

Weinhof

M A G A Z I N

Alle
Weine ab
16.9.2025
erhältlich!

Weinhof Rüttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · August 2025



Sommernachlese

Bislang war der Sommer recht abwechslungsreich, nicht zu trocken und nicht zu heiß, bot also alles, wonach wir uns während einer andauernden Hitzewelle so sehnen :-). Sollte das Pendel jetzt doch noch mal in Richtung Hochsommer ausschlagen, finden Sie in unserer Weinauswahl für den Spätsommer bestimmt etwas Passendes. Wir wünschen Ihnen Sonne satt und viel Vergnügen beim Probieren.

Polyglott – Quinta do Gravançal

Ornithologen ist die Gartenspottdrossel wegen ihrer Fähigkeit Laute anderer Tiere nachzuahmen als *Mimus polyglottos* bekannt. In den Weinbergen der Familie **Rodrigues** unterhält sie mit ihrem Gesang die **Brüder João und Armindo** bei der Arbeit und für Sie singt der Vogel sein Lied auch auf dem Etikett ihres Weißen aus der *Síria*-Traube. Vielleicht hören Sie es ja, wenn Sie sich ein Glas davon einschenken. Auf jeden Fall empfängt er Sie mit dem intensiven Duft von Wildblüten, Pfirsichen und Melonen und präsentiert sich am Gaumen dank seiner ausgeprägten Zitrusnoten mit einer angenehmen Frische.

■ Preis je Flasche: 14,90 € (19,87 €/1 l)



Sommernachschlag – Azienda Agricola Giarola

Sollte uns dieser Sommer auf den letzten Drücker doch noch mal in Hochstimmung versetzen, kommt **Umberto Giarolas Bianco die Custoza** gerade recht. Wie sein *Bardolino Charetto* kommt auch sein **Weißer aus Garganega, Trebbiano Toscano und Chardonnay** vom Südeinde des **Gardasees**. Sein intensiver Duft von Akazien- und Lindenblüten und seine Frucht von hellem Kernobst harmonieren wunderbar mit seinem saftigen Auftritt am Gaumen. Die gut eingebundene Säure verleiht ihm dabei die nötige Frische für laue Spätsommerabende. Geographisch wie geschmacklich liegt er ungefähr in der Mitte zwischen *Lugana* und *Soave*.

■ Preis je Flasche: 10,50 € (14,00 €/1 l)



Rarität – Domaine de Montrose

Ganze 250 Hektar Weinberge, die mit der Rebsorte *Carignan Blanc* bestockt sind, gibt es noch – weltweit. Deshalb sollten Sie sich nicht grämen, wenn Sie noch nie davon gehört haben. Aber neugierig sollten sie schon sein, wenn sie mal einen ins Glas bekommen können. In seiner Linie „**Rare**“ stellt **Olivier Coste** fast vergessene Rebsorten vor, die aus dem Blickfeld der Weinwelt verschwunden sind. Sein **Carignan Blanc** von einem 70 Jahre alten Weinberg bietet mit seinen

expressiven floralen Aromen und seiner ausgeprägten Mineralität und Länge ein Weinerlebnis abseits des Mainstreams.

■ Preis je Flasche: 11,90 € (15,87 €/1 l)

Jung, bio und dynamisch – Weingut Fluhr-Eller

Mit seiner Geburt inmitten des rheinhessischen Hügellandes war **Hans-Christian Eller** die Liebe zum Wein zwar in die Wiege gelegt, aber leider kein Weingut. Also hat er nach seiner Ausbildung zum Weinbautechniker in Würzburg und Lehr- und Wanderjahren auf namhaften Weingütern 2010 in **Dorn-Dürkheim** selbst eins gegründet mit besten Weinlagen und allem, was man heute im Keller so braucht. Dynamisch ist der Jungwinzer also und **bio** selbstredend auch. Sein **24er Sauvignon Blanc** ist Demeter-zertifiziert und überzeugte uns noch mehr mit seiner explosiven sortentypischen Frucht.

■ Preis je Flasche: 10,90 € (14,54 €/1 l)



Probieren geht über Studieren – Weingut Egon Schmitt

Scheurebe, Rivaner und Cabernet Blanc müssten in einer **Cuvée** vereint eigentlich einen idealen **Weißwein** für die warme Jahreszeit ergeben, das war **Jochen Schmitt** von Anfang an klar. Aber bevor der studierte Önologe die drei Rebsorten ins richtige Verhältnis zueinander gebracht hatte, musste er sie in einer langen Verkostungsreihe doch immer wieder neu kombinieren, bis das Ergebnis seiner Vorstellung von einem spritzigen Weißwein mit duftigem Bukett und knackiger Frucht entsprach. Sie können seine Cuvée „**Drei Reben**“ jetzt gleich probieren und müssen nur noch auf das passende Wetter warten.

■ Preis je Flasche: 9,90 € (13,20 €/1 l)

Klassiker – Cantina di Gambellara

Wenn der Winter sich dem Ende zuneigt, kommt der „**Monopolio**“ **Soave Classico** der **Cantina di Gambellara** gerade recht. Mit seinem feinen Bukett von hellen Blüten, seiner delikaten Frucht von hellem Kernobst und seiner präsenten Mineralität sorgt er für gelassene Stimmung, wenn die Natur zu neuem Leben erwacht und die ersten Blumen den Garten schmücken. Der klassische **Weißwein** aus dem östlichen Hügelland des **Veneto** verwöhnt den Gaumen mit reichlich Schmelz und taugt als Aperitif genauso wie als Begleiter zu sahnigen Pasta-Gerichten mit Fisch oder hellem Fleisch

■ Preis je Flasche: 7,75 € (10,34 €/1 l)



Erhältlich als
Probierpaket*

6er 59,- €
statt 65,85 €

12er 113,- €
statt 131,70 €



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 59,- €**, **12er-Probierpaket 113,- €** (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
16.9.2025
erhältlich!

**Sofort
Reservieren!**
Plätze begrenzt

Kulinarische Matinée

Am Samstag, dem 27. September 2025,
servieren wir Ihnen zu einem Glas „Schmitt-Drei Reben“:

**Zanderfilet auf glasierten
Lauchzwiebeln in dreierlei Paprikasaucen,
dazu Kartoffelstampf**

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbutter und ofenfrisches Baguette
inklusive, **22,50 €**. Die Veranstaltung dauert von **11:00 bis 15:00 Uhr**.
Bitte unbedingt reservieren, da die Plätze begrenzt sind. Telefon: **0201-841322**

★ SAVE THE DATE ★ SAVE THE DATE ★ SAVE THE DATE ★ SAVE THE DATE ★

Herbstlicher Hau-Wech und mach Platz Flohmarkt!

Wir laden Sie herzlich zum **22. Herbstflohmarkt** ein. Wir machen viel,
und manchmal zu viel! Aktionsweine, Jahrgangsreste und Lagerüber-
hänge dürfen 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 4,50 €** und **Rabatte bis zu
50 Prozent**. Wir freuen uns auf Sie.

■ **Beginn: Mittwoch, den 8. Oktober 2025**

