

Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · März 2023

Becheru iu März

Selbst den Botanikern und Gartenfreunden unter Ihnen fällt bei unserer Weinauswahl für den meteorologisch ersten Frühlingsmonat etwas anderes als *Leucocum vernum* ein. Die Frühlingsknotenblume, auch Märzbecher genannt, finden Sie hier nicht, dafür aber einige Weine, die auch bei noch sparsamen Temperaturen zum Bechern einladen. Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Probieren und freuen uns auf Ihren Besuch.

Auf den Punkt – Cantina Dacapo



Da hat uns **Renata Bonacina** wieder mal einen **Barbera** auf den Tisch gestellt, der es in sich hat. Ihr **2015er Barbera d'Asti Superiore „Valrionda“** macht jetzt richtig Spaß und bietet alles, was die Freunde **Piemonteser Rotweine** so fasziniert. Sein komplexes Bukett von roten Beeren, Pflaumen, Tabak und Kakao lässt erahnen, was Sie am Gaumen erwartet: ein **tiefgründiger Roter** mit auf den Punkt gereiften Tanninen und einer beeindruckenden Länge. Er passt ebenso gut zu einem kräftigen Risotto mit gebratenem Radicchio und Speck wie zu einem angeregten Gespräch mit guten Freunden.

■ Preis je Flasche: **11,00 €** (14,66 €/1 l)

Traumwein – Domaine de Piaugier

Nachdem **Jean-Marc Autran** seiner Erstgeborenen Maude einen besonderen Wein gewidmet hatte, musste er seinem Nesthäkchen Marine auch einen versprechen. Jetzt ist mit dem großen Jahrgang 2019 Marines Traum von ihrem „eigenen“ Wein in Erfüllung gegangen und wir können sagen, das Warten hat sich gelohnt. Der **Sablet „Rêve de Marine“** aus **100 Prozent Syrah** beweist genauso viel Charakter wie seine Namenspatronin. Sein vielschichtiges Bukett reicht von dunklen Früchten über Würznoten bis hin zu einem Hauch von Leder, und sein kraftvoller Auftritt am Gaumen entspricht ganz dem Temperament der Tochter.

■ Preis je Flasche: **13,90 €** (18,53 €/1 l)



Mit Köpfen – Weingut Georg Naegele

Wenn Sie bei Ihrer nächsten Gartenparty Naegele mit Köpfen machen wollen, dann bieten Sie Ihren Gästen doch **Eva und Ralf Bonnets Blanc de Noirs** aus dem Jahre 2021 an. Der **Weißer** aus roten Trauben kratzt mit seiner tiefgelben Farbe vielleicht schon an der Schwelle zum Rosé, aber auch nur da. Sonst geht die **Cuvée** aus **90 Prozent Spätburgunder** und **zehn Prozent Merlot** runter wie Öl. Am Gaumen präsentiert sie sich angenehm frisch, verwöhnt aber auch mit reichlich Saft und opulenter Frucht.

■ Preis je Flasche: **7,90 €** (10,53 €/1 l)



Nächtlicher Einsatz – Cave de Cruzy

Die Nase kitzelt dieser **Rosé** aus **100 Prozent Grenache Noir** mit den Aromen von Pink-Grapefruit wie auch wilden Erd- und Himbeeren. Dem folgt ein ausgesprochen saftiger und harmonischer Auftritt am Gaumen, wo neben der klaren Frucht noch eine feine Zitrusnote für die gebotene Frische sorgt. Dafür haben die Winzergenossen von **Cruzy** die Trauben schon während der Nacht geerntet, damit sie bereits am frühen Morgen in die Presse gelangen, bevor die Hitze des Tages irgendwelche Oxidationsprozesse auslösen kann. Probieren Sie am besten selbst, ob sich der Nachteinsatz gelohnt hat.

