Donnerstag 21.Januar
Solange der Vorrat reicht

Weinhof MAGAZIN

Weinhof Rüttenscheid, Tel.: 0201 / 841322

© Weinhof, Michael Koopmann, Januar 2010

DER WEINFLOHMARKT 2010

Weg damit! So machte „Die Zeit“ die letzte Ausgabe des alten Jahres auf. Gemeint waren einige Erscheinungen des alten Jahres und deren Auswirkungen. Für den Weinhof war das letzte Jahr, dank Ihrer Treue, ein gutes Jahr. Dafür gebührt Ihnen an dieser Stelle mein herzlicher Dank.Ichsage: Her damit! Mal sehen was kommt. Immerhin sind wir Kulturhauptstadt und vielleicht gibt es ja ein Sommermärchen. Wir wollen das Jahr auf jeden Fall mit unserer Dankeschön-Aktion beginnen.Wie immer sammeln wir Sonderposten bei befreundeten Winzern ein, trennen uns von Inventurüberhängen und Restbeständen vergangener Aktionen zu drastisch reduzierten Preisen, kurzum, der Weg zu uns wird sich lohnen. Erwarten Sie aber bitte an den ersten 3 Flohmarkttagen keine individuelle Beratung, wie Sie es sonst gewohnt sind. Nehmen Sie einfach ein Glas in die Hand und fragen Sie ruhig einmal Ihren Nachbarn, oder Ihre Nachbarin.

Rebsortentrio aus Italien!

Negroamaro, Aglianico und Sangiovese. Drei tiefrote Überflieger aus Apulien. Welcher Ihnen am besten gefällt können Sie ja vor Ort entscheiden. Uns haben sie alle drei gefallen. Der Preis ist jedenfalls extrem einladend. Für **3,90 €** können Sie ein Fläschchen Ihrer Wahl mit nach Hause nehmen.

Alter Schwede! Odd Fellows

Für Ihren Schwedischen Importeur haben die Genossen aus Cébazan wohl etwas zu viel abgefüllt. Glück für uns, wir haben uns einen saftigen, weißen Gascogner aus Colombard und Sauvignon und einen weichen, runden Roten aus Grenache und Syrah begeistert. **3,95 €** je Flasche ist wirklich ein Schnäppchen.

Alte Reben Neue Liebe

Vielen Dank an Monsieur Grignon. Wir hätten freiwillig viel mehr bezahlt. Dieser Carignan von alten Rebstöcken hätte sicherlich auch in unserer Weihnachtsaktion seinen Platz behauptet. Tief und dunkel, Rumtopf und Backpflaume, dabei weich und rund. Er kostet **4,40 €** und schmeckt nach mehr.

Spanisches Doppel

Aus Espinardo, in der Nähe von Murcia stammen die folgenden „Zufallsfunde“: Der Weiße, saftig frische Littoral für 2,90 € und der Rote, der mit seiner feinen Blaubeernase und seinen zarten Röstaromen besticht, für **3,50 €**.

Traumhaftes Duo

Der Yume ist ein traumhafter Weissweinaus Malvasia und Pecorino. Gerade mal 3 Hektar groß sind die Weinberge für diesen Weißen, der zum Besten zählt was die Genossenschaft produziert. Dass mit den Erträgen aus dieser Weinbergslage Projekte für die Arbeit mit jungen Menschen in Not finanziert wird macht den Wein zwar nicht besser, verdient aber Erwähnung. Für **4,20 €** ist er bei uns zu haben. Aus Pieve di Soligo erreichte uns ein feiner, frischer Pinot Bianco, wir konnten nicht nein sagen. Für **3,85 €** können Sie es wahrscheinlich auch nicht.

Döschewo! 2CV

O.K. das Etikett ist sehr ungewöhnlich. Ein Citroen 2CV in rot, den Mut muß man erst mal haben. Da wir aber blind aussuchen (optisch!!) hat es der lupenreine Merlot geschafft. Seine Frucht und seine Länge haben uns überzeugt. Klasse gemacht. Vielleicht wird sein Label ja Kult. Unbedingt probieren, Sie werden ihn mögen, für **3,50 €**.

