

Ab Donnerstag,
dem 12. April 2012

Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · April 2012



*Es kommt der Lenz mit dem
Hochzeitgeschenk,
Mit Jubel und Musizieren,
Das Bräutchen und den Bräutigam
Kommt er zu gratulieren.*

*Er bringt Jasmin und Röselein,
Und Veilchen und duftige Kräutchen,
Und Sellerie für den Bräutigam,
Und Spargel für das Bräutchen.*

Heinrich Heine

Frühlingsweine 2012

Die Narzissen sprießen zwar schon bis an die Förde, ob aber die Frühlingsgefühle bei den Liberalen wirklich belastbar sind, wird erst der Wonnemonat weisen. Wir haben für Liebende, Hoffende und Wintermüde wieder einen Strauß verlässlicher Frühlingsboten zusammengestellt. **Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Probieren und freuen uns auf Ihren Besuch.**



Schneller lenz – Les Vignerons de Cruzy

Der macht richtig Laune, aber nicht gleich schwindelig. Bei nur 9,5 Volumenprozenten können Sie vom weißen „Palace de la Plage“ der Winzergenossen aus Cruzy auch mal ein Gläschen mehr trinken. Und das ist auch gut so, würde Herr Wowereit sagen, denn mit seiner erfrischenden Frucht und 18 Gramm Restsüße ist er ausgesprochen süffig. Da ist die Flasche schneller lenz (*Seemannssprache für leer*), als Ihnen lieb ist.

Palace de la Plage Blanc de Blancs: 4,95 €

Lecker Bio – Domaine Regismont

Wenn Sie jemals daran gezweifelt haben, dass Bio nicht nur umweltschonend und gesund ist, sondern auch richtig lecker sein kann, hier ist der Beweis: Der Weiße aus Chardonnay und Viognier der Domaine Regismont stammt aus zertifiziertem biologischen Weinbau. Dem ausladenden Bukett von weißen Blüten und hellem Steinobst folgt ein unglaublich schmelziger Auftritt am Gaumen mit Aromen von reifen Pfirsichen, Aprikosen und exotischen Früchten. Mit 4,5 von fünf möglichen Punkten hat Bernard Paillet Volltreffer gelandet.

Château Regismont, Chardonnay Viognier 2011:

6,95 €



Für lau – Domaine Cauhapé

Ironischerweise sind es die Islandtiefs, die mit ihren Warmfronten im Frühling für laue Luft aus dem Südwesten bei uns sorgen. Ganz so weit müssen wir zu Glück nicht ausholen, wenn wir in Frankreichs Südwesten nach frischen Weißen für laue Nächte Ausschau halten. Dieses Jahr sind wir im Jurançon bei Henri Ramonteau fündig geworden. Hier im Vorland der Pyrenäen hat der gelernte Landwirt vor rund 30 Jahren die Petit- und Gros-Manseng-Reben gepflanzt, aus denen er heute einen beeindruckenden eleganten Weißwein mit komplexer Frucht und schöner Mineralität gewinnt. Zeitgleich mit der Anlage seiner Weinberge hat er auch das Winzerfach von Grund auf studiert, und wie so oft bei Spät- und Quereinsteigern trieb ihn ein unbändiger Ehrgeiz. So gehört er heute zu den besten Erzeugern der Region.

Domaine Cauhapé, Chant des Vignes 2011:

