

Weinhof

M A G A Z I N

Alle
Weine ab
7.4.2026
erhältlich!

Weinhof Rüttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · April 2026

Vignobles Fontan „Tattoo“ 2024

Sylvain Fontans Weißer aus **Sauvignon** und **Gros Manseng** geizt nicht mit Saft und Frucht. Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Birnen, Pfirsichen, Ananas und anderen exotischen Früchten ranken sich um einen kraftvollen Körper. Dazu Stachelbeere, Saft und Frucht am Gaumen, verführerisches Bouquet von Maracuja, Mango und Guave. Mit anderen Worten: der kann richtig was. Hinter knalligen Metallicfarben erwartet Sie das sprichwörtliche „Maul voll Wein“, das einfach Lust auf den nächsten Schluck macht. Noch Fragen?

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



Rêve d'une Dame – Chardonnay 2023

Aurelie Vic weiß was sie tut. Schließlich wird auf der Domaine Family Business in Reinkultur betrieben, und das seit 1905. Die Größe des Betriebes macht vieles möglich, was an anderer Stelle undenkbar wäre. 23 verschieden Rebsorten auf einer Fläche von 340 ha sind eine Macht. In diesem Jahr haben wir Ihnen schon den Viognier aus dem Hause Vic vorgestellt. Unwiderstehliche Aromen von Feldblumen und exotischen Früchten. Pfirsich, Aprikose, Mango und Zitrusfrüchte, mit einem Hauch von Honig und Muskatnuss so steht es in meiner Verkostungskladde für den Viognier. Noten von Steinobst wie Pfirsich, Aprikose und gelber Pflaume, ergänzt durch weiße Blüten und Honig, damit punktet der **Chardonnay**. Mal sehen welcher Ihnen besser schmeckt.

■ Preis je Flasche: **5,50 €** (7,33 €/1 l)



Pures Trinkvergnügen – Weingut Stefan Müller

Ein anregender Duft von Erdbeeren, Waldbeeren, Kirschen und Holunder betört die Nase, satte Frucht und lebendige Frische verwöhnen den Gaumen bei cremiger Textur und feiner Mineralik – mit seinem **Rosé** aus dem **Niedermenniger Sonnenberg** sorgt **Stefan Müller** ohne jede Effekthascherei für pures Trinkvergnügen. Die frische Kirschfrucht bleibt auch am Gaumen lang erhalten, und bei moderatem Alkoholgehalt darf der **Spätburgunder-Spaß** auch ruhig mal ein Gläschen länger dauern.

■ Preis je Flasche: **9,70 €** (12,93 €/1 l)



Erhältlich als
Probierpaket*

6er **57,00 €**
statt ~~63,10 €~~

12er **107,00 €**
statt ~~126,20 €~~

Edelschnäppchen – Borgo Scopeto

In den 90er-Jahren nahm **Elisabetta Gnudi-Angelini** ein kleines Vermögen in die Hand und steckte es in ein heruntergekommenes Weingut in **Castelnuovo Berardenga**, im Südosten der **DOCG Chianti Classico**. Die **Tenuta Borgo Scopeto** verfügte zu dem Zeitpunkt zwar über 67 Hektar exzellenter Weinbergslagen in prominenter Nachbarschaft, der Rest aber gleich eher einer Ruine, als einem gut geführten Weingut. Signora Gnudi-Angelini hatte sich in den Kopf gesetzt, Borgo Scopeto in die erste Liga der Chianti-Classico-Weingüter zu führen. Und weil die gewiefte Unternehmerin mehr vom Geld- als vom Weinmachen verstand, stellte sie dazu **Nuccio Turone** und **Vittorio Fiore** ein. Dem Weingutsmanager und dem Önologen gab sie eine nagelneue State-of-the-Art-Kelleranlage und die Maßgabe an die Hand, einen Top-Chianti-Classico zu machen. Inzwischen trägt das Investment Früchte – zumindest für die Chianti-Liebhaber. Die Weine von Borgo Scopeto haben zwar inzwischen das Niveau der bekannten Spitzenbetriebe erreicht, aber noch nicht ihre Preise. Der Kurs für die **Riserva** aus der **Spitzenlage Vigna Misciano** ist zwar nicht ganz alltagstauglich, dafür bekommen Sie aber auch ein echtes Edelschnäppchen. Die **Cuvée** aus **90 Prozent Sangiovese, fünf Prozent Merlot** und **ebenso viel Colorino** betört mit einem Bukett von Waldbeeren, Mandeln, Kaffee und Gewürzen. Am Gaumen zeigt sich der Wein kraftvoll mit viel Substanz, schönen, schon gereiften Tanninen und einem wunderbar weichen Abgang.

