

Weine ab  
26.1.2017  
erhältlich

# Weinhof



M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · Januar 2017

## Der Weinflohmarkt 2017

**Danke! Viele, viele Dankeschöpfchen!**

An dieser Stelle, **wie immer von Herzen, meinen Dank für Ihre Treue im letzten Jahr.** Traditionell beginnt unser Jahr mit dem großen Januar-Weinflohmarkt. Die beschriebenen Weine sind wie immer nur ein kleiner Teil dessen, was wir für Sie vorbereitet haben, aber das wissen Sie ja. **Viel Vergnügen beim Probieren wünscht das Team vom Weinhof Rüttenscheid.**

### Weißer Überhangmandate

bis zu  
40%  
Rabatt

**| 1 | Parcelle #689:** Ein umwerfender Sauvignon mit dem typischen Duft von Stachelbeere und Aprikose und das zum Sparpreis von **5,50 €** Normalpreis **7,50 €**  
**| 2 | Torremilla Viognier 2014:** Ein rebsortenreiner Viognier! Speziell, aber sehr gut! Aprikose, Pfirsich und Wiesensblumen geben sich die Aromaklinke in die Hand. Unbedingt probieren! Normalpreis **6,50 €** Ihr Preis **4,20 €**  
**| 3 | La Croisade Chardonnay 2015:** Vorsicht Bitte: es besteht akute „Suchtgefahr“ Dieser elegante Brummer ist ein echtes Muß im Flohmarkt 2017. Ihr Preis **5,50 €** Normalpreis **6,90 €**  
**| 4 | Cantinas del Campo Verdejo 2015:** Ein Frühlingsvorbote par Excellence! Saftig, frisch und geschmeidig. Die Verdejo überzeugt hier mit Ihrer charaktervollen, kräuterwürzigen Art, trotz Ihrer Geschmackskraft gibt sie sich mit 9 Prozent Alkohol zufrieden. Flohmarktpreis: **3,95 €**  
**| 5 | Colle dei Venti Pecorino:** Aufgrund unserer guten und langen Zusammenarbeit haben die Winzergenossen aus Ortona uns aus Ihrer Spitzenlinie Colle dei Venti einen Pecorino der Extraklasse zur Verfügung gestellt. Ihr Flohmarktpreis **7,50 €**. Die Engländer zahlen übrigens 13 britische Pfund, arme Briten.  
**| 6 | Cuvée Cana 2015:** Um unsere Freundschaft zu vertiefen hat uns Heiner Sauer für die Cuvée Cana einen unwiderstehlichen Preis gemacht. 40 Prozent Grauburgunder, 30 Prozent Riesling, 20 Prozent Weißburgunder, 10 Prozent Sauvignon Blanc, das sind die Zutaten für den Cana. Wir geben 20 Prozent Rabatt und Sie haben 120 Prozent Vergnügen. Ihr Preis: **5,75 €** Normalpreis **7,20 €**

### Reihenweise Rote-Renner-Preise

**| 7 | Ranquet Lafleur 2015:** Ein wunderbarer Carignan von alten Rebstöcken. Das ist der Stoff aus dem Rotweinträume geschnei-

dert werden. Hier waren auf dem Verkostungsblock gleich drei große K – wie Kaufen!! Samtige Länge mit ungeheurer Dichte! Ihr Preis **5,30 €** Normalpreis **7,750 €**

bis zu  
30%  
Rabatt

**| 8 | Cuvée Aliénor Rouge:** M. Jean Baptiste Borie betreibt ein Handelshaus in Saint Emilion. Seine Cuvée Aliénor hat uns „umgehauen“. Samtig, zimtig, kräftig. Machen sie es wie wir und lassen Sie sich vom Preis/Genuss-Verhältnis überzeugen. Ihr Preis: **3,50 €**  
**| 9 | Terrasses de la Mers Malbec 2015:** Ein Roter zum Verlieben. Mit dem kuschelweichen Terrasses de la Mer Malbec des Winzervereins von Cruzy kann man nichts verkehrt machen. Dichte Frucht von schwarzen Beeren und samtige Tannine! Und sein Flohmarktpreis macht ihn noch unwiderstehlicher. Ihr Preis **4,95 €** Normalpreis **6,80 €**  
**| 10 | Rioja Vega 2015:** Premiere für Rioja! Noch nie hatten wir einen lupenreinen Rioja im Flohmarkt. Begrüßen Sie unseren Neuling mit einem herzhaften Schluck und lassen Sie sich von den samtweichen Tanninen verwöhnen. Die drei monatige Lagerung im Eichenfaß gibt ihm die nötige Struktur. Ihr Preis **4,80 €** Normalpreis **6,10 €**  
**| 11 | Sangiovese Puglia 2014:** Auch ein Sangiovese hat es über die Alpen geschafft. Ein kräftiger roter mit viel Frucht und Schmelz, dazu weich und rund, passgenau zu rotem Fleisch oder gereiftem Hartkäse. Ihr Preis **4,50 €** Normalpreis **6,80 €**  
**| 12 | Appassionante 2013:** Eine veritable Spätlese aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot. Die ultralangen Maischestandzeiten geben diesem wuchtigen Rotwein eine riesige Aromenvielfalt mit auf den Weg. Zimt, Kakao, dunkle reife Früchte und ein langes Finale. Ihr Preis **7,95 €** Normalpreis **12,50 €**

