

Alle Weine
sind ab dem
28. Mai 2014
erhältlich!

Weinhof



M A G A Z I N

Weinhof Rüttscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · Mai 2014



*Alles neu, alles auf einmal!
– Domaine Cailhol Gautrau*

Während uns bei unserer letztjährigen Frühlingweinverkostung noch Väterchen Frost über die Schultern schaute, waren wir heuer schon in Frühlingstimmung. Sonne satt und Eisschlecken, statt Eiskratzen lassen wir uns pünktlich zum meteorologischen Frühlinganfang 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.

1 | Espérandieu IGP Pays d'Oc

Die Cuvée aus den Rebsorten **Grenache Blanc**, **Muscat petit grain**, **Marsanne** und **Terret** ist ein herrlich frischer Weißwein mit expressiven Aromen von reifen Birnen, exotischen Früchten und mineralischen Noten im Hintergrund. Ein genialer Wein zum Spargel, zu Meeresfrüchten oder einfach so als Aperitif.

Preis pro Flasche: 6,95 € (9,27 €/1 l)

2 | Roseum AOP Minervois

Ein knacktrockener Bilderbuch-Rosé aus **Grenache Noir** und **Cinsault**. Mit seiner frischen Frucht von kleinen roten Beeren und seiner angenehmen Säure ist er wie gemacht für den Sommer.

Preis pro Flasche: 8,30 € (11,07 €/1 l)

3 | Sinequano IGP Côtes du Brion

Weinfreunde mit Asterix-Latinum sehen's schon am Namen: Ohne den Roten aus **100 Prozent Carignan** geht's im Sommer nicht. Wunderbar leicht mit frischer roter Frucht. Leicht gekühlt macht er auch die Hundstage zum puren Vergnügen.

Preis pro Flasche: 6,95 € (9,27 €/1 l)

4 | Cuvée Tradition AOC Minervois

Ein klassischer Rotwein aus dem Minervois. Bei den Rebsorten stehen die **Grenache Noir** und die **Carignan** mit ihrer üppigen roten Frucht von reifen Kirschen roten Beeren im Vordergrund. Die **Syrah** sorgt mit ihren Würznoten für die nötige Spannung.

Preis pro Flasche: 8,50 € (11,33 €/1 l)

5 | Carrétal AOP Minervois

Seinen Minervois „Carrétal“ gewinnt Monsieur Gautrau an den gleichen Rebsorten wie die Cuvée Tradition, aber mit dem Schwerpunkt auf **Syrah** und **Grenache Noir**. Der kraftvolle Rote bekommt mehr Tiefe und Komplexität. Die opulente Frucht wird von einem soliden Tanningerüst gestützt.

Preis pro Flasche: 12,50 € (16,66 €/1 l)

6 | Villa Lucia AOP Minervois

Im roten „Flaggschiff“ der Domaine Cailhol Gautrau gibt eindeutig die **Syrah** den Ton an. Ein gewaltiger Rotwein, der auf faszinierende Weise Kraft und Eleganz vereint und in unserer Verkostung seltene Bestnoten erzielte. Die opulente Frucht von dunklen Beeren wird von den typischen Würznoten der Syrah durchwoben, die wunderbar reifen Tannine versprechen noch einiges Lagerpotenzial.

Preis pro Flasche: 16,90 € (22,53 €/1 l)

7 | Muscat de Saint-Jean-de-Minervois

Ein absoluter Knaller für alle Freunde edelsüßer Weißweine. Dem Duft von Rosenblüten folgt die unwiderstehliche Frucht von reifen **Muskateller-Trauben**. Dabei halten sich Süße und Säure perfekt die Waage. Leider macht Nicolas Gautrau von seinen Muscat de Saint-Jean-de-Minervois keine tausend Flaschen im Jahr. Immerhin 120 konnten wir ihm davon abschwatzen.

Preis pro Flasche: 15,50 € (31,00 €/1 l)



Zu Gast im
Wein Hof
**WEINGUT
SELBACH-
OSTER**



Jahrgangstreffen mit eindeutigen Angeboten

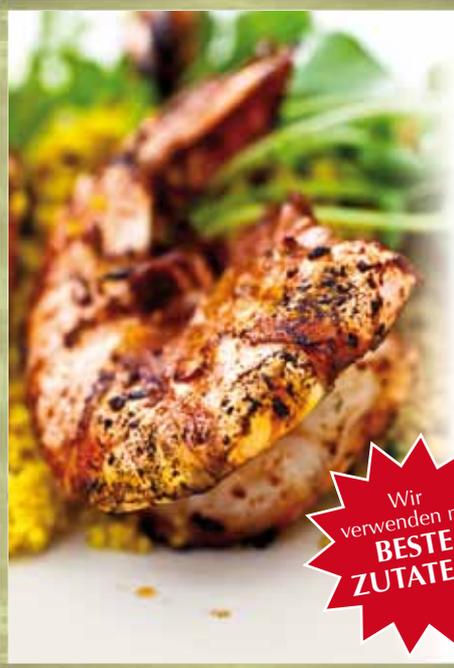
Johannes Selbach stellt seinen Jahrgang 2013 vor

Johannes Selbach und sein Weingut Selbach-Oster in Zeltingen müssen wir Ihnen nicht mehr vorstellen. Seit Jahrzehnten gehört er zu den **Spitzenwinzern an der Mosel**. Am **7. Juni, ab 11.00 Uhr** präsentiert Thomas Zimmermann, der Kellermeister des Weingutes, den **Jahrgang 2013**. Dank der exzellenten Qualitäten ist es ein Pflichttermin für alle **Riesling-Freunde** und wie in jedem Jahr machen wir Ihnen wieder verlockende Subskriptionsangebote.

Um ehrlich zu sein: der Jahrgang 2013 war schwierig. Der lange Winter und das kühle Frühjahr hatten einen späten Austrieb und eine späte Blüte zur Folge. Das heiße Wetter im Juli und August ließ Hoffnung aufkeimen, der Herbst fiel sozusagen ins Wasser. Die Erntemengen liegen 25 Prozent unter dem Durchschnitt. Grund zur Sorge? Wir meinen „Nein“.

Schauen sie auf ein Schlückchen vorbei und genießen Sie die Früchte harter, aber gekonnter Arbeit.

Thomas Zimmermann
(Kellermeister)



Kulinarische **Matinée**

Am Samstag, den **7. Juni 2014** servieren wir Ihnen zu einem Glas „**Espérandieu Blanc 2013**“ der **Domaine Cailhol Gautran**

Tandoori Gambas mit grünem Spargel, Koriander-Hollandaise und Jasminreis

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**

Wir
verwenden nur
**BESTE
ZUTATEN!**



Weinhof

Wein Hof 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



P  **PREMIUMADDRESS
BASIS
INFOPOST**

An alle Haushalte mit Tagespost.