

Alle Weine sind ab dem
5. Mai erhältlich

Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid, Tel.: 0201 / 841322

© Weinhof, Michael Koopmann, Mai 2011

KOMM LIEBER MAI

„Spieglein, Spieglein an der Wand, wer ist die Grünste im ganzen Land?“ – „Frau Kanzlerin, Ihr seid die Grünste hier, aber ...“ Allen, denen die politische Landschaft derzeit etwas monochrom vorkommt, bieten wir im Mai wieder die ganze Palette von strohgelb mit grünen Reflexen über blassrosa bis tiefrot. Plus einige überzeugende Argumente für eine durchgreifende Verspargelung der kulinarischen Landschaft.



GIBT ALLES WEINGUT EGON SCHMITT

Prickelnd frisch und rotzfrech kommt dagegen Jochen Schmitts Rosé „Drei Reben“ aus der Pfalz daher. Der Junior, der inzwischen zum kreativen Kopf des Weinguts herangereift ist, wollte alles und griff voll in die Tasten: Von der Portugieser Rebe nahm er die jugendliche Frische, vom Regent die füllige Frucht und vom Dornfelder die Würze. Herausgekommen ist ein knackiger Sommerwein mit praller Frucht von Himbeeren und Johannisbeeren, zwischen denen würzige Noten von Stachelbeeren und Paprika aufblitzen. Ganz gleich, ob Sie einen Wein zur leichten Sommerküche suchen oder einfach nur Spaß haben wollen, Jochen Schmitts Rosé gibt Ihnen alles.

Preis: **7,95 €**

JAHRHUNDERTSCHNÄPPCHEN RONAN BY CLINET

Bordeaux-Spezis wissen es natürlich. Château Clinet gehört zu den Top Ten in Pomerol. Und der Jahrgang 2009 stellt, schenkt man der versammelten Fachwelt Glauben, sogar den legendären 89er in den Schatten – leider auch beim Preis. Wer über endliche finanzielle Mittel verfügt und trotzdem mehr als einmal an dem Jahrhundertereignis teilhaben will, für den ist der „Ronan by Clinet 2009“ ein echtes Schnäppchen. Der 09er „Volks-Clinet“ ist eine Sensation und zaubert schon jetzt den Glanz des Jahrgangs auf die Augen normal verdienender Bordeaux-Freunde. Dem Glas entsteigt ein hypnotisierendes Bukett von Morello-Kirschen, reifen Brombeeren und Gewürzen. Am Gaumen entfaltet dieser wunderbar fleischige Rote die betörende Frucht von vollreifen Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Pflaumen und Spuren von Madagaskar-Pfeffer. Unbedingt probieren!

Preis : **11,00 €**

SOMMERSTÖFFCHEN VIGNÉ-LOURAC

Ein feiner knackiger Sommerwein für frankophile Sonnenanbeter von Alain Gayrel aus Gaillac. Den Kanuten unter Ihnen ist der Tarn sicher ein Begriff, aber auch wenn Sie lieber mit beiden Beinen fest auf dem Boden stehen sollten Sie den Landwein von den Côtes du Tarn geschmacklich ausloten. Aus 60 Prozent Mauzac, der typischen Rebsorte der Region, und 40 Prozent Sauvignon blanc machte Maître Gayrel einen erfrischenden Weißen mit feinen Zitrusnoten und der Frucht von hellem Kernobst. Bei seinem Preis kann der Sommer ruhig etwas länger dauern.

