

Alle Weine
sind ab dem
7. März 2013
erhältlich!

Weinhof



M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid · Tel. 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · März 2013



Tempête Occitane 2011: Auf den Spuren von La Croisades – Cave de Cruzy

Für uns ist es die Neuentdeckung des noch jungen Jahres 2013. Im Flohmarkt haben wir den **Tempête** von der **Cave de Cruzy** sozusagen „vorgetestet“. Und das Ergebnis war überwältigend. Die Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot verkaufte sich wie die berühmten „warmen Semmeln“ und erinnerte von der Verkaufsgeschwindigkeit her an unseren roten Dauerseller La Croisade. Qualitativ setzt der **Tempête Occitane** bei moderatem Holzeinsatz aber noch deutlich einen drauf und stellt praktisch die Edelversion des Croisades dar. So wird die satte Frucht der Cabernet und die feine Würze der Syrah perfekt durch die Weichheit der reifen Merlot abgerundet, die von alten Rebstöcken stammt. Sie verleiht dem Wein eine schöne Cremigkeit und macht die Cuvée noch komplexer, dichter und eleganter als es der Croisade ohnehin schon ist. Nun wollen wir Ihnen diese Neuentdeckung nicht länger vorenthalten. Denn wir mussten wir nicht lange überlegen, ob wir diesen Wein in unser Sortiment übernehmen und haben sofort nachgeordert.

Preis pro Flasche/Jahrgang 2011: 6,95 €
Preis pro Flasche/Jahrgang 2012: 8,95 €



Kosaken...el – Weingut Zipf

Seien Sie nicht zu sparsam beim Einkauf von **Jürgen Zipfs** Weinen, sonst geht es Ihnen am Ende wie den Ehepaaren Hoppenstedt und Pröhl in Loriots legendärem Sketch. Beim Teilen hört die Freundschaft auf. Der **Grüne Sylvaner** des Jungwinzers aus Löwenstein bei Heilbronn ist ein ausgesprochen eleganter Weißer mit feiner Frucht und erfrischender Säure. Da achten Sie ganz genau darauf, dass Ihr Gegenüber nicht mehr nimmt als ihm zusteht. Und Jürgen Zipfs **Lemberger Trocken** sollten Sie am besten alleine trinken. Das ist großes Rotwein-Kino, ein Kraftpaket mit intensiver Frucht von dunklen Beeren, feinen Holzaromen und einem imposanten Abgang. Wenn Sie bisher gemeint haben, deutsche Rote hätten nichts auf den Rippen, dann wird Sie dieser Württemberger vom Gegenteil überzeugen.

Preis pro Flasche Grüner Sylvaner 2011: 8,50 €
Preis pro Flasche Lemberger drei Sterne 2010: 8,80 €



Dankiovese – Tenuta Carpazo

Ein Pasta und Pizza-Wein wie aus dem Bilderbuch zu so einem Preis? Der **Sangiovese di Toscana** der **Tenuta Carpazo** wartet schon zum Normalpreis mit einem exzeptionellen Preis/Qualitätsverhältnis auf. Als kleines Dankeschön für alle Italien-Fans haben wir noch einmal extra spitz gerechnet und bieten Ihnen blitzsaubere Kirschfrucht und sanfte Tannine zum Warum-da-noch-Wassertrinken-Preis an.

Preis pro Flasche Caparzo Sangiovese 2011: 5,50 €

Charakterfach – Château de la Genaiserie

Wenn Sie Rotweine mit Charakter mögen, dann sollten Sie auf jeden Fall **Vanessa Cheraus Anjou-Villages** probieren. Die Cuvée aus 80 Prozent Cabernet Franc und 20 Prozent Cabernet Sauvignon gibt sich am Gaumen mit der Frucht von schwarzen Johannisbeeren, einer Spur Paprika und feinen Rauchnoten ausgesprochen temperamentvoll. Dabei hat der Wein die Härte, die den Roten von der Loire in ihrer Jugend häufig eigen ist, bereits abgelegt. Der jungen Önologin von **Château de la Genaiserie** ist es gelungen, die zuweilen etwas herrischen Tannine des Cabernet Franc zu bändigen, ohne einen glatt gebügelten Allerweltsw Wein daraus zu machen.



Preis pro Flasche Château de la Genaiserie 2009: 9,85 €



Von den Socken – Les Vignerons de la Vicomté d'Aumelas

Spätestens mit der kalten Jahreszeit stehen alleinstehende Männer und solche, die sich Waschmaschine und Bett mit einer emanzipierten Frau teilen, vor einem der großen Rätsel des Daseins: Socken werden zwar nur paarweise verkauft, aber in der heimischen Schublade finden sich selten und unter Zeitdruck eigentlich nie zwei gleiche. Völlig von den nämlichen waren wir aber bei der Verkostung des **Grenache „Capricorne“** der Winzergenossen der **Vicomté d'Aumelas**. So viel Frucht von roten Beeren und reifen Feigen, so wunderbar samtige Tannine findet man in einem Rotwein dieser Preisklasse ungefähr ebenso häufig wie zwei zueinander passende Socken am Morgen.

Der vollmundige Rote aus dem Languedoc wärmt die Seele derart, dass man selbst in der kühlen Jahreszeit versucht ist, unbewehrt in die Schuhe zu schlüpfen.

Preis pro Flasche: 7,25 €
Sonderpreis pro Flasche: 5,25 €

Sonderpreis
bis zum
31.3.2013



Auferstanden aus Oliven Tortoise Creek Pinot Noir „Les Oliviers“ 2011

Man muss schon früh aufstehen in Limoux, um einen **Pinot Noir** von sehr guter Qualität in den Keller zu bringen. Sehr schnell brennt die Sonne sonst dem Traubengut auf den Pelz und vertreibt Frische und Säure, bevor die schützenden Kellermauern erreicht sind. Da helfen auch die namentgebenden und schattenspendenden Olivenbäume, die den Weinberg umgeben nicht viel.

Demnach haben die Genossen in Cruzy einen sehr verlässlichen Wecker. Charmant und elegant kommt er daher, mit tiefer Farbe und feinsten Kirsch- und Himbeeraromen. Den Vergleich mit seinen deutlich teureren Verwandten aus Burgund muss er auf keinen Fall aus dem Wege gehen. Beim Preis ist er eh nicht zu schlagen.

Preis pro Flasche Tortoise Creek Pinot Noir 2011: **5,90 €**



Kulinarische Matinée

Am Samstag, den **16. März 2013**
servieren wir Ihnen zu einem Glas „Zipf Sylvaner“ 2011:

Filet vom Wolfsbarsch auf zweierlei Linsen in Balsamicobutter und Safran-Petersilienwurzel Püree

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbuter und
ofenfrisches Baguette inklusive **16,50 €**

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

