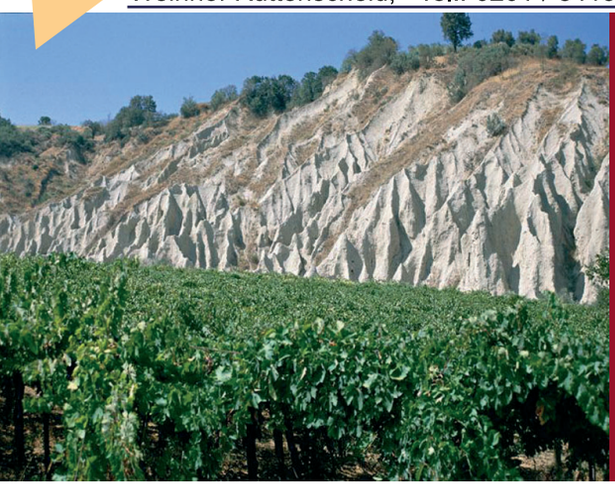
Alle Weine sind ab dem 16. Juli erhältlich

Weinhof MAGAZIN

Weinhof Rüttenscheid, Tel.: 0201 / 841322

© Weinhof, Michael Koopmann, Juli 2009



Caldora

Guter Rat nicht teuer

„Spare in einiger Zeit, dann hast du in der Not“, rät das Sprichwort weisen Staatenlenkern und unsere halten sich auch daran. Schuldenbremse ab 2016 respektive 20 und jetzt erst mal nichts wie raus mit der Kohle. Ab sofort und ohne jede Not können Sie mit den Weinen von Vini Caldora die Haushaltskasse schonen. Selten haben wir die Mitglieder unserer Verkostungsriege bei Weinen dieser Preisklasse so euphorisch erlebt wie bei den Fünfen, die wir Ihnen unten vorstellen. Die junge Genossenschaftskellerei aus Ortona in den Abruzzen setzt konsequent auf Qualität und Preise, bei denen höchstens Ulla Schmidt die Krise kriegt.

Leicht sprichwörtlich – Trebbiano d’Abruzzo

„Wer den Trebbiano nicht ehrt, ist des Bianco nicht wert“, sagt ein altes italienisches Sprichwort. Tatsächlich ist die Trebbiano die am weitesten verbreitete weiße Rebsorte Italiens und wo „Bianco“ drauf steht ist sie nicht weit. Von kundiger Hand für sich allein vinifiziert bringt sie bekömmliche, feinfruchtige Weiße hervor, die ihrer Unaufdringlichkeit wegen viele Freunde haben. Önologe Marco Flacco ist mit der Trebbiano offensichtlich per du und hat mit dem 2008er Trebbiano d’Abruzzo einen wunderbar leichten und frischen Sommerwein mit Aromen von hellem Kernobst und weißen Blüten geschaffen.

Preis: **5,50 €**

Sprichwörtlich gut – Pinot Grigio

„Gut Ding will Weile haben“, wusste schon Marco Flaccos Oma und deshalb hat er den Pinot Grigio der Genossenschaft rund vier Monate auf der Hefe reifen lassen. Herausgekommen ist ein feingliedriger Weißwein mit komplexer Nase, schöner Frucht von Pfirsich, Pampelmuse und Limonen wie auch mineralischen Noten. Obwohl mit 12.7 Volumenprozent kein Leichtgewicht, macht er dank seiner erfrischenden Säure auch sommers zur Dorade vom Grill eine glänzende Figur.

Preis: **6,20 €**

Volksmündlich gesprochen – Sangiovese

Eine Traube macht zwar noch keinen Sommer, wie der Volksmund weiß, aber wenn er dann da ist, darf die Sangiovese-Traube nicht fehlen. Während sie im Chianti meist nur zu drei Vierteln vertreten ist, lassen die Önologen der Cantina sie ganz für sich wirken. Heraus kommt ein saftiger Roter mit dichter Kirschfrucht und weichen Tanninen, sozusagen das Urbild eines italienischen Rotweins: nicht zu schwer und genau richtig zu Pizza, Pasta und Parmesan.

Preis: **5,70 €**

Wie versprochen – Cerasuolo Montepulciano d’Abruzzo

Wenn Ihre Frau behauptet, Sie hätten ihr (in einem schwachen Moment) doch mal einen Rosengarten versprochen, dann können Sie jetzt dem Cerasuolo der Winzergenossen aus Ortona nachbessern. Der saftige Rosé aus der Montepulciano-Traube duftet intensiv nach Erdbeeren und Kirschen, füllt den Mund mit üppiger Frucht und gefällt gerade an heißen Tagen mit seiner erfrischenden Säure. Trinken Sie ihn aber nicht zu kühl. Bei 14 bis 16 Grad entfaltet er seinen Charme am besten.

Preis: **5,95 €**

Biblisch gesprochen
Montepulciano d'Abruzzo

„Bleibe bei uns, denn es will Abend werden und der Tag hat sich geneigt." (Lukas 24,29) Wenn Sie den Abend mit Freunden und einem warmen, weichen Rotwein verbringen, aber nicht das letzte Hemd dafür hergeben wollen, dann legen wir Ihnen den Montepulciano d'Abruzzo der Winzergenossen aus Ortona ans Herz. Mit ihm kann der Abend ruhig lang und die Zahl der Tischgenossen groß werden. Mit dem vollmundigen Roten aus den Abruzzen kostet Sie die Nächstenliebe kein Vermögen.

Preis: **5,95 €**

Kulinarische Matinée

am 25. Juli servieren wir , zu einem Glas "Pinot Grigio"

Scampispießchen mit Joghurt-Limetten-Gelee und Tomaten-Gurkenragout nach Nonna Lucia.

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbutter und ofenfrisches Baguette inklusive: 15,00 €.
Die Veranstaltung dauert von 11.00 bis 14.00 Uhr.

Bitte unbedingt reservieren, da die Portionen begrenzt sind. Tel.: 0201 841322

Weinhof Rüttenscheid

Weinhof Rüttenscheid
45131 Essen, Fridtjof-Nansen-Str.16-18
Tel.: 0201/841322 - Fax. 0201/841323

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**

Caldora Vini

INFOPOST
Ein Service der Deutschen Post

Falls Empfänger verzogen, nachsenden! Anschriftenberichtigungskarte mit neuer Anschrift! Falls unzustellbar, zurück.

An alle Haushalte mit Tagespost