Preis: **4,95 €**

NICHTS GEGEN VERSPARGELUNG WEINGUT BISCHSEL

Schon im April haben wir Ihnen zwei Weine des Duos Matthias und Christian Runkel vorgestellt. Ihr Weingut in Appenheim gehört zu den In-Adressen der jungen deutschen Weinszene. Am liebsten hätten wir Ihnen gleich alle vier ihrer Weine ans Herz gelegt, die bei unserer Frühlingswein-Verkostung für dicke Ausrufezeichen gesorgt haben. Das erschien uns mit Rücksicht auf die Frankreich- und Italienfraktion dann aber doch ein Bischsel viel auf einmal. Angesichts der weiter um sich greifenden Verspargelung der kulinarischen Landschaft wollen wir Ihnen den Weißburgunder trocken und den Riesling trocken der beiden Jungstars auch nicht länger vorenthalten. Der herrlich saftige Weiße Burgunder 2010 sorgt mit seiner prägnanten Frucht von Ananas und Pfirsich schon beim Spargelschälen für ausgelassene Vorfreude. Und seine moderate Säure lässt auch empfindliche Mägen kalt. Der Riesling ist da schon ein wenig knackiger, zeigt aber dank des virtuos austarierten Spiels von Süße und Säure viel Finesse. Mit Aromen von Pfirsichen und frischen Limetten geht er als erfrischender Aperitif genauso gut wie zu leichten Vorspeisen und Fisch.

Weißburgunder : **7,95 €**
Riesling : **7,95 €**



SIEGERTYP LES VIGNERONS DE CRUZY

Mit den Weinen der Winzergenossen aus Cruzy haben wir bei der großen Rewirpower-Verkostung für Weine unter sechs Euro schon des Öfteren abgeräumt. Für den Wonnemonat möchten wir Ihnen einen weiteren potenziellen Sieger aus der Vorzeige-Kooperative vorstellen. Aus 60 Prozent Chardonnay und 40 Prozent Viognier haben die Önologen der Genossenschaft einen herrlich saftigen Weißen geschaffen, der mit seiner üppigen exotischen Frucht und seiner angenehmen Säure genauso gut als Sundowner taugt wie als Essensbegleiter zu hartschaligem Meeresgetier oder hellem Fleisch.

Preis: 5,75 €

RETROLOOK MAS PAILLET

Seine Farbe erinnert an Großmutter's Tischdecken – blassrosa steht er im Glas. Sein Bukett aber verströmt subtile Aromen von exotischen Früchten und roten Beeren. Auch Eleganz konnten wir Bernard Paillets Rosé bei der Verkostung nicht absprechen. Im Mund zeigt er sich ausgesprochen harmonisch mit feiner Frucht und angenehmer Frische. Genau richtig, wenn Sie sich beim Grillen nicht zwischen Fisch oder Fleisch entscheiden können oder nur den Abend auf der Terrasse verbringen möchten.

Preis: 6,85 €



M

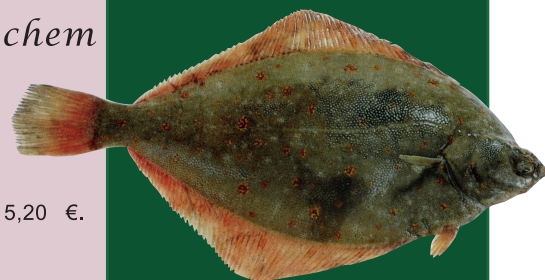
Kulinarische atinee

am 07. Mai servieren wir, zu einem
Glas "Le Carredon" von den
Vignerons de Cruzy

*Schollenfilet auf Kräuter-Senfsoße, mit frischem
Frühlingsgemüse und Ofenkartoffeln.*

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



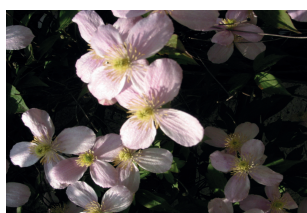
Weinhof

Weinhof Rüttenscheid

45131 Essen, Fridtjof-Nansen-Str.16-18
Tel.: 0201/841322 - Fax. 0201/841323
www.weinhof-ruettenscheid.de

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



KOMM LIEBER MAI



INFOPOST
Ein Service der Deutschen Post

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

An alle Haushalte mit Tagespost