

Alle Weine sind ab dem 9. April 2015 erhältlich!

Weinhof



M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · April 2015

Rotschnäppchen – Celso Nero d'Avola

Aber Rotmutter, warum hast du so eine fruchtige Nase? Damit du mich besser riechen kannst. Aber Rotmutter, warum bist du am Gaumen so weich und saftig? Damit du mich besser trinken kannst. Aber Rotmutter, warum hast du so einen kleinen Preis? Damit du mich besser ... Schluss mit der albernen Fragerei, wir erzählen hier schließlich keine Märchen. Einem befreundeten Winzer haben einfach die letzten Paletten von diesem formidablen Sizilianer auf den Füßen gestanden. Er hat uns einen super Preis gemacht und wir reichen diesen traumhaft weichen Roten aus **100 Prozent Nero d'Avola** als wirklich wahres Schnäppchen an Sie durch.

Celso Nero d'Avola: 4,95 € (6,60 €/1 l)



kräftig gewürzten Gemüsegerichten ein ebenso gutes (Manns-) Bild abgibt, wie als saftig frischer Solist.

Esprit Champêtre 2011 IGP 4,50 € (6,00 €/1 l)

Im Norden dahoam – Cave de Saumur

„Das Beste am Norden“ ... „Hier bin i dahoam“ ... Heimat hat nicht nur im Dritten Konjunktur. Weltumspannenden sozialen Netzwerken zum Trotz geht's doch nicht ohne Wurzeln. Perfekt geerdet ist die Chenin-Blanc-Rebe am Unterlauf der Loire. Hier in Frankreichs Nordwesten ist sie zu Hause und gibt ihr Bestes. Unter der kundigen Hand von Eric Laurent hat sie einen formidablen Weißen mit üppiger Frucht und feiner Mineralität hervorgebracht, der dank seiner frischen, cremigen Art nicht nur als Aperitif eine gute Figur macht. Auch jedwedes Meeresgetier und frischer Ziegenkäse finden in seiner Nähe ihr natürliches Habitat.

Les Saumoussay 2014: 7,80 € (10,40 €/1 l)



Parkers Liebling – Domaine de Piaugier

Sablet ist ein typisch provençalisches Weindörfchen und eines der wenigen an der südlichen Rhône, das wegen seiner herausragenden Weinberglagen über eine eigene Appellation Controlée verfügt. Die Weine von hier sind unter Kennern gefragt, besonders die von **Jean-Marc Autran**, mit dem wir schon seit über zwanzig Jahren zusammenarbeiten. Seit seinen ersten „Gehversuchen“ sonnt er sich in der Gunst von Weinpapst **Robert Parker**, der ihn zu den besten Erzeugern der Region zählt. Bereits sein „normaler“ **Côtes du Rhône „La Grange de Piaugier“** zeigt, dass da ein Könner am Werk ist. Jetzt hat uns Jean-Marc einen langjährigen Wunsch erfüllt und exklusiv eine Cuvée nach unseren Vorgaben gekeltert. Seine/unsere **Cuvée „Les Ramières“** aus **Grenache, Merlot** und **Syrah** verzaubert die Sinne mit satten kirschigen Aromen, einer frischen, saftigen Art und intensiven, aber wunderbar integrierten Tanninen. Wir garantieren viel Weinspaß fürs Geld!

Les Ramières 2014 IGP: 5,95 € (7,94 €/1 l)



Spanisch, holzfrei – Viejo Marchante

„Crianza“ und „Reserva“ sind für den kundigen Weintrinker und Liebhaber spanischer Tropfen die Schlüsselwörter, die fassgelagerte, mindestens 1 Jahr lang gealterte Weine versprechen. Es gibt aber auch unter den „einfachen“ Weinen, die „nur“ mit ihrer Herkunftsbezeichnung besonderer Anbaugelände aufwarten können, Qualitätsweine, die ein eigenes Qualitätssiegel verdient hätten. Unbeleckt vom Holz muss hier der „nackte“ Wein vor Ihrem Gaumen bestehen, während bei mancher Crianza oder Reserva der exzessive Einsatz von Eichenholz an sich kleinen Weinchen auf die Sprünge geholfen hat. Zwei solcher Weine von den Bodegas Navarro López haben in unserer Verkostung mit Bravour bestanden. Der rote Viejo Marchante Garnacha aus hundert Prozent Grenache-Trauben mit konzentrierter, frischer Frucht macht denen viel Spaß, die lieber Wein als Eiche trinken.