Reiche Ernte!

Die Loire wird auch als Garten Frankreichs bezeichnet. Wir haben reichlich geerntet: Garden Party Sauvignon Blanc 2007, ein ungemein saftiger Sauvignon für **2,80 €**. Domaine de L´Aurière 2007 Muscadet sur Lie , großes Trinkvergnügen zum Spottpreis von **3,50 €**. Literweise Genuss, bei den Genossen der Cave du Haut Poitou konnten wir einen herrlichen Sauvignon abstauben. Für Sie kostet der Spaß **3,80 €** für das Literfläschchen.

Ein überzeugendes Trio D´Oc, L´Herault und L´Aude

Drei Weine, drei Südfranzösische Landweinzonen, drei Mal pures Trinkvergnügen mit extrem guten Preis Genussverhältnis: Les Garennes, Grenache und Merlot geben ihr Bestes für **3,80 €**, die Domaine Val Colombe verführt mit Finesse und Eleganz für **3,20 €**. Und zum Schluss „Les Calades“, eine Cuvée aus Grenache, Carignan und Merlot, mit dem Duft von reifen Kirschen, tief und rund, für **3,50 €**.

Rosa Zeiten für Weinschmecker

Gute Roséweine für den Flohmarkt zu finden ist nicht einfach. In diesem Jahr hatten wir Glück. Gleich drei Kandidaten haben das rigorose Auswahlverfahren erfolgreich durchlaufen. Monsieur Breban haben wir den Château Castel des Maures zu verdanken. Die Cuvée Jeanne hat alles was ein guter Rosé braucht: Duft von roten Beeren, sanfte Länge und Frische, für **3,95 €** fast geschenkt. Aus dem Carbadès, dem Landstrich westlich von Carcassonne stammt der Dovarius: Erdbeerfrucht und guter Körper, feine Struktur bei guter Länge, Kostenpunkt **4,80 €**. Aus Spanien ein Spaßgetränk, jung, leicht und spritzig. Der Frühling kann kommen. Eine Sektalternative für **3,95 €**.

ROT (STIFT) GESEHEN

Rabatte bis zu **50 Prozent !**

Champs Vignots Anjou 2007 kleiner Rest muß raus ~~5,50 €~~ - 3,00 €. Weingut Friedrich Fendel, Rivaner 2008, zu viel gekauft ~~6,70 €~~ - 4,70 €, Laurent Breban Brut, falsche Ausstattung aber trotzdem behalten ~~8,15 €~~ - 4,95 €. Shiraz Tarantino, bestellt und nicht abgeholt ~~7,40 €~~ - 3,70 €, Château Labadie Médoc 2005 ~~11,80 €~~ - 9,50 € der neue Jahrgang wartet schon. Monastier Shiraz 08: ~~5,50 €~~ - 3,95 € ein kleines Dankeschön. Beaujolais Villages Primeur 2009: ~~5,95 €~~ - 3,95 € besser jetzt als nie, Sanglier weiss ~~4,20 €~~ - 3,20 € der neue Jahrgang drückt u.v.m.

Kulinarische Matinée

am 20. Februar servieren zu einem Glas "Wein" einen Klassiker der französischen Küche

Confit de Canard

auf Champangerkraut mit hausgemachten Klößen.

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbutter und ofenfrisches Baguette inklusive 14,90 €.
Die Veranstaltung dauert von 11.00 bis 14.00 Uhr.

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

Liebe Kundinnen, Liebe Kunden,

wie immer reicht der Platz nicht aus, um Ihnen alle Weine vorzustellen, von denen wir uns trennen wollen. Zu kurz ist die Zeit zwischen dem turbulenten Weihnachtsgeschäft und Drucklegung der Flohmarkt-Offerte. Reichlich edle, aber preisreduzierte Tropfen müßten noch vorgestellt werden.
Aber kommen Sie doch einfach auf ein Schlückchen vorbei, Sie werden schon sehen...

Alle Angebote sind frei bleibend, vorbehaltlich der Lieferfähigkeit der Lieferanten.

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**

FLÖHE 2010

INFOPOST
Ein Service der Deutschen Post

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

An alle Haushalte mit Tagespost