

Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · September 2017



Gute Idee – Alma Cersius

Die Ortslage „Terre de Moutonnes“ wurde zu Beginn des 19. Jahrhunderts tatsächlich noch als Schafsweide genutzt, bis ein paar Winzer auf die Idee kamen, dass es doch klüger sei, hier Weinstöcke zu pflanzen. Wie recht sie hatten. Heute holen die Winzergenossen der **Kooperative Alma Cersius** aus diesen Weinbergen in der Nähe von Béziers zwei Weine, die uns begeistert haben. Der angenehm frische und kraftvolle **Chardonnay** bestürmt den Gaumen mit üppiger exotischer Frucht, und der **Merlot** bietet mit seinen ausladenden Aromen von Pflaumen, Kirschen und schwarzen Oliven das sprichwörtliche Maul voll Wein.



■ **Merlot/Chardonnay 2016: 6,50 € (8,67 €/1 l)**

We love Opa – Weingut Lorenz & Söhne

Alle mochten (Ur-)Opa **Valentin** – nicht nur die Familie, sondern auch wir bei unserer Verkostung und Sie werden ihn sicher auch in Ihr Herz schließen. Nach Urgroßvater Valentin nämlich haben **Werner und Ulrich Lorenz** einen trockenen **Riesling** benannt, der mit seinem sonnigen Gemüt immer für gute Laune sorgt. Der offenherzige Weiße von der Nahe bietet viel Saft am Gaumen und ein belebendes Spiel von Fruchtsüße und Säure. Aromen von frischem Steinobst und Zitronenmelisse gehen mit feinen mineralischen Noten einher, so wie es schon Opa Valentin mochte.



■ **Riesling Valentin 2016: 7,95 € (10,60 €/1 l)**

Neues aus Kleinfischlingen!

Was sich wie der Titel eines neuen Kinderbuches anhört ist Wirklichkeit eine höchst erwachsene Angelegenheit. **Gut von Beiden**, so der Name des Weinbaubetriebes von **Philipp Müller und Jochen Laqué**, ist in unserem Sortiment mit seiner Cuvée Hellseher fast so etwas wie der Shooting Star des letzten Jahres. Für den hoffentlich wunderschönen Spätsommer

haben wir uns zwei Neuzugänge aufgehoben. Der **Gutsriesling** in der Literflasche ist mit seiner klaren, frischen Frucht und seinem animierenden Spiel von Süße und Säure ein herrlicher Zechwein und Essensbegleiter. Der **Grauburgunder**, der kräftigste Wein des Guts, entfaltet im Bouquet intensive Aromen von reifer Quitte und Birnenkompott. Am Gaumen gefällt er mit großer Komplexität, und einem ungewöhnlich langem Abgang. Bitte unbedingt probieren!



■ **Riesling 2016 in der Literflasche: 6,95 €**
■ **Grauburgunder 2016: 7,95 € (10,60 €/1 l)**

Cantina Moncaro – Das Königreich der Verdicchio

Die klassischen Weine der Marken, der stillen Hügellandschaft zwischen der Emilia-Romagna im Norden und den Abruzzen im Süden, bieten nach wie vor viel Wein fürs Geld. Besonders die der **Cantina Moncaro in Montecarotto**. Mit 800 Hektar Weinbergen gehört die Genossenschaftskellerei zu den großen der Region und strebt auch qualitativ nach Höherem. Allein 450 ha davon sind mit Verdicchio bepflanzt. Vor einigen Jahren verpflichtete sie den Starönologen Riccardo Cotarella als Berater. Der legte den Mitgliedswinzern ein minutiöses Pflichtenheft für die Arbeit im Weinberg vor und sorgte auch im Keller für frischen Wind. Heute gehören die Kellerranlagen zu den modernsten des Anbaugebiets. Den Weinen merkt man es an. Der weiße **Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico** heimste mit seiner frischen Frucht und milden Säure in unserer Blindprobe Punktzahlen ein, die wir bei Weinen dieser Preisklasse gerne öfter hätten. Und der Preis kann sich auch sehen lassen.



■ **Verdicchio die Castelli di Jesi Classico: 6,50 € (8,67 €/1 l)**

* Achtung: je Haushalt nur ein Probierpaket. **Keine Zeit oder zu weit entfernt?** Bestellen Sie eines der Probierpakete einfach versandkostenfrei: **Hotline: 0201-841322** oder **info@weinhof-ruettenscheid.de**

14. WEINFLOHMARKT

Herbstlicher Mach Platz-Flohmarkt

Gute Dinge haben bei uns Tradition. Deshalb laden wir Sie zum vierzehnten 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, wie immer, dringend Platz. Wir trennen uns von vielen guten Bekannten zum „Weg mit Schmerzen Preis“. Platz für uns-Schnäppchen für Sie, garantiert! Einfach reinschauen und probieren!

Beginn: Donnerstag 12. Oktober bis Samstag 14. Oktober 2017

Einstiegs-
preise ab 2,50 €
Rabatte bis zu
50%



Kulinarische Matinée

Am Samstag, den **23. September 2017** servieren wir Ihnen spätsommerliche Gaumenfreuden. Zu einem Glas Grauburgunder „**Gut von Beiden**“ reichen wir:

Lachsforelle in Sauerampferschaum, dazu Junglauch-Karottengemüse und Kartoffelstampf



**FANG-
FRISCH**
auf den
Tisch

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**

