

Alle Weine sind ab dem
04. August erhältlich

Weinhof

M A G G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid, Tel.: 0201 / 841322

© Weinhof, Michael Koopmann, August 2011



SCHUNKELSOMMER

„Wenn es regnet im August, nimmt der Bauer sich ein' zur Brust“, sagt eine alte Agronomenregel. Was der Schaukelsommer uns im August bringt, war bei Redaktionsschluss noch nicht abzusehen, aber wir haben sechs seriöse Tipps, womit Sie sich den Hochsommer schön trinken können.

KÜCHENKABINETT DOMAINE SAINTE-LUCIE D'AUSSOU

Jean-Paul Serres kennen wir noch nicht allzu lange, trotzdem hat er bei uns und den Corbières-Freunden unter unseren Kunden einen dicken Stein im Brett. Sein Corbières Boutenac „l'Inédite“ war einer der Hits unserer Weihnachtsselektion 2010. Jetzt haben wir einen neuen Wein mit ihm ausgeheckt. In langen Sitzungen an Jean-Pauls Küchentisch haben wir hin- und herprobiert, bis die Augen glänzten. Herausgekommen ist eine Cuvée aus den Rebsorten Marselan und Cabernet Sauvignon, bei der sich die dichte Frucht von dunklen Beeren und die Aromen von Zimt und Kakao zu einem runden, vollmundigen Ganzen fügen.

Preis: 7,50 €

TRIPLE A BODEGAS PIQUERAS

Was wir Ihnen hier ans Herz legen, ist alles andere als Ramsch. Die Bodegas Piqueras sind ein alteingesessenes Familienunternehmen im spanischen Anbaugebiet Almansa und die Bonität ihrer Weine verdient ein sattes triple A. Beim Castillo de Almansa Blanco zum Beispiel bekommen Sie mehr Trinkvergnügen zurück, als Sie Euros dafür hinblättern müssen. Der frische Weiße aus Verdejo und Sauvignon hat in unserer Verkostung mit reichlich Saft am Gaumen und intensiven Aromen von Limonen und exotischen Früchten überzeugt. Aber seien Sie trotzdem vorsichtig, wenn Sie ihn wegen seines Preises als Alltagswein einstufen. Er verführt schnell zu einem Gläschen mehr, als Ihrer Produktivkraft gut tut.

Preis: 5,95 €



LÄUFT UND LÄUFT UND LÄUFT – WEINGUT SANDER

Der Marienkäfer, der alle Etiketten von Stefan Sander ziert, ist einer seiner wichtigsten Mitarbeiter im Weinberg. Von früh bis spät vertilgt der kleine rote Nimmersatt alles, was den Reben das Leben schwer macht. In der dritten Generation führt Stefan jetzt Deutschlands ältestes Bio-Weingut in Mettenheim im Anbaugebiet Rheinhessen. Als sein Großvater Ottoheinrich Sander vor mehr als 50 Jahren der Agrochemie Ade sagte, tippten die meisten seiner Kollegen nur mit dem Finger an die Stirn. Nicht wenige ihrer Nachfahren haben sich den Uröko inzwischen zum Vorbild genommen. Es hat sich herumgesprochen, dass Bio-Weinbau zwar mehr Arbeit bedeutet, im Ergebnis aber – bei entsprechendem Know-how – dem konventionellen Weinbau nicht selten eine lange Nase macht. Die Weine der Sanders jedenfalls gehören zur Spitze der Region und Stefan schwört darauf, dass der Marienkäfer seinen Teil dazu beigetragen hat. Wir möchten Ihnen im August zwei seiner Weine vorstellen: den Mettenheimer Weißburgunder trocken und den Merlot trocken. Der Weißburgunder kitzelt die Nase mit Aromen von Winterapfel, Birnen und getrockneten Aprikosen, zeigt am Gaumen viel Schmelz und hinterlegt die Frucht mit einer feinen Mandelnote. Der Merlot ist ein gestandener Roter, der mit seiner üppigen Frucht von Pflaumen und Kirschen, seinen reifen Tanninen und seinem runden Körper schon jetzt viel Trinkvergnügen bereitet, geduldigen Zeitgenossen noch ein paar Jahre Ruhe im Keller aber sicher lohnen wird.

Merlot: 11,50 €
Weißburgunder: 11,95 €





KEIN VERSICHERUNGSFALL WEINSCHLÖSSL STEINSCHADEN

Auch wenn der Name des Weinguts anderes verspricht, die beiden Veltliner vom Weinschlössl Steinschaden können Sie nicht mit Ihrer KFZ-Kaskoversicherung abrechnen. Probieren sollten Sie die wunderbar fruchtigen Weißweine aus dem österreichischen Kamptal trotzdem. Der spritzig fruchtige Grüne Veltliner in der Literflasche ist wie gemacht für den Sommer. Nicht zu schwer mit schöner exotischer Frucht und der typischen Pfeffernote sorgt er für gute Laune ohne Dachschaten am folgenden Morgen. Der Veltliner „Riede Stein“ aus Engabrunns Toplage Stein ist da schon ein anderes Kaliber. Unglaublich konzentriert mit den typischen Aromen der Rebsorte von hellem Steinobst und exotischen Früchten schmeichelt er dem Gaumen mit einer angenehmen Fruchtsüße. Seine mineralischen Noten sorgen für einen spannenden Kontrapunkt.

Veltliner im Liter: 6,20
Riede Stein: 8,55



M *Kulinarische atinee*

*am 13. August servieren wir , zu einem
Glas "Veltliner "*

*Lackierte Entenbrust mit Cassis-Pfirsich-Sosse
und Zitronen Polenta.*

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbuter 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
www.weinhof-ruettescheid.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**



**SCHUNKEL
SOMMER**



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

An alle Haushalte mit Tagespost