

Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · Mai 2018

So geht der Frühling weiter

Als wir die Texte zur ersten Staffel unserer Frühlingsweine schrieben, war der Lenz kaum mehr als eine Hoffnung. Dann kam der wärmste April aller Zeiten und jetzt hoffen wir natürlich, dass uns der Wonnemonat nicht enttäuscht. Wonnige Weine halten wir für Sie parat.

Ihr Weinhof-Team



Oh, oh! – Domaine de Ménard

Vom Weinmachen versteht die Familie **Jegerlehner – Prativiera** offensichtlich mehr als von französischer Orthografie. Lassen Sie sich deshalb ruhig mal ein o für ein a vormachen, an ihrem **Rosé Connoisseur** wird auch der Connoisseur sonst nichts auszusetzen haben. Die **Cuvée** aus **Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tannat** und **Egiodola** huscht mit ihrer frischen Frucht von roten Beeren wie ein Hauch von Frühling über den Gaumen. Damit machen Sie nichts verkehrt, wenn Sie Ihre Connoisseuse mit mediterran beseelter Freiluftküche verwöhnen möchten.

■ Preis je Flasche: 5,95 € (7,93 €/1 l)

Mädchen, Mädchen! – Château La Freynelle

Wein baut die Familie **Barthe** im **Entre-Deux-Mers** schon seit der Französischen Revolution an, aber es brauchte sieben Generationen, bis ein Mädchen auf **Château La Freynelle** die Zügel in die Hand nehmen durfte. Dabei wollte es **Véronique Barthe** nach dem Abi und ihrer Rückkehr aus den USA zunächst mit einem Pizza-Service oder einer Autowaschanlage versuchen. Zum Glück konnte ihr die Mutter die Flausen ausreden, sonst wäre uns womöglich ihr knackfrischer **weißer Bordeaux** entgangen. Die **Cuvée** aus **Sauvignon, Sémillon** und **Muscadelle** zeigt mit ihrer expressiven Frucht, wo Véroniques wahre Talente liegen.

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



Voll Stoff – Weingut Heiner Sauer

Da wollte **Heiner Sauer** marketingtechnisch wohl mal richtig Stoff geben, als er seinen 2017er **Rosé „SAUERSTOFF pink“** nannte. Aber lieber Heiner, Mädchenfahrräder sind pink, beim Wein halten wir es doch lieber mit dem guten alten Rosé. Aber Namen sind Schall und Rauch und der **Bio-Rosé** aus

der **Pfalz** ist mit seiner vielschichtigen Frucht von Erdbeere, roter Johannisbeere, Kirsche und Limette in der Tat ein feines Stöffchen. Die erfrischende Säure und das feine Moussieren sorgen drinnen wie draußen für prima Laune nicht nur beim Damen-Kränzchen.

■ Preis je Flasche: 7,95 € (10,60 €/1 l)



Familienzusammenführung – Gut von Beiden

Philipp Müller und **Jochen Laqué** haben sich um die Integration durch Familienzusammenführung verdient gemacht. Gut, **Weiß-** und **Grauburgunder** klingen schon „urdeutsch“ und nur Eingeweihte wissen noch um ihren Migrationshintergrund, aber der **Chardonnay** französelt noch wie Alfons vor dem Puschelmikrofon. Jetzt haben die beiden Jungwinzer aus der **Pfalz** die drei Brüder unter einem Korken vereint und das Ergebnis dürfte selbst den Bundesinnenminister überzeugen. Alle drei geben ihr Bestes und herausgekommen ist ein Weißer mit Saft, Kraft und Schmelz und der typischen Frucht der Burgunderfamilie.

■ Preis je Flasche: 7,95 € (10,60 €/1 l)

Etikettenschwindel – Weingut Mindnich

Schnäppchenjäger seien schon mal gewarnt. In einer Flasche für **6,95 Euro** finden Sie selbst bei uns kein Blattgold, dafür aber den **Sieger unserer zweiten Frühlingsweinverkostung**. Selbst wir waren überrascht, dass der preiswerteste unter den deutschen Weinen auf unserem Probentisch die meisten Punkte einheimste. **Klaus Mindnichts Riesling „Blattgold“** bietet alles, was man von einem **Nahe-Riesling** erwartet: eine animierende Nase von Ananas und Grapefruit, komplexe Frucht und Mineralität sowie eine gut eingebundene rieslingtypische Säure, nur eben keine Spur von Blattgold.

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



SONDERANGEBOT DER EXTRAKLASSE

Perle für die Seele „Bouvet Ladubay“



Eleganz – kein anderes Wort bringt den Stil der „Prickler“ aus dem Hause Bouvet Ladubay präziser auf den Punkt. Das 1851 von Etienne Bouvet gegründete Sekthaus blickt auf eine wahrlich lebendige Geschichte zurück. Seit 2015 ist es wieder im Familienbesitz und M. Monmousseau hat die Zügel fest in der Hand. 2008 wurde mit großem finanziellem Aufwand eine neue Produktionshalle errichtet um mit der technischen Entwicklung Schritt zu halten. Das Ergebnis kann sich mehr als sehen lassen. Alle hier kreierten Gewächse sind von einer umwerfenden Reinheit und Eleganz geprägt. Wir stellen Ihnen zu besonders günstigen Bedingungen ein Quartett der Extraklasse vor:

- **Bouvet Saphir Vintage 2015: 10,80 €** (14,40 €/1L)
- **Bouvet Trésor Blanc Vintage 2015: 14,70 €** (19,60 €/1L)
- **Bouvet Trésor Rosé: 14,70 €** (19,60 €/1L)
- **Bouvet Zéro Dosage: 15,90 €** (21,20 €/1L)



Kulinarische  Matinée



Am Samstag, den **2. Juni 2018** servieren wir Ihnen zu einem Glas „**Rosé Connoisseur**“ (keine Angst, wer Rosé nicht mag bekommt Roten):

Barbarie-Entenbrust in Himbeer-Cassis-Sauce, mit Chili-Mangold und la Rattekartoffeln

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbutter und ofenfrisches Baguette inklusive **16,95 €**. Die Veranstaltung dauert von **11.00 bis 14.00 Uhr**. Bitte unbedingt reservieren, da die Plätze begrenzt sind. Telefon: **0201-841322**