### Rosa Zeiten für Schnäppchenjäger

Wieder mal Glück gehabt! Rosé Weine für den Flohmarkt gibt es nicht so häufig. Umso mehr freuen wir uns über unser Franzosen- trio: **| 13 | Terrasses de la Mers 2016 rosé:** Das Einführungsangebot aus Carcassonne konnten wir uns nicht entgehen lassen. Ein frischer, saftiger Rosé aus 100 Prozent Cinsault. Der schmeckt auch noch in 2018, dann kostet er aber mehr. Ihr Flohmarktpreis **4,95 €** Normalpreis **5,95 €**  
**| 14 | Les Amants Vignobles Despaigne:** Vom Altmeister aus Bordeaux, Cabernet Sauvignon und Merlot verbinden sich auf höchst vergnügliche Art. Flohmarktpreis **5,30 €** Normalpreis **9,30 €**  
**| 15 | Sainte Lucie d'Aussou „la Desirée“ 2013:** Er kann es einfach! Jean Paul Serres, bei uns bekannt durch „Bella Dama“ oder „Ladybird“ verwöhnt Sie mit „Desirée“, einer feinen Cuvée im 500 ml Fläschchen für **3,90 €**





## Sortiments-Trio für Schnäppchenjäger

Wir wollen natürlich nicht hinten anstehen, wenn unsere Winzer tief ins Portomonnaie greifen. Was unsere Winzer können, können wir auch. Deswegen gibt der **Weinhof Rüttenscheid** auch seinen Senf dazu. Drei unserer beliebtesten Sortimentsweine sind **im Flohmarkt zu Schnäppchenpreisen erhältlich**. Auf umfängliche Geschmacksbeschreibungen sei an dieser Stelle ausdrücklich verzichtet, da die Tropfen ja hinlänglich bekannt sind. Und natürlich sind ja alle Tröpfchen vor Ort zu probieren. Außerordentliches Trinkvergnügen ist jedenfalls garantiert. Der Preishammer fällt auf:

<b>Terrasses de la Mers 2016/Weiß;</b>	<b>4,85 €</b> statt <b>6,10 €</b>
<b>Croix Vignals 2015, Malbec/Merlot;</b>	<b>5,95 €</b> statt <b>8,50 €</b>
<b>Monastier Shiraz 2015:</b>	<b>4,75 €</b> statt <b>5,95 €</b>



**Bis zu 30% Rabatt!**  
Bitte unbedingt Einkellern!  
Preiswerter wird es nicht!



## Kulinarische Matinée

Am Samstag, dem 4. März 2017  
servieren wir Ihnen zu einem Glas „Ventoux Font Sarade“

### Tranche vom Roastbeef unter der Kräuterkruste auf geschmortem Wirsing mit Kartoffelbaumkuchen

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbutter und ofenfrisches Baguette inkl. **16,95 €**

Die Veranstaltung dauert von **11.00 bis 14.00 Uhr**.

Bitte **unbedingt** reservieren, da die Plätze begrenzt sind. **Telefon: 0201-841322**

**Liebe Kundinnen, Liebe Kunden**, wie immer reicht der Platz nicht um Ihnen alle preisreduzierten Tropfen vorzustellen, von denen wir uns trennen wollen. Kommen Sie doch einfach auf ein Schlückchen vorbei, Sie werden überrascht sein ... Bitte erwarten Sie an den ersten drei Flohmarkttagen nicht die gewohnte ausgiebige und intensive Beratung, wie wir sie im Normalbetrieb pflegen. Alle Angebote sind freibleibend, vorbehaltlich eventueller Irrtümer und der Lieferfähigkeit unserer Winzer.