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

Entlastungspaket Nr. 2 – Château Laplace 2015

Auch hier war nach der Verkostung Augenreiben angesagt. Der **Côtes de Duras** bietet höchsten Trinkgenuss bei unverschämtem kleinem Preis. Der **Rote** aus dem kleinen Anbaugebiet im Südosten von **Saint-Emilion** schmeckt nach deutlich mehr, als er kostet. Nicht unbedingt „wichtig“, dafür aber sehr elegant, mit seiner feinen, beinahe süßen Frucht von reifen, dunklen Waldbeeren und seinen feinen Vanille-Noten. **Merlot** und **Cabernet-Sauvignon** passen einfach wunderbar zusammen. Für diesen Wein empfiehlt der Winzer, wie schon bei seinem **Château Duclos**, eine Raumtemperatur von 16 Grad. Also Flasche auf, Decke über die Knie und auf die Frühlingssonne gewartet.

■ Preis je Flasche: **6,80 €** (9,07 €/1 l)



Diplomatenwein

Unsere Freude war groß, als das Verkostungsergebnis für das neue Sortiment der Botschafts-Weine präsentiert wurde. Unter den Vertretern der besten deutschen Weine, die auf den Empfängen in aller Welt trockene Diplomatenkehlen beglücken dürfen, tauchte auch ein uns wohlbekannter Name auf. Das **Weingut Korrell** aus **Bad-Kreuznach** an der Nahe ist bei uns schon länger kein Geheimitipp mehr, wenn es um ungemein mineralische und fruchtpräzise **Rieslinge** geht. Umso schöner, dass wir **Britta und Martin Korrell** zu einer exklusiven Abfüllung eines ihrer „Exzellenzen“ für uns gewinnen konnten.

■ Preis je Flasche: **12,50 €** (16,67 €/1 l)



Erhältlich als
Probierpaket*

6er **55,00 €**
statt 58,40 €

12er **105,00 €**
statt 116,80 €



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 55,00 €**, **12er-Probierpaket 105,00 €** (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

P  PREMIUMADDRESS
BASIS
DIALOGPOST



Alle
Weine ab
20.3.2023
erhältlich!

Sofort
Reservieren!
Plätze begrenzt

Kulinarische Matinée

Am Samstag, den 1. April 2023
servieren wir Ihnen zu einem Glas „Korrell – Mein Fass“:

Kabeljau auf Safranrisotto in Hummer- butter dazu sautierter Blattspinat

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbutter und ofenfrisches
Baguette inklusive **19,95 €**. Die Veranstaltung dauert von
11.00 bis 14.00 Uhr. Bitte unbedingt reservieren, da die Plätze
begrenzt sind. Telefon: **0201-841322**

★ UNSER BESONDERER TIPP ★

Viel mehr für wenig

Für all Diejenigen, die sehnlichst auf eine Rückkehr unseres roten Sortiments-
Schlagers aus Spanien „the gov'nor“ in der **3-Liter-Bag-in-Box** gewartet ha-
ben, haben wir gute Nachrichten. Ein Thronfolger ist gefunden – und „**mucho más**“
(spanisch für „viel mehr“) Übereinstimmung mit dem Vorgänger kann es im Grunde
nicht geben. Die „**MUCHO-MÁS**“-Selection von **Felix Solis** lässt keine Wünsche offen.
Auf den Inhalt der neuen Verpackung können Sie sich also weiterhin verlassen. Die **Cuvée**
aus **Tempranillo**, sowie einem Teil **Garnacha** und **Syrah**, gefällt nicht nur beim Picknick.
Schon ihre strahlend kirschrote Robe macht Lust auf einen Probierschluck. Das elegante
Bouquet mit komplexen Aromen schwarzer Beeren in Kombination mit Süßholz- und
Balsamico-Noten verwöhnt die Nase – die dichte Frucht am Gaumen, mit einer Spur
Kakao bei samtiger Textur, kümmert sich um den Rest Ihrer Genussrezeptoren.

■ Preis je BIB: **17,95 €** (5,98 €/1 l)



Nicht im
Probierpaket
enthalten!