

Alle Weine sind ab dem
15. Oktober erhältlich

Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid, Tel.: 0201 / 841322

© Weinhof, Michael Koopmann, Oktober 2009



HERBSTZEIT-LOSE

Auf wen das Los in diesem Herbst politisch fällt, wissen wir beim Schreiben dieser Zeilen noch nicht. Hinweise, auf die wir bei unserer Verkostung gestoßen sind, halten einer seriösen Untersuchung nicht stand. Durchaus valide sind dagegen unsere Weinempfehlungen für einen (schwarzrot?) goldenen Oktober. Hier können Sie wählen, wenn Sie wollen. Die Nieten haben wir schon vorher aussortiert.

VETTERNWIRTSCHAFT – DOMAINE SAINTE EUGÉNIE

José Ratero, Hervé Gantier und Patrick Brignoli sind Männer in den besten Jahren und Cousins. Hervé und Patrick verstehen etwas von Ökonomie und dem guten Leben, José etwas von Önologie und vom besseren Leben. Er war bereits Leiter eines großen Weinguts in Burgund und hatte vom Klima dort die Nase voll, als er die Vettern aus der Wirtschaft für ein gemeinsames Projekt im Languedoc gewann. Die Domaine Sainte Eugénie, ein altes Weingut im Corbières, stand zum Verkauf und bot mit erstklassigen Lagen und altem Rebbestand beste Voraussetzungen für einen erfolgreichen Relaunch der Familienbande. Die einen gaben das Geld, der andere das Know-how und Sie dürfen sich jetzt auf einen Roten, dicker als Blut, freuen. Der Vin de Pays de Hauterive „Le

Clos“ aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Carignan und Grenache Noir hat es wirklich in sich: eine Nase von roten und schwarzen Beeren, Gewürzen, Waldboden, hellem Tabak und einen ebenso eleganten wie nachhaltigen Auftritt am Gaumen, wo sich zur dichten Frucht Noten von Röstbrot und Vanille gesellen. Sanfte Tannine geben ihm das nötige Rückgrat, das ihn auch vor einem Gänsebraten nicht einknicken lässt.

Preis: 6,60 €

...IONELL – SENSAS

„Sensationell!“ Der Kollege hatte bereits Probleme mit den Dentallauten, aber sein Geschmacksinn war noch hellwach. Er konnte einfach nicht glauben, dass man für so wenig Euros so einen herrlich weichen und vollmundigen Rotwein bekommt. Statt sich ins Fleisch zu zwicken probierte er lieber noch einmal und noch mal und ... Um es kurz zu machen, er hat nicht geträumt. Der Rote aus Cabernet Sauvignon und Syrah vom Genossenschaftsverbund aus Carcassonne ist wirklich sensationell lecker. Ob Sie Ihr Wohlgefallen nun mit einem Susi-S oder phonetisch korrekt mit einem Z-Laut zum Ausdruck bringen, hängt vom Fortschritt Ihrer Untersuchungen ab. Kommen Sie zu uns und probieren Sie. Wir rufen gegebenenfalls ein Taxi für Sie.

Preis: 5,95 €

ORAKEL – CAVE DE CRUZY

Bei Redaktionsschluss waren es noch ein paar Tage bis zur Bundestagswahl und die Auguren rätselten noch über die Trendfarben der kommenden Bundestagssaison. Möglicherweise liegen wir also völlig daneben, wenn wir auf eine Fortsetzung von Schwarzrot setzen. Statt aus dem Kaffeesatz oder Hühnerknochen zu lesen, haben wir die Nase lieber tief ins Glas gesteckt und den Gaumen mit dem Carignan Vieilles Vignes der (Winzer-)Genossen aus Cruzy benetzt. Nicht die Spur von Ampel oder Jamaika, Gelb kam überhaupt nicht vor. In der Nase wie am Gaumen dominierte schwarze und rote Frucht voller Saft und Leidenschaft, so als wären Angela und Frank-Walter noch in den Flitterwochen. Inzwischen sind Sie natürlich schlauer. Sollten Sie also für die nächsten vier Jahre doch mit Anti-Ampel-mobil-unter-18-Guido oder gar dem Saar-Bonaparte leben müssen und echte Hingabe vermissen, dann gönnen Sie sich von Zeit zu Zeit (oder FAZ?) doch ein Fläschen Carignan Vieilles Vignes. Den können Sie auch nach der Mehrwertsteuer-Erhöhung noch bezahlen.