Viejo Marchante 2013 DOP: 5,20 € (6,94 €/1 l)



Vier Musketiere – Esprit Champêtre

In der hügeligen Gascogne, der Heimat der vier Musketiere, hat die Zahl Vier auch vinologische Bedeutung. Unter dem Einfluss des Atlantischen Ozeans im Westen und der Pyrenäen im Süden gereift, sind die vier Rebsorten Tannat, Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc stilprägend für diesen typischen roten Gascogner. Hier finden sie ein ideales Klima für maximalen aromatischen Ausdruck, mit wechselnden warmen Tagen und kühlen Nächten. Granatrot in der Farbe, Schattenmorelle im Mund, schöne Frucht in der Nase und blitzend im Glas ist unser Esprit Champêtre sinnbildlich ein rauflustiger charaktervoller Gascogner, der zu dunklem Fleisch,



KEINE ZEIT ODER ZU WEIT ENTFERNT?



Probieren geht über studieren. Bestellen sie doch einfach das „**Probierpaket**“ zur Aktion zum Preis von **28,00 €** frei Haus (jeweils eine Flasche aus diesem Angebot und eine Überraschung). Einfach anrufen oder per E-Mail bestellen:

info@weinhof-ruettenscheid.de



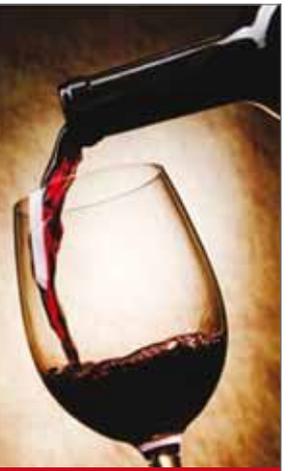
Lust auf Weiu?

Dann liegen Sie bei uns richtig. Aus der Reihe »Wein und Wissen« bieten wir Ihnen im April:

Freitag, 24. April 2015 im Weinhof Rüttenscheid Frühlingserwachen – Die Facettenreiche Welt der Weißweine

Begrüßen Sie mit uns den Lenz und lernen Sie die wichtigsten Rebsorten, Anbaugebiete und Stile anhand von 10 Weinen kennen. Von klassisch bis modern präsentiert Ihnen **Daniel Neumann** eine feine Auswahl aus Europas Weingärten.

Es werden **zehn Weine** vorgestellt und besprochen. Zur Begrüßung reichen wir ein Gläschen Perlendes. Baguette, Butter und Mineralwasser sind in der Seminargebühr von **35,- Euro** enthalten. Die Veranstaltung beginnt um **19.30 Uhr** und endet voraussichtlich um **22.00 Uhr**. **Anmeldung, auch für Gutscheininhaber, ist unbedingt erforderlich.** Die **Seminargebühr** muss bis spätestens **3 Tage** vor Beginn der Veranstaltung entrichtet werden.



++ Weinseminar mit Daniel Neumann +++ Weinseminar mit Daniel Neumann +++ Weinseminar mit Daniel Neumann +++ Weins

FRISCH
AUS
FRANK-
REICH



Kulinarische Matinée

Am Samstag, den **18. April 2015**
servieren wir Ihnen zu einem Glas „Saumouset 2014“

Suprême vom Perlhuhn in Zitrus-Safransauce mit grünem Spargel und Salbeignocchi

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**

Die
besondere
Empfehlung
vom
Weinhof



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



P  PREMIUMADDRESS
BASIS
INFOPOST

An alle Haushalte mit Tagespost.