

Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · Juli 2018



Bruderzwist – Weingut Reuther

Dennis und Thorsten Reuther streiten selten. Beim Riesling aber fanden die Winzerbrüder aus der Pfalz keinen Konsens. Der eine mag ihn lieber klassisch mineralisch, der andere fruchtig leicht. Also teilten sie kurzerhand die zwölf Rebzeilen und jeder baute den Wein nach seinen Vorstellungen aus. Die Ergebnisse konnten aber niemanden so recht überzeugen, bis ihr Önologe riet, beide Weine doch in einer **Cuvée** zu vereinen. Heraus kam ein wunderbarer **Riesling**, dem mit seinem duftigen Bukett, seiner knackigen Frucht und rassigen Mineralität kaum jemand widerstehen kann.

■ Preis je Flasche: 7,20 € (9,60 €/1 l)



Pst! – Domaine Font Sarade

Die Rotweine von **Bernard und Claire Burle** sind inzwischen kein Geheimtipp mehr. Ihre Crus von der südlichen Rhône hat die Fachpresse in den letzten Jahren hinreichend abgefeiert und ihr roter Landwein aus dem Vacluse überzeugt auch die weniger begüterten Weinfreunde. Unlängst aber stellten uns Vater und Tochter ihren weißen **Vin de Pays de Vacluse** aus **100 Prozent Viognier** vor und wir können nur sagen: „Pst! Unbedingt probieren.“ Mit soviel Saft, Schmelz und Frucht dürfte der Weiße aus der Edelrebe zumindest bei der Abstimmung an der Kasse reüssieren, aber es gibt insgesamt nur 5.000 Flaschen.

■ Preis je Flasche: 9,95 € (13,27 €/1 l)



Bilderburgunder – Weingut Lorenz & Söhne

Saft und Schmelz, Aromen von reifen Birnen, Aprikosen, Quitten und Walnüssen, feine Mineralität – der **2015er Grauburgunder** der **Familie Lorenz** hat einfach alles, was die Rebsorte idealerweise auszeichnet. Vater Lorenz und seine Söhne haben mit diesem Bilderbuch-Weißwein nicht

nur einen formidablen Essensbegleiter geschaffen, sondern auch das sprichwörtliche „Maul voll Wein“, das einfach jede Menge Trinkvergnügen bereitet. Dafür können wir uns bei der freundlichen Familie in Bad Kreuznach an der Nahe einfach nur bedanken.

■ Preis je Flasche: 6,30 € (8,40 €/1 l)

Pures Trinkvergnügen – Weingut Stefan Müller

Ein anregender Duft von roten Beeren und Kirschen betört die Nase, satte Frucht und lebendige Frische verwöhnen den Gaumen bei cremiger Textur und feiner Mineralik – mit seinem **Rosé** aus dem Niedermenniger Sonnenberg sorgt **Stefan Müller** ohne jede Effekthascherei für pures Trinkvergnügen. Und bei nur **elfeinhalb Prozent Alkohol** darf der Spaß aus Spätburgunder und Dornfelder auch mal ein Gläschen länger dauern.

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



Im Prinzip nein – Le Vigne di Sammarco

Wenn das Quecksilber am Abend nur langsam unter die Dreißiggradmarke fällt, ist es für einen Negro Amaro eigentlich zu warm. Die alte autochthone Rebsorte bringt gewöhnlich kraftvolle Rotweine hervor, die einem bei solchem Wetter schnell den Kopf verdrehen. Aber nicht, wenn man daraus einen so wunderbar duftigen und aromatischen **Rosé** wie den der **Geschwister Rizello** gewinnt. Mit seinem Bukett von Rosen, Erdbeeren und Sauerkirschen und seiner erfrischenden Frucht am Gaumen belebt der Rosato aus dem Salento die Sinne und bewährt sich ausgezeichnet als Begleiter sommerlich leichter Gerichte.

■ Preis je Flasche: 7,40 € (9,87 €/1 l)



* Achtung: je Haushalt nur ein Probierpaket. **Keine Zeit oder zu weit entfernt?** Bestellen Sie eines der Probierpakete einfach versandkostenfrei: **Hotline: 0201-841322** oder **info@weinhof-ruettenscheid.de**

Als **Probierpaket*** erhältlich!
37,85 €
statt 47,30 €

EMPFEHLUNG FÜR DEN SOMMER

Far del Sud – Herausragend

Jaume Clua, der verantwortliche Kellermeister, schwärmt wie folgt: „Terra Alta ist einfach ein feines Gebiet für ausgewogene Weine. Sie machen sich von selbst. Wir können nichts hinzufügen um sie besser zu machen. Deshalb versuchen wir es auch nicht“. Na ja, ganz so einfach ist die Sache auch nicht. Große Sorgfalt bei der Lese, rigorose Selektion, Ganztraubenpressung und ein zwei monatiges Hefelager mit regelmäßiger Bâtonnage stellen schon einen gewissen Aufwand dar. Aber das Ergebnis kann sich dann auch wirklich sehen lassen: frische weiße Früchte in der Nase, frischer Apfel und reife Birne auf der Zunge, dazu noch ein wenig Brioche und ein langes, frisches Finish. Diesen **100-prozentigen Garnacha Blanca** sollten Sie sich nicht entgehen lassen.

■ Preis je Flasche: **8,50 €** (11,34 €/1L)



Kulinarische  **Matinée**

Am Samstag, den **7. Juli 2018** servieren wir Ihnen zu einem Glas „**Far del Sud**“

Garnelenspießchen mit Orangen-Knoblauch-Sauce auf Linsen-Chili-Salat

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**

FRISCH VOM GRILL



Alle Weine ab **27.6.2018** erhältlich

