

Alle Weine sind ab dem
17. September erhältlich

Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid, Tel.: 0201 / 841322

© Weinhof, Michael Koopmann, September 2009

CAMPUGET .XLS RELOADED

Der Winzer von heute geht mit Excel-Tabellen so versiert um wie mit der Rebschere. Jean-Lin Dalle

konnte uns bei unserem letzten Besuch daher schwarz auf weiß zeigen, dass seine Umsätze mit uns zu einem Rinnsal geworden waren. Da steht man dann, ringt nach Ausreden, verkostet aus Verlegenheit ein paar Weine und weiß schon nach wenigen Schlucken, dass alle Ausreden nicht gelten. An seinen Weinen aus der kleinen Appellation Costières de Nîmes und dem Pays du Gard kann es jedenfalls nicht liegen, dass unsere Verkaufszahlen für Château du Campuget in den letzten zwei Jahren stetig zurück gingen. Sie sind so kraftvoll und ausdrucksstark wie eh und je. Offensichtlich haben wir sie bei der hektischen Suche nach dem immer neuen Gaumen-Kick einfach vergessen. Höchste Zeit also noch einmal von vorn anzufangen.



SUNDOWNER – LE CAMPUGET BLANC

Die Cuvée verspricht dem Eingeweihten ein saftiges Trinkvergnügen: Aus je 40 Prozent Grenache blanc und Roussanne und je zehn Prozent Chardonnay und Viognier macht Maître Dalle einen mundfüllenden Weißen mit dichter Frucht und milder Säure. Bis auf die Chardonnay sind es die klassischen weißen Rebsorten der südlichen Rhone, die hier zu einem frischen, „facile à boire“ Weißwein vereint sind. Er eignet sich als „Sundowner“ genauso gut wie zum Meeresfrüchte versenken. Dass es sich der Form nach „nur“ um einen Landwein aus dem Gard handelt, merken Sie lediglich am Preis.

Preis: **4,35 €**

KREISVERKEHR – INVITATION BLANC

Zu einem Neustart gehört natürlich auch eine echte Premiere und nicht ohne Stolz stellte und Jean-Lin sein jüngstes „Kind“ vor: einen Weißwein aus 60 Prozent Grenache blanc, 30 Roussanne und 10 Prozent Viognier. Das klingt nach einem traditionellen Rhönwein, aber dahinter verbirgt sich eine ausgemachte Fruchtbombe. Bei der Lese und der Vinifikation setzt Monsieur Dalle alles daran, die traubeneigenen Fruchtaromen in den fertigen Wein hinüber zu retten. Gelesen werden die Trauben zwischen vier und sieben Uhr morgens und keine braucht vom Rebstock bis zur Presse länger als 25 Minuten. Ein „Kreisverkehr“ von Kleintransportern sorgt dafür, dass sie stante pede in den Keller gelangen. Wer hier den ökologischen Zeigefinger erhebt, sollte erstmal probieren: Dem ausladenden Bukett von reifen Williamsbirnen, exotischen Früchten und weißen Blüten folgt ein kraftvoller Auftritt am Gaumen mit viel Saft und noch mehr frischer Frucht, der sich beeindruckend in die Länge zieht.

Preis: **6,85 €**

DENK MAL – CUVÉE 1753

Wie dumm von uns, dass wir vergessen hatten, was Jean-Lin Dalle so drauf hat. So einen Rotwein zu so einem Kurs, das muss ihm erst einer nachmachen. Beinahe schwarz steht er im Glas, darüber ein Bukett von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Lakritz, Veilchen und Kakao. Am Gaumen explodiert er geradezu, betört die Sinne mit einem Wechselspiel von Fruchtaromen und Würznoten, samtweichen Tanninen. Mehr etwas für die ersten kühlen Abende allein oder zu zweit. Bei soviel Begeisterung haben wir glatt vergessen, Jean-Lin zu fragen, wie sich der Name „Cuvée 1753“ erklärt. Jetzt sind die Hobby-Historiker unter unseren Kunden gefragt, welches Ereignis in Nîmes und um Nîmes herum so einem Denkmal von einem Roten seinen Namen gegeben hat. Die Hungeraufstände des Jahres in Frankreich werden es wohl kaum gewesen sein.

Preis: **8,90 €**



FRUCHTRÄTSEL – LE CAMPUGET ROSÉ

Reife Pfirsiche oder Himbeeren? Wir konnten uns bei der Verkostung nicht ganz einigen, wer im Aromen-Konzert von Jean-Lin Dalles Rose aus den Pays du Gard die erste Geige spielt. Sofort einig waren wir uns allerdings, dass wir Ihnen so einen leckeren Terrassen-Grill-Feierabend-Verschönerer nicht vorenthalten dürfen. Hundert Prozent Syrah sorgen bei diesem Parade-Rosé für mehr Spaß im Glas. Gekühlt bei zwölf Grad sorgt er ganzjährig für Altweibersommer-Laune.

Preis: **4,15 €**

MULTIMEDIA-ROUGE – LE CAMPUGET ROUGE

Er wäre der ideale Rote zur Urlaubsdiaschau, wenn diese alterwürdige Einrichtung nicht den neumodschen Online-Alben hätte weichen müssen. So können Sie Ihren Freunden und Verwandten fürs perfekte Geruchs- und Geschmacksmultimediaerlebnis nur ein Fläschchen schicken oder bei der Bildbearbeitung selbst noch einmal die Aromen des Midi einsaugen. Syrah, Grenache noir, Mourvèdre, Carignan und Cinsault, die ganze Rebsorten-Prominenz der südlichen Rhône ist in diesem saftig-weichen Roten versammelt, der auch mit der würzigen Küche des Südens bestens harmoniert.

Preis: **4,45 €**

M *Kulinarische matinée*

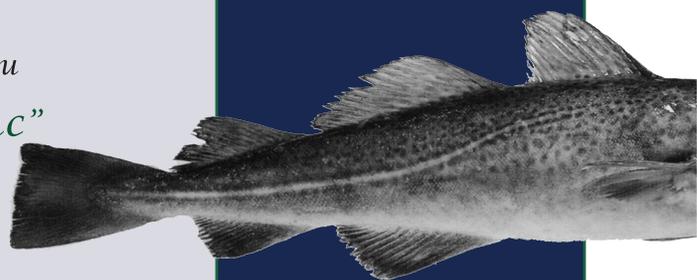
am 26. September servieren wir zu

einem Glas *“Campuget Blanc”*

*Pochierter Kabeljau auf violetter
Senfsauce mit Lauchgemüse und Eblyweizen.*

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbutter und ofenfrisches Baguette inklusive: 15,20 €. 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**



INFOPOST
Ein Service der Deutschen Post

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

CAMPUGET .XLS RELOADED

An alle Haushalte mit Tagespost