■ Preis je Flasche: **17,50 €** (23,33 €/1 l)



Picpoul de Pinet „La Decouverte“

Was den Bretonen ihr Muscadet als „Fischbegleiter“, ist den Südfranzosen ihr **Picpoul de Pinet**! Der **„La Decouverte“** beeindruckt mit seinen Aromen von Zitrus- und exotischen Früchten, ist dabei feinwürzig und persistent, frisch und ausgewogen im Geschmack mit einem langen, pikant saftigem Abgang. Sein ausdrucksstarkes und sehr feines Bouquet nach weißen Blüten und Zitrusfrüchten und die perfekte Harmonie zwischen Fülle und Lebendigkeit am Gaumen machen ihn zu einem perfekten Frühlingsboten. Seiner Bestimmung gemäß schreit er nach Fisch, Krustentieren, hellem Geflügel, Salaten und allen leichten Speisen. Wer schon jetzt für die Spargelzeit plant, sollte einige Flaschen **Picpoul** „auf Halde legen“.

■ Preis je Flasche: **7,50 €** (10,00 €/1 l) statt ~~8,30 €~~ (11,07 €/1 l)

Zum Kennenlernen gibt es einen **Einführungsrabatt**, so daß Sie diesen feinen Weißen bis zum **20. April 2026** für nur **7,50 €** erwerben können.

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 57,00 €**, **12er-Probierpaket 107,00 €** (frei Haus) · **Hotline: 0201-841322** oder **info@weinhof-ruettenscheid.de** *Achtung: je Haushalt nur ein Probierpaket!

Weinhof

Weinhof Rüttenscheid

Fridtjof-Nansen-Straße 16-18 · 45131 Essen · Telefon 0201-841322 · Fax 0201-841323
www.weinhof-ruettenscheid.de



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  PREMIUMADRESS
BASIS
DIALOGPOST



Alle
Weine ab
7.4.2026
erhältlich!

**Sofort
Reservieren!**
Plätze begrenzt

Kulinarische Matinée

Am Samstag, dem 18. April 2026,
servieren wir Ihnen zu einem Glas „Picpoul de Pinet“:

Wolfsbarsch in Hummerschaum auf Oliven-Kartoffelstampf mit Mangold

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbutter und ofenfrisches Baguette
inklusive, **22,50 €**. Die Veranstaltung dauert von **11:00 bis 14:00 Uhr**.

Bitte unbedingt reservieren, da die Plätze begrenzt sind. Telefon: **0201-841322**

★ UNSER BESONDERER TIPP ★

Big Five – Elephant

Für uns definitiv einer der „Big-Five“ der **Winzerfamilie Pichon** ist ihr als **Ventoux AOP klassifizierter Rotwein** aus dem **südlichen Rhônetal**, der so mächtig ist wie das Tier, das sein Etikett ziert. Der rote „Elephant“ aus **80 Prozent Syrah- und 20 Prozent Grenache-Trauben**, die erst sehr ausgereift gelesen werden, überzeugt ebenso mit Kraft wie mit Charme. Den Gaumen hüllt er in eine unglaublich dichte Textur mit konzentrierter Frucht und feiner Lakritznote. Der Nase bietet er ein Aromen-Festival mit einem intensiven Duft von Brombeeren und Cassis bis hin zu Schokolade und gerösteten Kaffeebohnen. Ein im wahrsten Wortsinn „großer“ Wein mit einem erstklassigen Preis-Qualitäts-Verhältnis.

■ **Preis pro Flasche: 13,95 € (18,60 €/Liter)**

