

Alle Weine sind ab dem 20. Juli 2016 erhältlich!

Weinhof



M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · Juli 2016



Billy-Wein – Clos Ventana

Snobs behaupten, das Leben sei zu kurz um billigen Wein zu trinken. Was man aber tun soll, wenn die Lebenserwartung schneller steigt als das Einkommen, sagen sie leider nicht. Bei der Kellerei **Clos Ventana** in Navarra haben wir die Antwort gefunden. Hier bekommen Sie einen wunderbar weichen Roten aus **100 Prozent Tempranillo** mit üppiger Frucht von Kirschen und Beeren und einer Spur Kakao im Hintergrund zum Preis von einem Billy-Regal – pro Karton wohlgemerkt. Und wenn Sie noch mehr Bücher haben, auch den ebenso saftigen wie frischen Weißen aus **100 Prozent Viura** mit Aromen von Stachelbeeren und exotischen Früchten. Und für beide brauchen Sie nicht mal einen Inbusschlüssel.

Clos Ventana rot: 4,95 € (6,60 €/1 l)

Clos Ventana weiß: 4,95 € (6,60 €/1 l)

Sainte Lucie d'Aussou „lo camin del còr“

L'Inedite, Ladybird und Bella Dama kommen Ihnen sicherlich bekannt vor. Drei großartige Rotweine von **Jean Paul Serre** aus Boutenac, mit denen wir uns und hoffentlich auch Ihnen den ein oder anderen Winterabend versüßt haben. Jetzt haben wir Sommer! (hoffentlich). Passend zur Saison wollen wir Ihnen einen **Roséwein** der Extraklasse vorstellen. Sein „**Lo camin del còr**“ verbindet auf wunderbare Weise die Eigenschaften eines Roten aus Frankreichs Süden mit der Leichtigkeit und Frische eines perfekten Rosé. Die intensiven Aromen von reifer Kirsche und Pflaume, gepaart mit samtiger Länge und hoher Dichte verbinden sich zu einem Gewächs, das Sie sonst wohl nur auf den Spitzenweingütern der Provence finden, dann allerdings zu einem Preis, der sich gewaschen hat. Da wir zu Jean Pauls besten Kunden zählen können wir Ihnen dieses Trinkvergnügen zu einem echten **Schnäppchenpreis** anbieten:

Sainte Lucie d'Aussou „lo camin del còr“:
6,50 € (8,67 €/1 l)



Saugut – Bodegas Paniza

Dichte Frucht von reifen dunklen Beeren und Pflaumen, Aromen von Gewürzen und Lakritz, viel Saft am Gaumen – Wildschweine wissen einfach was gut ist. Des Abends fallen sie in die hoch gelegenen Weinberge der **Kooperativen Bodegas Paniza** in der DO Cariñena ein und tun sich an den **Tempranillo-** und **Cabernet Sauvignon-Trauben** für diesen wunderbar weichen Roten göttlich. Die Winzergenossen halten zwar dagegen und stehen, wann immer sie Zeit haben, Gewehr bei Fuß, um den Schwarz-

kitteln zu zeigen, wer an der Spitze der Nahrungskette steht. Die aber spielen mit ihren Jägern gern Hase und Igel.

Bodegas Paniza Origins 2014: 7,25 € (9,67 €/1 l)

Brautschau – oder Reisen bildet-Pagos del Rey

Die Kellerei **Pagos del Rey** wollte unbedingt einen Albariño in ihrem Portfolio haben, weil diese **Weißweine** aus der DO Rias Baixas zu den besten Spaniens zählen. Und wenn man bei Pagos del Rey etwas will, dann bekommt man es in der Regel auch. Nur leider hat sie gar keine Weinberge dort. Also hat sie ihre Önologen auf Brautschau geschickt. Bei Paco & Lola, einem der besten Erzeuger der DO, haben sie den Wein ihres Herzens gefunden. Die Kooperative aus dem äußersten Nordwesten liefert ihnen einen formidablen Grundwein, der mit seinen feinen Zitrusnoten und der Frucht von Pflirsich und Aprikose an einen trockenen Riesling erinnert. Bei Pagos del Rey geben sie der rassigen Braut dann den letzten Schliff und einen neuen Namen. Nach der Hochzeit heißt die Braut dann **Pulpo**.



