

Alle Weine
sind ab dem
13. August 2014
erhältlich!

Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rütterscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · August 2014



Sommermärchen reloaded

Ein Endspielkrimi mit erGÖTZendem Ausgang, die Bundeskanzlerin in Jubellaune in der Kabine, Hitzerekorde auf den Nordseeinseln ... Der Sommer 2014 zieht alle Register. Da wollen wir uns nicht lumpen lassen und stellen Ihnen im August unsere Sommer-Highlights vor. Wir freuen uns auf Ihren Besuch. **Ihr Weinhof-Team**

Rausch ohne Reue – Weingut Rieger

Philipp Rieger verfolgt eine Philosophie, die uns gefällt. Sein Ziel sind saubere, ehrliche Weine, die einfach nur Spaß und Lust auf mehr machen. Der 24-jährige Juniorchef hat vor ein paar Jahren die Regie im Keller des gleichnamigen **Bio-Weinguts** in Buggingen-Betberg, im Markgräfler Land übernommen. Er gehört zu den „Jungen Wilden“ unter Deutschlands Winzern, die mit hervorragender Ausbildung und jugendlich kompromisslosem Qualitätsdenken für frischen Wind in der deutschen Weinszene sorgen. Seine Weine haben in unserer Verkostung auf ganzer Linie überzeugt. Zwei von Ihnen möchten wir Ihnen im August vorstellen. Philipps Lieblingsrebsorte ist der **Gutedel**, weil er ihn für immer mit seinem ersten Rausch ganz ohne dicken Schädel verbindet. Sein 2013er präsentiert sich mit seinen aparten Zitrusaromen und seiner erfrischenden und dennoch milden Säure als herrlicher Sommerwein. Der **Pinot Noir Blanc de Noirs** vom gleichen Jahrgang zeigt als Weißer aus roten Trauben die opulente Frucht der Burgunderrebe, Aromen von Pflaumen, Aprikosen und hellen Blüten. Seine feste Struktur gibt ihm das Zeug zu einem formidablen Essensbegleiter.



Weißer Gutedel 2013: 7,50 € (10,00 €/1 l)
Pinot Noir Blanc de Noir 2013: 8,90 € (11,87 €/1 l)

Federleichtes Traumpaar – 9 Prozent Alkohol 100 Prozent Geschmack – Domaine de la Colombette

Von **Francois** und **Vincent Pugibet** kommen ein fruchtiger, frischer Weißer und ein saftiger, aromatischer Roter mit nur NEUN Prozent Alkohol, die nicht nur nach mehr schmecken. Von ihnen dürfen Sie auch mal ein Gläschen mehr trinken, ohne dass gleich die Zunge schwer wird. Die **Bio-Winzer** aus Béziers bringen mit ihren Landweinen unter dem Namen

„Plume“, zu Deutsch Feder, die wunderbare Leichtigkeit zurück ins Sein. Der trockene Weiße aus **100 Prozent Chardonnay** belebt die Sinne mit exotischer Frucht und feiner Mineralität. Und auch der Rote aus **Grenache** und **Syrah** präsentiert sich mit üppigen Aromen von gekochten Beeren und roten Früchten; trotz seines geringen Alkoholgehalts als ausgewachsener Wein. Zusammen sind sie ein Traumpaar für sommerliche Lebensfreude.



Plume Chardonnay 2013 weiß: 5,95 € (7,94 €/1 l)
Plume Syrah/Grenache 2013 rot: 5,95 € (7,94 €/1 l)

Oscarreif-Rosi Albus Bianchello

Anfang der 80er Jahre wurde das Weingut von Rosanna und Remo Ferriera gegründet. Das kleine Familienunternehmen bewirtschaftet heute 12 Hektar und wird mittlerweile von **Romina Rossi** und **Vincenzo Di Maria** geführt. Seit 2004 überwacht zudem der erfahrene Önologe **Roberto Potentini** (der muss es ja können) die Produktion und die Qualität der Weine. Ein besonderes Augenmerk gilt dem Anbau der autochthonen Rebsorte **Bianchello**. Bei der Verkostung des **Rosi Albus Bianchello del Metauro DOC** konnten wir uns von der Qualitätsarbeit des Weinguts und dem Charakter der weißen Traube, die typisch für die Regionen Marken und Emilia Romagna ist, überzeugen. Ein blitzsauberer Wein, aromatisch und elegant, mit feiner Frucht, leichter Mineralität und angenehmer Würze. Und das Ganze auch noch zum fairen Preis. DER italienische Weinführer Gambero Rosso verlieh dem Jahrgang 2012 einen Oscar für das Preis-Qualitätsverhältnis. Wir vergeben einen für 2013.

Rosi Albus Bianchello DOC 2013: 7,95 € (10,60 €/1 l)



Talentförderung – Weingut Walter Müller

Schon die ersten Jahrgänge, die **Stefan Müller** auf dem väterlichen Gut produzierte, zeigen dass hier zur fundierten Ausbildung echtes Talent hinzukommt. Sein **Riesling Spätlese trocken 2013** aus dem Niedermenger Sonnenberg zum Beispiel, dürfte in einer verdeckten Probe auch gegen die Konkurrenz namhafter Weingüter von der Mosel bestehen.

Mit seiner filigranen Frucht und feinen Mineralität und reichlich Saft am Gaumen, bietet er genau das, was wir an guten Moselrieslingen so lieben. Beim Preis hinkt Stefan allerdings noch deutlich hinter den etablierten Betrieben her. Insofern tun wir auch Ihnen etwas Gutes, wenn wir hier von ihm reden.

Riesling Spätlese trocken Preis je Flasche:

8,95 € (11,93 €/1 l)



Kulinarische Matinée

Am Samstag, den 23. August 2014

servieren wir Ihnen zu einem Glas „Bianchetto“

Geschmorter Nacken vom Duroc Schwein in Chorizosahne mit Kichererbsen- Tomatenragout und Lauch Tortilla

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**

**DUROC
SCHWEIN**
Gourmetfleisch
aus **zertifizierten**
Betrieben!



Ab dem
13. AUGUST
2014
erhältlich!



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.