

Alle Weine sind  
ab dem 18. Juli 2012  
erhältlich!

# Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · Juli 2012

## Sommerfeine

Bei Redaktionsschluss war noch nicht abzusehen, ob wir uns den Sommer wieder schön trinken müssen oder einfach nur genießen dürfen. Das Azorenhoch machte Urlaub im Süden, und von seinem skandinavischen Kollegen fehlte jede Spur. Aber erst wenn beide Hand in Hand arbeiten herrscht eitel Sonnenschein auf Gran Terrassia. Für alle Fälle haben wir ein paar feine Sommerweine für Sie ausgesucht – zum Genießen oder ... Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Probieren und uns allen einen Rudi-Carrell-Sommer.



### Prozentrechnen – Quinta da Lixa

Bei 26,3 Prozent verlieren Rückfahrkarten nach Berlin ihre Gültigkeit, 11,3 Prozent müssen der Kraft als Antrieb reichen und 9,5 Prozent sorgen für einen klaren Kopf in lauen Sommernächten. So wenig Alkohol hat der wunderbar spritzige Vinho Verde „Anjos de Portugal“ der Quinta da Lixa, dafür aber umso mehr frische Frucht. Das perfekt ausbalancierte Spiel von Süße und Säure macht diesen Weißen zum idealen Sommerwein. Und bei dem Preis kann sich germanisches Finanzgebaren durchaus mit romanischer Lebensfreude versöhnen.

**Preis pro Flasche:** 5,25 €

### Weißer Riese – Agricola Castellana

Weißwein aus Spanien kommt – langsam, aber gewaltig. In den letzten Jahren haben wir vor allem im Nordwesten der Halbinsel Weiße aufgetan, die selbst dogmatische Frankreichfreunde zu einem Seitensprung verleiten können. Ángel Calleja gehört zu den Protagonisten dieser Entwicklung. Der beste Absolvent der spanischen Elite-Weinbauschule La

Escuela de la Vid in Madrid ist heute Kopf der Kooperative Agricola Castellana. Die Genossenschaft in Rueda, Spaniens angesagtestem Weißwein-Anbaugebiet, füllt beinahe 20 Prozent des Ertrags der gesamten DO ab und setzt trotzdem konsequent auf Klasse statt Masse. Ihr Sauvignon Blanc „Cuatro Rayas“ zum Beispiel ließ in unserer Verkostung die Konkurrenz aus Bordeaux hinter sich. Von ca. 20 Jahre alten Rebstöcke gewonnen, glänzt er am Gaumen mit kristallklaren Aromen von exotischen Früchten und feinen Kräuternoten. Im Abgang verabschiedet er sich mit angenehm frischen Grapefruit-Aromen. Ein wunderbarer Wein zu Fisch, Meeresfrüchten und sommerlichen Salaten.

**Preis pro Flasche:** 6,20 €



### Herdprämie – Sainte-Lucie d'Aussou

Frauen mögen Männer mit Kohle. Deshalb stellen sich selbst testosterongesättigte Haushaltsvorstände gerne an den Grill. Aber auch hinter der Terrassentür weichen die Rollenbilder langsam auf. Immer mehr Herren der Schöpfung behaupten ihren Platz am Herd und belohnen sich für ihren selbstlosen Einsatz mit einem ordentlichen Schluck Kochwein (Kommt in den Koch und nicht ins Essen!). Unser Vorschlag für so eine Herdprämie ist der **Corbières Rosé** von der Domaine Sainte-Lucie d'Aussou. Rosa ist nur was für Mädchen? Von wegen. Knacktrocken und würzig, mit feiner Frucht von wilden roten Beeren und einer beeindruckenden Länge inspiriert dieser Rosé zu kulinarischen Höchstleistungen. Und da ist man doch ganz Mann.

**Preis pro Flasche:**

7,90 €



### Herzensangelegenheit – Egobodegas

Manche Lebensläufe verleiten zu dem Schluss, dass ein robustes Ego für eine steile Karriere hilfreicher ist als eine herausragende Begabung. Beim „Corazón“ der Kellerei Egobodegas dagegen wussten wir schon nach dem ersten Schluck: Die können was! Der Rote aus Monastrell und Syrah ist ein Wein, der das Herz sofort gefangen nimmt. Sein mächtiger Körper, die kraftvolle, würzige Frucht und die samtweichen, reifen Tannine setzen am Gaumen fort, was das opulente Bukett verspricht. Ein Rotwein mit Charakter, der bis zum letzten Schluck nicht langweilig wird. Für uns war es Liebe auf den ersten Blick und wir haben uns die gesamte Jahreseernte gesichert. Da haben wir unser Ego zwar weit aus dem Fenster gelehnt, aber wir sind sicher, Sie lassen es nicht da hängen.

**Preis pro Flasche:**

8,75 €



### Flaschenpost – Weingut Bischel

Matthias und Christian Runkel gehören zu der Gruppe junger Winzer in Rheinhessen, die sich unter dem Namen „Message in a bottle“ nicht weniger als Spitzenqualität auf die Fahnen geschrieben haben. Zwei neue Weine aus 2011 möchten wir Ihnen schon jetzt vorstellen: den **Silvaner** und die **Scheurebe**. Der wunderbar cremige Silvaner (trocken) mit seiner feinen Würze und der üppigen Frucht von reifen Birnen und Äpfeln geht gut zu Antipasti und Fisch. Die Scheurebe (trocken) mit einem opulenten Bukett von Weinbergspfirsich, Maracuja und Cassis streichelt den Gaumen mit saftiger Frucht von hellem Steinobst.

**Preis pro Flasche Silvaner:**

7,95 €

**Preis pro Flasche Scheurebe:**

10,45 €



## Sommer-Rabatt

Ständig auf der Suche nach Neuem und Unerschmecktem wird man leicht nablind und übersieht die Schönheiten im eigenen Sortiment. Damit Sie uns mit der Nase darauf stoßen, geben wir in den kommenden Monaten einen **Sommerrabatt von 20 Prozent** auf je einen Sortimentswein, den wir aus den Augen verloren hatten.

**Im Juli ist es der ... Château Tour de Mirambeau Weiss und Rosé.**

Wer mindestens **6 Flaschen** kauft (vom Château Tour de Mirambeau), bekommt einen **Sauvignon Rebstock** geschenkt, Pflanzanleitung inklusive.

**Aktion: Rebe + Wein**



## Kulinarische Matinée

Am Samstag, dem **28. Juli 2012** servieren wir Ihnen zu einem Glas »Quinta da Lixa«

---

### Duo von **Jacobsmuscheln und Langustini** auf Mescline-Mangosalat mit **Salsa Verde**

---

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbutter und ofenfrisches Baguette inklusive **15,90 €**

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



Spezial-Angebot:  
**Sommerweine**



Weinhof

Weinhof Rüttenscheid

Fridtjof-Nansen-Straße 16-18 · 45131 Essen · Telefon 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



An alle Haushalte mit Tagespost.