Pulpo weiß: 11,80 € (15,73 €/1 l)

Marestagno-Reif von der Insel

Korsika ist anders. Ein Gebirge im Meer mit mehr als 20 Bergen über 2.000 Meter, die vielen tiefeingeschnittenen Täler, die fast 3.000 Sonnenstunden pro Jahr, das wegen des Meereseinflusses trotzdem gemäßigte Seeklima und die herzlichen (aber nicht immer einfachen) Bewohner machen Korsika zu einem besonderen Erlebnis. Unser **Rosé** stammt von der Union des **Vignerons de l'Île de Beauté**. Die Genossen verstehen sich als Wegbereiter korsischer Qualitätsweine und haben den Anspruch, den Reichtum ihres Terroirs zu bewahren. Wir haben für sie einen Rosé aus der **autochtonen Sciacarello** ausgesucht. Feinwürzig mit einer Erdbeer-Kirschnote und erstaunlicher Länge ist er der ideale Begleiter an Grillabenden.

Marestagno: 4,70 € (6,27 €/1 l)



PROBIERPAKET ZUM SONDERPREIS

Keine Zeit oder zu weit entfernt?

Bestellen Sie einfach telefonisch oder per E-Mail das „**6er Probierpaket**“ zum Sonderpreis von **32,00 €** (versandkostenfrei) und sparen Sie **20 Prozent**. Achtung: je Haushalt nur ein Probierpaket.

Hotline: 0201-841322 oder
info@weinhof-ruettenscheid.de



Kellerkinder – Domaine Alain Jaume

Christophe und Sébastien Jaume sind mehr oder weniger im Keller aufgewachsen. Was nach einem bedauernswerten Schicksal klingt, dürfte bei Weinenthusiasten allerdings weniger Mitleid als Neidgefühle wecken. Die **Domaine Alain Jaume**, auf halbem Weg zwischen Orange und Châteauneuf-du-Pape gelegen, genießt in der Fachwelt einen Ruf wie Donnerhall. Nichtsdestotrotz hagelt es weiter Punkte und Auszeichnungen für das Gut, das Robert Parker in seinem Buch „The World’s Greatest Wine Estates“ zu den „Future Stars“ zählt. In erster Linie natürlich wegen seiner großartigen Châteauneufs – Kunststück, die professionellen Schmecklecker müssen ihren Wein ja nicht selbst bezahlen – aber auch wegen ihrer Schätzchen aus den weniger gefeierten Lagen Lagen der südlichen Rhône. Und hier bekommen Sie von Christophe und Sébastien richtig viel Wein fürs Geld. Wie den vollmundig weichen **Côtes de Ventoux „Les Gelinottes“**, der mit dichter, reifer Frucht richtig Freude macht, und Nase wie Gaumen mit einem faszinierenden Aromenspektrum gefangen nimmt.

Côtes de Ventoux „Les Gelinottes“: 7,50 € (10,00 €/1 l)**

*Angebot gilt bis 7. August 2016, **Wein ist nicht im Probierpaket enthalten



SONDER-
OFFERTE*

6+1

Kulinarische Matinée

Am Samstag, den **30. Juli 2016** servieren wir Ihnen zu einem Glas „**Sainte Lucie d’Aussou lo camin del còr Rosé**“

Filet vom Saint-Pierre auf Auberginen-Püree in Basilikum- sauce, dazu Zitronengnocchi

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbutter und ofenfrisches Baguette inklusive **16,90 €**

Die Veranstaltung dauert von **11.00 bis 14.00 Uhr**. Bitte unbedingt reservieren, da die Plätze begrenzt sind. Telefon: **0201-841322**

