50 €**
statt 57,90 €

12er **99,50 €**
statt 105,80 €

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

P  PREMIUMADDRESS
BASIS
DIALOGPOST



Alle
Weine ab
sofort
erhältlich!

Kulinarische Matinée

Am Samstag, dem **24. September 2022** servieren wir Ihnen zu einem Glas „Cep by Cep“:

Entrecôte auf normannische Art, mit glasierten Äpfeln, Crème fraîche und Calvados, dazu Vichy Karotten und Rosmarinkartoffeln

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbutter und ofenfrisches Baguette inklusive **17,95 €**. Die Veranstaltung dauert von **11.00 bis 14.00 Uhr**. Bitte unbedingt reservieren, da die Plätze begrenzt sind. Telefon: **0201-841322**



★ 19. HERBSTFLOHMARKT ★

Herbstlicher Haut-Wech und mach Platz Flohmarkt!

Wir laden Sie herzlich zum **19. Herbstflohmarkt** ein. Wir machen viel, und manchmal zu viel! **Aktionsweine, Jahrgangsreste und Lagerüberhänge** müssen raus. Weihnachten wirft seine mächtigen Schatten voraus und wir brauchen, wie immer, dringend Platz. Wir trennen uns von vielen guten Bekannten zum „Lebewohl, mit Schmerzen Preis“. Es erwarten Sie **Einstiegspreise ab 3,50 Euro und Rabatte bis zu 50 Prozent**. Wir freuen uns auf Sie.

Unser
TIPP!

■ **Beginn: Donnerstag, 29. September 2022**

