

Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · August 2018



Masterplau August

Der Sommer geht in die zweite Runde und verschont uns hoffentlich vor weiterem Polit-Theater. Unser Masterplan für den August enthält sechs Weine, die vom Balkon bis an den Strand kaum auf Zurückweisung treffen dürften.

Herzlichen Glückwunsch – Domaine Piquemal

Zum Sommerausklang möchten wir Ihnen einen wunderbar aromatischen Rosé von Frankreichs Winzerin des Jahres 2018 vorstellen. Der Guide Hachette hat Marie-Pierre Piquemal in seiner jüngsten Ausgabe auf dieses Podest gehoben und ihr 2017er Rosé „Romain“ beweist, dass sich die Jungwinzerin ihren Landweinen aus den Côtes Catalanes mit der gleichen Hingabe widmet wie ihren großen Roten aus dem Roussillon. Die vollmundige Cuvée aus Grenache Noir, Syrah und Merlot besticht durch expressive Aromen von Granatäpfeln und kleinen roten Beeren und bewahrt sich bei aller Kraft eine angenehme Frische.



■ Preis je Flasche: 6,80 € (9,06 €/1 l)

Rotweiß – Morgante

Die Familie Morgante konzentriert sich ausschließlich auf die Nero d'Avola, denn keine andere Rebe hat sich so gut an das trocken heiße Klima im Süden Siziliens angepasst wie diese uralte rote Rebsorte. Also gewinnen die Morgantes auch ihren einzigen Weißwein daraus, indem sie den Most gleich nach der Kelter von der Maische trennen. Das Ergebnis ist ein bemerkenswert eleganter Weißer, der mit seinen Aromen von hellen Blüten, Nektarinen und Zitronenschale und seinem leicht salzigen Abgang seine Verwandtschaft zu den mächtigen Roten der Familie kaum erahnen lässt.



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

Tipp unter Freunden – Gambrinus

Unsere Freunde von der Cantina la Salute gaben uns den Tipp, mal zu den Zanottos zu gehen und deren Schaumweine zu probieren. Weltweit bekannt ist die Winzerdynastie aus

dem östlichen Veneto eigentlich für ihren

Likör, der selbst bei der Inaugurationsfeier von US-Präsident Barack Obama gereicht wurde. Umso überraschter waren wir deshalb, als wir ihren Chardonnay Frizzante

probieren durften. Aus dem Glas stieg der Duft von frischer Brotkruste und exotischen Früchten und am Gaumen umspielte die feine Perlage einen kraftvollen Chardonnay mit einem erfrischenden Abgang. Danke für

den Tipp.

■ Preis je Flasche: 8,80 € (11,73 €/1 l)



Falsche Schublade – Le Contesse

Ordnung ist das halbe Weinhändlerleben. Deshalb haben wir für jeden unserer Erzeuger eine Schublade im Kopf und Le Contesse gehört eindeutig in die für Prosecco Frizzante mit einem äußerst seriösen Preis-Qualitäts-Verhältnis. Vor kurzem aber stellte uns Marco Simoniti zwei Stillweine auf den Probentisch, die unser Ordnungssystem in Frage stellen. Der wunderbar cremige Chardonnay mit seiner zarten Frucht von hellem Kernobst wie auch der Pinot Grigio mit seinen etwas kräftigeren Aromen und seiner feinen Mineralität sorgen auch ohne Druck und Bläschen für ein gediegenes Trinkvergnügen.

■ Chardonnay IGT 2017 je Flasche: 5,80 € (7,11 €/1 l)

■ Pinot Grigio DOC 2017 je Flasche: 6,50 € (8,67 €/1 l)



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

Als
Probierpaket*
erhältlich!
35,00 €
statt 42,80 €

EMPFEHLUNG FÜR DEN SOMMER



Terrasses de la Mers Rosé

Die Begeisterung war groß als wir Anfang des Jahres ein unwiderstehliches Angebot aus Cruzy mit Ihnen teilen konnten. Die **Superb-Genossen** aus dem Herzen des **Languedoc** stellten uns ein **Rosé-Pendant** unserer Sortimentsklassiker vor, dass schon im Januar Sommereuphorie zu wecken wusste. Einzig die begrenzte Menge konnte der allseitigen Resonanz auf diesen wunderbar frischen Rosé aus **100 Prozent Cinsault**, mit seiner kristallklaren Frucht von Himbeeren und seinen floralen Noten, nicht standhalten. Jetzt ist er wieder da! Mesdames et Messieurs, der Wein zum Sommer!

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

Greifen Sie zu solange der Vorrat reicht!

Kulinarische  Matinée

Am Samstag, den **11. August 2018** servieren wir Ihnen zu einem Glas „**Piquemal Rosé**“

Zweierlei vom Duroc-Schwein auf Granatapfeljus, mit Pfifferlingen und gebratener Parmesanpolenta

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**

