

Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · September 2016

Altmeister – Bodegas Ugalde

Die Bodegas Ugalde gehört zu den ältesten Weingütern der Rioja und ihr Gründer Felipe Ugalde baute hier schon Wein an, lange bevor das Anbaugebiet in den Rang einer DO erhoben wurde. Esperanza Elías, die heute das Gut in Viana am Nordufer des Ebro als Önologin leitet, hat sich offensichtlich den Ehrgeiz des Gründers zu eigen gemacht, es unter die besten Erzeuger des Landes zu bringen. Kein anderer konnte in unserer großen Spanien-Verkostung mit solch durchgängig hohen Bewertungen überzeugen. Schon der „Basiswein“ aus 90 Prozent Tempranillo und zehn Prozent Garnacha macht mit seiner frischen Frucht von roten Beeren und viel Saft

am Gaumen richtig Spaß. Der Ausbau im Edelstahltank bewahrt ihm seinen jugendlichen Charme und macht ihn damit zum perfekten Begleiter für sommerliches Grillvergnügen. Die Crianza aus 80 Prozent Tempranillo, 15 Prozent Garnacha und fünf Prozent Mazuello hüllt sich dagegen dank zwölfmonatigem Ausbau im Barrique schon ganz in Samt und Seide. Schon das Bukett von reifen Kirschen, schwarzen Beeren, Zimt und Butterkaramell lässt Spanien-Hezen höher schlagen. Am Gaumen glänzt er mit der komplexen Frucht und Kraft eines klassischen Rioja.

Bianai Tempranillo 2015: 6,95 € (9,27 €/1 l)

Bianai Crianza 2013: 11,50 € (15,33 €/1 l)



Spieglein, Spieglein – Pagos del Rey

Spanien hat den Freunden warmer, weicher Roter mehr zu bieten als nur Rioja. Aus der DO Ribera del Duero zum Beispiel kommen einige der besten Rotweine der Iberischen Halbinsel. Die Kellerei Pagos del Rey glänzt dabei auch noch durch ein exzellentes Preis/Qualitätsverhältnis. Probieren Sie mal ihren Ribera del Duero Crianza „Condado de Oriza“ aus 100 Prozent Tempranillo. Er bietet mit seiner intensiven Frucht von dunklen Waldbeeren und seinen feinen Würznoten und samtigen Tanninen ein feines Beispiel für die Klasse dieses Anbaugebiets zu einem wirklich fairen Kurs.

Condado de Oriza: 8,90 € (11,87 €/1 l)



Wertewandel – Château Saint-Jacques d'Albas

Geld an sich ist langweilig. Spannend ist nur, was man damit machen kann. Graham Nutter hatte mit Immobilien in der Londoner City ein Vermögen gemacht und war es irgendwann leid, einfach nur noch mehr zu verdienen. Der ausgewiesene Weinkenner kaufte ein heruntergekommenes

Weingut mit besten Lagen im Minervois, engagierte mit Richard Osborne einen renommierten Önologen und steckte einen erklecklichen Teil seines Vermögens in den Wiederaufbau von Château Saint-Jacques d'Albas. Heute gehört das Gut im Nordosten von Carcassonne zu den Top-Betrieben der Appellation und Mr. Nutters Minervois zur Creme de la Creme derselben. Sein Rose und sein Weißer hauten uns

dermaßen vom Stuhl, daß wir nicht „Nein“ sagen konnten, obwohl unser Einkaufsoll schon lange übererfüllt war. Der Weiße, aus Vermentino, Viognier und Roussanne gekeltert, erinnert mit seiner satten aromatisch-opulenten Art eher an die Top-Weine aus dem nördlichen Rhonetal, die allerdings oft ein Vielfaches von Mr. Nutters „Blanc“ kosten. Der Rosé aus Grenache und Roussanne (2 Prozent) überzeugt durch seinen Duft und seine von Sommerfrüchten

dominierten Aromen in Mund und Nase. Die Trauben für beide wurden morgens sehr früh geerntet, sofort gepreßt und kalt vergoren um die fragilen Aromen zu schützen. „No chemics and no wood“ versteht sich da fast von alleine. Diese außergewöhnlichen Gewächse werden nicht gerade verschenkt, zum Glück müssen Sie dafür aber auch kein Vermögen ausgeben.

Domaine St. Jacques d'Albas, Minervois AOP, Weiß und Rose 2015: 9,50 € (12,67 €/1 l)



Despagne, Biface blanc 2015

Ein besonderer Weinberg, ein außergewöhnlicher Fund, ein Weißwein der Extraklasse-Wenn es läuft, dann läuft es. Die Idee für einen besonderen Weißwein hatte Thibault Despagne schon im Kopf, die Eichenfässer für die Zweitbelegung waren pünktlich aus Burgund eingetroffen. Das „Kind“ hatte nur noch keinen Namen. Jetzt hat es einen. Biface, (deutsch:Faustkeil). Wenn man schon mal ein 600.000 Jahre altes Artefakt findet, dann darf man auch einen Wein danach benennen. Die Cuvée aus Sauvignon und Sémillon von alten Rebstöcken ist ausgesprochen gelungen. Ein cremiger, saftiger und mineralischer Weißwein der Extraklasse, der bei aller Dichte elegant und finessenreich bleibt. Nicht billig, aber jeden Cent zweimal wert.



Vignobles Despagne „Biface“ blanc: 12,50 € (16,67 €/1 l)

Als
Probierpaket
erhältlich!
44,00 €
statt **58,85 €**

HERBSTFLOHMARKT | RABATTE BIS 50%



13. HERBST-FLOHMARKT
Einstiegspreise ab 2,50 €

*Herbstlicher
Mach-Platz-Flohmarkt*

Gute Dinge haben bei uns Tradition. Deshalb laden wir Sie zum **13. Herbstflohmarkt** ein. Wer viel macht, kauft auch schon mal zu viel. Aktionsweine, Jahrgangsreste und Lagerüberhänge müssen raus. Weihnachten wirft seine mächtigen Schatten voraus und wir brauchen dringend Platz. Wir trennen uns von vielen guten Bekannten zum „Weg mit Schmerzen Preis“. Platz für uns – Schnäppchen für Sie, garantiert! Einfach reinschauen!

Dienstag 25. Oktober bis Samstag 29. Oktober 2016

Kulinarische  Matinée

Am Samstag, den **8. Oktober 2016** servieren wir Ihnen herbstliche Gaumenfreuden. Zu einem Glas „*Bianai Tempranillo Rioja*“ reichen wir ...

**Confit von der Entenkeule
à l'Orange mit Wirsing und
hausgemachten Kartoffelklößen**

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**



Weine ab **28.9.2016** erhältlich

