

Alle Weine sind ab dem 17. April 2014 erhältlich!

# Weinhof



M A G A Z I N

Weinhof Rütterscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · April 2014



## Er ist da!

Während uns bei unserer letztjährigen Frühlingsweinverkostung noch Väterchen Frost über die Schultern schaute, waren wir heuer schon in Frühlingsstimmung. Sonne satt und Eisschlecken, statt Eiskratzen lassen wir uns pünktlich zum meteorologischen Frühlingsanfang gerne gefallen. Aber natürlich haben wir darüber die Arbeit nicht vergessen und inspiriert verkostet, was im Lenz Laune macht.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Probieren und freuen uns auf Ihren Besuch.



### Vom Eise befreit – Weingut Groh

Wenn Sie mit Bacchus Hilfe für Tauwetter in der Beziehung sorgen wollen, dann öffnen Sie doch ein Fläschchen von **Axel Grohs Weißburgunder**. Bei so viel Schmelz und Saft am Gaumen können Sie sicher sein, dass Ihre bessere Hälfte nur so dahinfließt. Der Charmeur aus dem Rheinhessischen Bechtheim nimmt die Herzen mit frischer, klarer Frucht von hellem Kernobst und mineralischer Eleganz für sich ein. Wenn Sie dann noch ein wenig in der Küche zaubern, könnte das der Beginn für ein harmonisches Wochenende sein.

**Weißburgunder 2013 trocken QbA Preis: 7,85 €**

(10,47€/1l)

### Bildungslücke – Ackerman

Beim Stichwort Loire denkt der gebildete Mitteleuropäer gewöhnlich an weiße Schlösser und Renaissance- respektive Barockgärten. Uns Banausen kommt dagegen zuerst die **Chenin Blanc** in den Sinn. Am Mittellauf des großen Flusses ist die weiße Rebsorte seit Menschengedenken zu Hause und weckt bei Genussmenschen Erinnerungen an knackige Weißweine mit filigraner Frucht und harmonischer Säure. Sie sind ideale Begleiter zu Fisch und anderem Meeresgetier, machen aber auch als Aperitif eine gute Figur. Bestes Beispiel dafür ist der **2013er Chenin Blanc** von Ackerman. Seine komplexe Nase und die fein gewebte Frucht decken sich perfekt mit unseren Assoziationen zum Thema Loire.

**Cave Ackermann 2013, Chenin IGP Preis:**

**6,80 €**

(9,07 €/1l)

### Jauchzet und frohlocket – Caves de Cruzy

Hiermit erklären wir die Gartensaison für eröffnet: Der Weiße „**Cuvée des Amandiers**“ ist wie geschaffen fürs entspannte Beisammensein auf heimischer Scholle. Wunderbar frisch und fruchtig mit Aromen von grünen Äpfeln und exotischen

Früchten lässt er Ihre Lieben, Freunde und Nachbarn jauchzen und frohlocken. Dabei ist die ungemein süßige **Cuvée** aus **Colombard** und **Sauvignon Blanc** mit nur 11,5 Volumenprozenten angenehm leicht, sodass es auch mal ein Gläschen mehr sein darf. Und bei dem Preis schaffen Sie schon zum Monatsende die schwarze Null.

**Cuvée des Amandiers 2013 IGP Preis: 5,85 €**

(7,80 €/1l)



### Der Duft der Heimat – Caves Languedoc Roussillon

Authentische Weine ihrer Region für jeden erschwinglich zu machen, hatte sich Noel Calmel 1951 bei der Gründung der Cave Coopérative Saturnin auf die Fahnen geschrieben. Mit seinem Rosé „**Monvalet**“ ist ihm das auf jeden Fall gelungen. Die lachsrosa **Cuvée** aus **Grenache Noir** und **Syrah** verströmt den würzigen Duft ihrer Heimat. An den Gaumen gelangt reichlich Saft und üppige Frucht von reifen roten Beeren, wie es sich für einen Rosé aus dem Midi gehört. Gut gekühlt ist er ein erfrischender Feierabend-Schluck, aber auch ein perfekter Begleiter zu allem, was den Grill verlässt, wie auch zu kräftig gewürzten Gerichten aus dem Wok.

**Montvalet Rosé 2013 IGP Preis:**

**5,85 €**

(7,80 €/1l)



Die idealen Begleiter zum Wein!





## Für stille Genießer – Domaine du Salvard ★★

Cheverny ist eine kleine Appellation an der mittleren Loire und unter Insidern für komplexe Weißweine von beachtlichem Format bekannt. Die **Domaine du Salvard** gehört zu den besten Erzeugern des Anbaugebiets und **Emmanuel und Thierry Delaille** sonnen sich in der Gunst der Fachwelt. Für ihren Cheverny „**Le Vieux Clos**“ hat ihnen der **Guide Hachette** zum dritten Mal in Folge **zwei Sterne** verliehen und auch wir haben in unserer Verkostung nicht mit Punkten geizt. Der Weiße aus **85 Prozent Sauvignon** und **15 Prozent Chardonnay** bietet reichlich Fleisch am Gaumen, opulente Frucht von Pfirsich und Pampelmusen und verabschiedet sich mit einem grandiosen Finale. Der richtige Wein fürs stille Genießen allein oder zu zweit.

**Cheverny Vieux Clos 2013 AOC Preis: 9,50 € (12,67 €/l)**

## Kulinarische Matinée

Am Samstag, den **26. April 2014** servieren wir Ihnen zu einem Glas „**Weißburgunder Groh 2013**“

Wir verwenden nur **BESTE ZUTATEN!**



### **Kalbsbäckchen in Weißburgunder geschmort mit Stielmuspüree und Bärlauchknödel**

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbutter und ofenfrisches Baguette inklusive **16,90 €**

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

Telefon: **0201-841322**



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.