Preis: 5,20 €

MEHR LOT! – CANTINA LA SALUTE

„Mehr Licht!“ soll unser aller Dichterst bei seinem Ableben anno 1832 verlangt haben. Seitdem rätselt die Gelehrtenwelt, ob er das überhaupt gesagt hat, und wenn ja, wie er das gemeint hat. Ganz eindeutig ist die Sachlage dagegen beim Merlot der Cantina La Salute: Mehr Lot kriegen Sie zu diesem Kurs wohl nirgends. Eine Nase, in die sich auch ein römischer Imperator verliebt hätte, mit Aromen von kleinen Brombeeren, Lakritz, Kakao, Gewürzen und Vanille. Einen muskelbepackten Körper, der sich in süße Frucht und seidige Tannine hüllt. Und nicht zuletzt einen Abgang, der einer ägyptischen Herrscherin würdig wäre. Die kleine Kooperative „La Salute“ in Ponte di Piave verarbeitet die Trauben von 24 qualitätsvernarnten Mitgliedswinzern und setzt bei der Vinifizierung auf das Können ausgewiesener Spezialisten. Mehr sagt Ihnen nur Ihr Gaumen.

Preis: 11,95 €



SPARRAUSCH – CALDORA VINI

Frisch gewählten Oberbürgermeistern, die nun voller Entsetzen in urplötzlich aufgetauchte Haushaltslöcher starren, können wir leider auch nicht helfen. Wer dagegen schon einige Zeit klamm ist und trotzdem nicht auf seinen Kulturhauptstadtstatus verzichten möchte, dem empfehlen wir den Ortonese Sangiovese Merlot und den Ortonese Malvasia von Vini Caldora. Mehr muss der Spaß gar nicht kosten! Der saftige Rote aus den Rebsorten Sangiovese und Merlot ist für diese Preislage schon unverschämte vollmundig und ebenso süffig. Der fruchtig leichte Weiße aus Malvasia-Trauben schmeckt U-Bahn fahrenden Normalbürgern genauso wie Häuslebauern im Speckgürtel.

Preis: je 3,95 €



Weinflohmarkt

Herbstlicher Mach-Platz-Flohmarkt

Einstiegspreise ab 2,50 €
Rabatte bis zu 40 Prozent

Gute Dinge sollen bei uns Tradition haben. Deshalb möchten wir Sie gern um 8. Herbstflohmarkt einladen. Jahrgangsreste und Lagerüberhänge müssen raus. Weihnachten wirft seine Schatten voraus und wir brauchen Platz. Wir trennen uns zum „Weg mit Schmerzen Preis“.

Platz für uns – Schnäppchen für Sie!

Einfach reinschauen,
ab Donnerstag den 15. Oktober

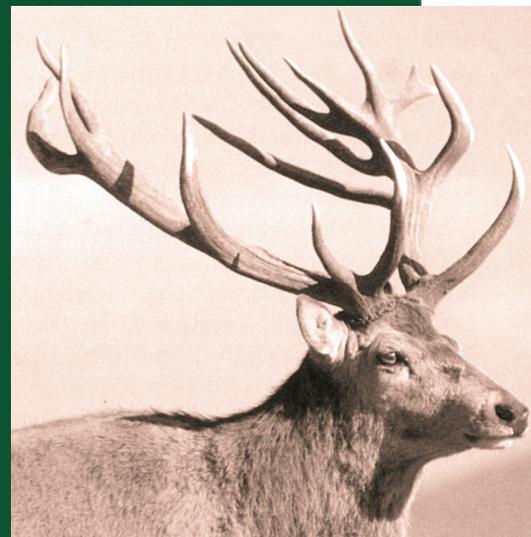
M Kulinarische atinee

am 31. Oktober servieren wir, zu
einem Glas "Carignan Vieilles
Vignes"

*Sauerbraten vom Hirsch mit Rotkohl,
karamellisierten Äpfeln und Kürbisgnocchi*

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbuter und ofenfrisches Baguette inklusive 15,30 €. Die Veranstaltung dauert von 11.00 bis 14.00 Uhr.

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



Weinhof

Weinhof Rüttscheid

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



HERBSTZEIT
LOSE

Deutsche Post AG
Entgelt bezahlt
45356 Essen

Falls Empfänger verzogen, nachsenden! Anschriftenberichtigungs-
karte mit neuer Anschrift! Falls unzustellbar, zurück.

An alle Haushalte mit Tagespost