9,75 €



Für sie – Cantina la Salute

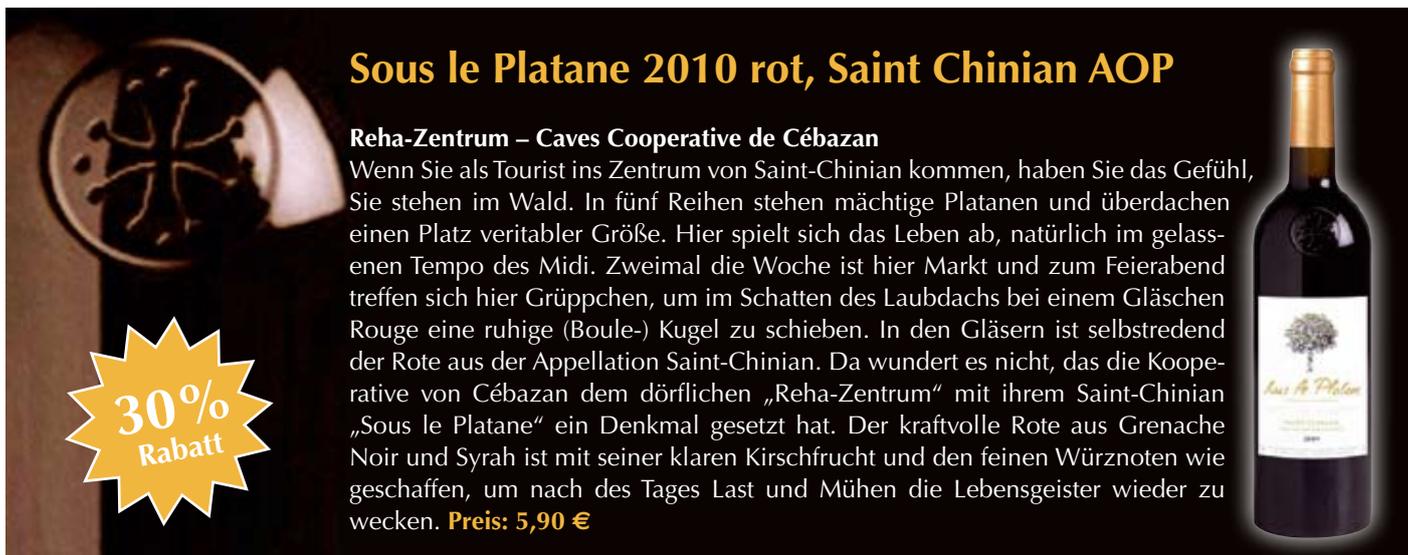
Vor gut einem Jahrzehnt war er in aller Munde: der Pinot Grigio. Inzwischen ist der Hype um den italienischen Vetter des Grauburgunders Vergangenheit, und wir möchten daran erinnern, dass die Rebsorte bei seriösen Winzern beachtenswerte Weine hervorbringt. Zum Beispiel bei der Cantina La Salute. Die kleine Kooperative in Ponte di Piave verarbeitet die Trauben von 24 qualitätsvernarnten Winzern und die Önologen der Genossenschaft haben uns einen Pinot Grigio auf den Probentisch gestellt, der für dicke Ausrufezeichen in den Verkostungskladen sorgte. Er ist angenehm leicht und zeigt mit seinen Aromen von reifen Äpfeln und exotischen Früchten, den nussigen Noten im Wechselspiel mit der feinen Säure dennoch Substanz.

La Salute, Pinot Grigio „SiorSante“

Magni Vitis 2011:

7,90 €





Sous le Platane 2010 rot, Saint Chinian AOP

Reha-Zentrum – Caves Cooperative de Cébazan
 Wenn Sie als Tourist ins Zentrum von Saint-Chinian kommen, haben Sie das Gefühl, Sie stehen im Wald. In fünf Reihen stehen mächtige Platanen und überdachen einen Platz veritaibler Größe. Hier spielt sich das Leben ab, natürlich im gelassenen Tempo des Midi. Zweimal die Woche ist hier Markt und zum Feierabend treffen sich hier Grüppchen, um im Schatten des Laubdachs bei einem Gläschen Rouge eine ruhige (Boule-) Kugel zu schieben. In den Gläsern ist selbstredend der Rote aus der Appellation Saint-Chinian. Da wundert es nicht, das die Kooperative von Cébazan dem dörflichen „Reha-Zentrum“ mit ihrem Saint-Chinian „Sous le Platane“ ein Denkmal gesetzt hat. Der kraftvolle Rote aus Grenache Noir und Syrah ist mit seiner klaren Kirschfrucht und den feinen Würznoten wie geschaffen, um nach des Tages Last und Mühen die Lebensgeister wieder zu wecken. **Preis: 5,90 €**

30% Rabatt

Kulinarische Matinée

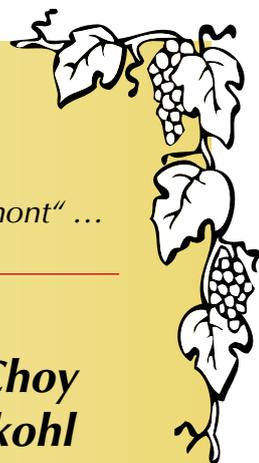
Am Samstag, dem **21. April 2012** servieren wir Ihnen zu einem Glas „Château Regismont“ ...



Filet vom Lachs auf Ananas Coulis mit Pak Choy und Couscous vom Blumenkohl

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbutter und ofenfrisches Baguette inklusive **15,80 €**

Die Veranstaltung dauert von **11.00 bis 14.00 Uhr**.
 Bitte unbedingt reservieren, da die Plätze begrenzt sind.
 Telefon: **0201 841322**



Die Angebote gelten ab **12.4.2012**

