



Weinhof Röttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · Dezember 2025



Liebe Kundinnen und Kunden,

wir möchten uns ganz herzlich bei Ihnen für Ihre langjährige Treue und das Vertrauen bedanken, das Sie uns entgegenbringen. Wir wünschen Ihnen ein **geruhsames und harmonisches Jahresende** und natürlich **einen guten Start ins neue Jahr**.

Weiße Charme-Offensive – Caves de Cruzy

Der **Cardonnay „Beau-Charmois“** der **Winzergenossen von Cruzy** erweist sich nicht nur in der Nase als echter Charmeur. Seinem verführerischen Bukett von reifen Birnen und Pfirsichen mit Noten von frisch gebackenen Brötchen und einem Hauch Vanille folgt ein opulenter Auftritt am Gaumen mit reichlich reifer Frucht und gerade genug Säure, um sich nicht einzuschleimen. In sein langes Finale mischt sich noch eine Spur gerösteter Haselnüsse. Lassen Sie sich einfach so von ihm beizirzen oder reichen Sie ihn zu Ihren festlichen Fischgerichten. Ausgesprochen charmant ist auch sein Preis, falls Gäste kommen.

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



Guten Rutsch – Cave de Chautagne

Fiebert in Ihrer Abstellkammer noch ein Raclette-Gerät dem Jahreswechsel entgegen? Wir haben bei den **Vignerons Savoyard** den **ultimativen Weißwein** zum geselligen Käseschmelzen gefunden. Mit seiner animierenden Nase von Zitrusfrüchten, hellem Steinobst und weißen Blüten, seinem festen Körper und der perfekt eingebundenen Säure hebt er den Silvester-Klassiker auf ein neues kulinarisches Level. Der **Weißwein** aus **100 Prozent Jacquère** von alten Rebstöcken aus der **Cru-Lage Apremont** passt aber genauso gut zu einer Quiche oder anderen salzigen Kuchen und bis dahin einfach als Aperitif beim Bleigießen.

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



Frühe Vögel – La Cave de Pomerols

Schon vor dem ersten Hahnenschrei stehen die Winzer der **Genossenschaft von Pomerols** zur Lese in ihren Weinbergen

am **Bassin de Thau**, damit die expressiven Aromen ihres **Cabernet Sauvignon** von alten Reben optimal erhalten bleiben. Der Lohn ist ein ebenso saftiger wie **würziger Roter** mit einem Bukett von frisch gepflückten roten und dunklen Beeren, Lakritz und feinen Würznoten. Den Mund füllt er mit der Frucht von schwarzen und roten Johannisbeeren, Blaubeeren und Himbeeren, gehüllt in schöne reife Tannine. Gießen Sie sich einfach ein Glas ein, wenn Sie nach Rezepten der mediterranen Küche googeln.

★ Preis je Flasche: 8,95 € (11,93 €/1 l)



Proto-Piwi – Les Vignerons de Camplong

Neben den klassischen Corbières der **Kooperative von Camplong** sorgte auch ein **sortenreiner Roter** aus der **Marselan-Rebe** für mehrere Ausrufezeichen in unserer Verkostung. Am Gaumen zeigte er sich angenehm rund und unterlegte die Aromen von kleinen roten Beeren mit einer angenehmen Fruchtsüße, die wunderbar mit den dezenten Holznoten harmonierte. Die Kreuzung aus Grenache Noir und Cabernet Sauvignon ist so eine Art Proto-Piwi aus den 1960er Jahren und rückt wegen ihrer Resilienz gegen Hitze, Trockenheit und verschiedene Rebkrankheiten jetzt wieder in den Fokus der Winzer im Languedoc.

★ Preis je Flasche: 11,00 € (14,67 €/1 l)

Will nur spielen – Domaine Guinand

Empfindsame Gemüter sind gewarnt. Neben einem großen, schwarzen Gorilla prangt auf dem Etikett von **Fabien und Sophie Guinands Rotwein** der Hinweis „**Very Strong Wine**“, und die **Cuvée** aus **Syrah, Carignan, Grenache Noir** und **Mourvèdre** hält, was das Etikett verspricht. Schon die Nase deutet an, wieviel Kraft in dem tiefroten Wein steckt. Aromen von Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren und Gewürzen werden vom Duft feuchten Unterholzes durchwoben. Am Gaumen wiederholt sich das Spektakel, dabei zeigt sich der Muskelprotz aber durchaus sanft und anschmiegsam, so als wolle er nur spielen.

★ Preis je Flasche: 14,95 € (19,93 €/1 l)



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
sofort
erhältlich!

P  PREMIUMADRESS
BASIS
DIALOGPOST

★ FESTTAGS-ANGEBOT ★

Nicht „wirklich neu“ – Domaine Saint-Remy

Zu der Wendung „nicht wirklich“ weist Google circa 140.000.000 Einträge aus. Und in nicht wenigen davon dozieren Sprachpuristen und Schönredner höchst elaboriert über den Verfall der deutschen Sprache. Das ist nicht wirklich neu und klingt nach „Unter dem Goethe hätte es so etwas nicht gegeben!“. Wirklich neu bei uns, und darum umso interessanter, ist die **neue Cuvée** von **Corinne und Philippe Ehrhart**. Seit 1725 ist die Familie Ehrhart in **Wettolsheim** ansässig und mit dem Weinbau befasst, seit 1991 ist Philippe der Chef.

Das er Wein kann, hat er schon oft genug bewiesen. Prickelnd kann er aber auch. Seinen **weißen Crémant** aus **Pinot Auxerrois, Chardonnay** und **Pinot Gris** sollten Sie sich wirklich nicht entgehen lassen. Eine gelungene Komposition aus feiner Perlage, spritziger Frucht und Eleganz.

★ Preis je Flasche: **17,50 €** (23,33 €/1L)

Einführungspreis bis zum 31. Dezember 2025: **15,75 €**

ACHTUNG!
Wie gewohnt bleibt der Weinhof in
der ersten Januarwoche bis zum
3. Januar 2026 geschlossen.
Am Montag, den
5. Januar öffnen
wir wieder.



★ UNSER BESONDERER TIPP ★

VIP-Lounge – Felix Solis

Der **rote Guv'nor** hat unter den Freunden vollmundiger, samtiger Rotweine eine treue Fan-Gemeinde. Nun stellt ihm **Felix Solis** einen **Weißen** für Ihre heimische VIP-Lounge an die Seite. Die **Cuvée** aus **Verdejo, Sauvignon Blanc** und **Chardonnay** steht dem Roten hinsichtlich Ausdruckskraft und Vielseitigkeit in Nichts nach. Seinem Bukett von Limetten, Grapefruit und weißem Pfirsich folgt ein kraftvoller Auftritt am Gaumen mit Aromen von exotischen Früchten, gelbem Apfel und einer Spur Vanille bis in den Ehrfurcht gebietenden Abgang hinein. Er passt zu allem, was jetzt auf den Ess- oder Couchtisch kommt.

★ Guv'nor rot: **11,95 €** (15,93 €/1L)

★ Guv'nor weiß: **11,95 €** (15,93 €/1L)

Felix Solis

