

Alle Weine sind ab dem 24. August 2016 erhältlich!

# Weinhof



M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · August 2016

## Weichzeichner – Caves de Cruzy

Wer's auch beim Weißwein lieber rund mag, wird am **Chardonnay „Couveys“** der **Winzergenossen von Cruzy** sicher Gefallen finden. Selbst die Prinzessin auf der Erbse dürfte an diesem schmelzigen Weißen nichts auszusetzen haben. Die üppige Frucht von reifen Pfirsichen und Honigmelonen schmiegt sich geradezu an den Gaumen und die Aromen von frischer Butter und Toastbrot laden ein zu einem verspäteten Frühstück im Bett. Wo könnte man (und frau natürlich auch) sich einen verregneten Sonntag angenehmer schön trinken.



**Couveys Chardonnay:** 7,75 € (10,33 €/1 l)

sorte idealerweise ausgezeichnet. Vater Lorenz und seine Söhne haben mit diesem Bilderbuch-Weißwein nicht nur einen formidablen Essensbegleiter geschaffen, sondern auch das sprichwörtliche „Maul voll Wein“, das einfach jede Menge Trinkvergnügen bereitet. Dafür können wir uns bei der freundlichen Familie in Bad Kreuznach an der Nahe einfach nur bedanken.

**Lorenz Grauburgunder:** 8,50 € (11,33 €/1 l)



## Richtig eindecken – Weingut Rieger

Wenn Sie mal nicht wissen, wie Sie zur asiatischen Küche eindecken sollen, dann stellen Sie einfach den **Muskateller** von **Philipp Rieger** auf den Tisch. Der junge Bio-Winzer aus dem Markgräfler Land präsentiert mit seinem herrlich saftigen Weißwein eine prima Alternative zum Gefummel mit den Stäbchen. Mit seinen üppigen Aromen von Südfrüchten und Limetten und seinem eleganten Spiel von Süße und Säure passt er wunderbar zu scharfen Currys, Wok-Gerichten und lauen Sommerabenden. Und als Aperitif servieren Sie am besten seinen feinperligen **Baden Cremant**. Die traditionelle Flaschengärung macht garantiert Appetit auf mehr.



**Muskateller:** 11,50 € (15,33 €/1 l)

**Crémant:** 12,50 € (16,68 €/1 l)

## Temperamentssache – Fontaine du Clos

Die **Cuvée** dieses trockenen Weißweins von der südlichen Rhône klingt erst einmal nach Krawall. **Sauvignon** und **Gewürztraminer** sind beide für ihre expressiven Aromen bekannt und könnten kaum gegensätzlicher sein. **Jean-François** und **Céline Barnier** haben sich getraut die beiden aufeinander loszulassen und siehe da, statt derber Keilerei herrscht temperamentvolle Harmonie. Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Passionsfrucht gehen Hand in Hand mit dem Duft von Tomatenblättern und Feuerstein Am Gaumen gibt sich der **Certitude Blanc** geradezu schmeichlerisch, wirkt aber wegen seiner erfrischenden Säure ungemein erfrischend.



**Fontaine du Clos:** 7,25 € (9,67 €/1 l)

## Runde Sache – La Cave d'Ouveillan

Ein Rotwein aus **Syrah** und **Cabernet** ist nicht wirklich originell. Insofern haben die **Winzergenossen der Kooperative von Ouveillan Haut Flassac** das Rad nicht neu erfunden, aber sie haben es richtig rund gemacht. Der Rote aus dem Hinterland von Narbonne zeigt sich ausgesprochen vollmundig und lässt in der Nase wie am Gaumen die Frucht von roten Beeren geradezu explodieren. Dazu gesellen sich feine Würz- und Holznoten vor dem Hintergrund samtweicher Tannine. Nimmt man noch den Preis hinzu, bekommen Sie einen rundum gelungenen Wein für jeden Anlass.



**Haut Flassac:** 6,50 € (8,67 €/1 l)

## Bilderburgunder – Weingut Lorenz & Söhne

Saft und Schmelz, Aromen von reifen Birnen, Aprikosen, Quitten und Walnüssen, feine Mineralität – der **2015er Grauburgunder** der **Familie Lorenz** hat einfach alles, was die Reb-

## PROBIERPAKET ZUM SONDERPREIS

### Keine Zeit oder zu weit entfernt?

Bestellen Sie einfach telefonisch oder per E-Mail das »6er Probierpaket« zum Sonderpreis von **43,20 €** (versandkostenfrei) und sparen Sie **20 Prozent**.

**Achtung:** je Haushalt nur ein Probierpaket.

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



## „Ausgezeichneter“ Besuch im Weinhof Rüttenscheid!

Das Weingut Stefan Müller ist seit geraumer Zeit, mit einem kleinen Ausschnitt seines Weinsortimentes, im Weinhof Rüttenscheid vertreten. Am Samstag, dem **3. September 2016** kommt Stefan Müller uns besuchen. Der frischgebackene Titelträger „**Saar Jungwinzer 2016**“ stellt Ihnen die Leistungsfähigkeit und den Nuancenreichtum seiner gesamten Leistungspalette vor. Probieren Sie und lassen Sie uns mit dem Glas in der Hand ein wenig „fachsimplen“. Wir verwöhnen Sie an diesem Tag mit Subskriptionspreisen.

**WEIN-  
VERKOSTUNG**  
mit Stefan  
Müller

**Stefan Müller ist ab 11.00 Uhr anwesend.  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch.**



## Kulinarische Matinée

Am Samstag, den **3. September 2016** servieren wir Ihnen zu einem Glas „**Haut Flassac**“

### **Steak von der Kalbshüfte auf Steinpilzrisotto und Wildkräutersalat**



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**

**PROBIER-  
PAKET**  
**43,20 €**



**PREMIUMADDRESS  
BASIS  
DIALOGPOST**