

Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · September 2018

Sommernachlese

Sicher wollen Sie die letzten Sommertage dieses verrückten Jahres nicht in vollen Zügen, sondern ganz entspannt zu Hause genießen. Lassen Sie also ihre Bahncard stecken und probieren Sie unsere Sommernachlese, die Ihre heimische Scholle in ein mildes Licht taucht.

Feines Näschen – La Cave d’Ouveillan



Von dieser Charakternase sollten Schönheitschirurgen die Finger lassen. Expressive Aromen von hellen Früchten, der Duft von Akazienblüten und eine Spur Honig lassen an dem Riechorgan des **Chardonnay-Colombard** der **Kooperative von Ouveillan** keinen Raum für ästhetische Eingriffe. Am Gaumen zeigt sich der Weiße aus dem Hinterland von Narbonne zwar etwas rund, zusammen mit der angenehmen Frische aber auch ausgesprochen charmant. Da glauben wir den Winzergenossen gerne, dass sie diesen Wein auch selber mit Vergnügen trinken – als Aperitif oder als Begleiter zu Meeresfrüchten und gegrilltem Fisch.

■ Preis je Flasche: 7,50 € (10,00 €/1 l)

Guter Geschmack – Haltinger Winzer eG

Design-Verliebte werden im Logo der **Winzergenossenschaft Haltingen** unschwer Jasper Morissons Ply Chair wiedererkennen. Die Idee dazu ist wohl der Nähe zu Weil am Rhein und damit Vitra geschuldet. Allerdings bestehen die Haltinger Winzer darauf, dass guter Geschmack nicht immer unbequem sein muss. Ihr **2017er Sauvignon Blanc** trocken jedenfalls bietet nicht nur die sortentypischen Aromen von Stachelbeere, grüner Paprika und exotischen Früchten, sondern neben seiner knackigen Frische auch genügend Saft am Gaumen. So benetzt der Weiße aus dem Badischen recht komfortabel den Gaumen.



■ Preis je Flasche: 8,20 € (10,93 €/1 l)

... bei die Fische – Rioja Vega

Klar, frisch und weiß sind Adjektive, die nur die wenigsten Weinfreunde diesseits der Pyrenäen mit Rioja in Verbindung bringen. Zugegeben, mit nur 15 Prozent der Anbaufläche spielt die Viura-Rebe an den Ufern des Ebro nicht die erste Geige, aber **Rioja Vega**, einer der ältesten und renommiertesten Erzeuger der DO, gewinnt daraus einen herrlich



frischen **Weißwein**, der perfekt zu Meeresfrüchte- und Gemüse- und Meeresfrüchten passt. Der Weiße aus der Linie „**Bianai**“ gibt aber mit seiner intensiven exotischen Frucht, seinen feinen Zitrusnoten und seiner gut eingebundenen Säure auch als Aperitif eine gute Figur ab.

■ Preis je Flasche: 6,80 € (9,07 €/1 l)

Prima Klima – Orlandi Contucci Ponso

Das Weingut **Orlandi Contucci Ponso** gehört zu den höchst dekorierten Erzeugern der Abruzzen und räumt in den einschlägigen Führern regelmäßig Gläser, Sterne und Trauben ab. Seine **Trebbiano-Reben** haben zwar nichts von der traumhaften Aussicht auf den Gran Sasso-Nationalpark und die Adriaküste, profitieren aber tagsüber von der stetigen Seebrise und in der Nacht von der kühlen Luft, die aus Bergen herunter strömt. Die Trauben danken es mit einem angenehm leichten Weißwein, der mit seinem Blütenduft, seiner grazilen Frucht und moderaten Säure wunderbar zu Antipasti und Gemüsegerichten passt.



■ Preis je Flasche: 8,90 € (11,87 €/1 l)

Mit Potenzial – Castello di Radda

Krimifreunden ist die **Familie Gussalli Beretta** aus einem anderen Kontext bekannt. Seit einiger Zeit zieht sie aber auch das Interesse von Chianti-Liebhabern auf sich. Vor 15 Jahren übernahm sie **Castello di Radda** und investierte enorme Summen in die Wiederherstellung der Weinberge und den Neubau einer Kellerei. Heute spielt das Gut wieder in der gleichen Liga wie sein berühmter Nachbar Castello di Volpaia. Der **2015er Chianti Classico** bietet mit seinem komplexen Bukett und seiner opulenten Frucht schon jetzt viel Trinkvergnügen, mit seinen noblen Tanninen aber auch noch einiges Potenzial. Die drei Gläser, die er vom Gambero Rosso erhalten hat wollen wir natürlich nicht verschweigen.



■ Preis je Flasche: 10,75 € (14,33 €/1 l)

SONDER-
PREIS
bis zum
30.9.2018

* Pro Probierpaket je eine Flasche dieser Aktion. 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**

VORANKÜNDIGUNG! HERBSTLICHER HAU-WEG FLOHMARKT AB DIENSTAG 9.10.2018

EMPFEHLUNG FÜR DEN SOMMER

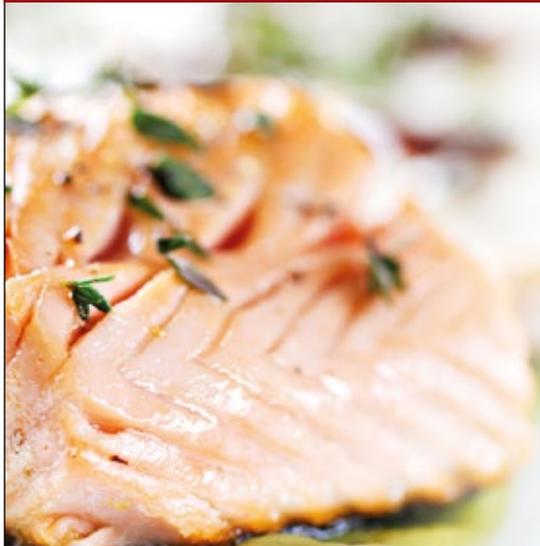
Gebückte Haltung – La Fout de L'Olivier

Bruno Graniers Weingut liegt im Norden von Bézier an der Grenze zur Appellation Faugères. Seine Weinberge wählt er ausschließlich nach der Qualität ihres Terroirs aus. Meist sind es die am schwierigsten zu bearbeitenden Flächen, vor denen andere Winzer zurückschrecken. „Für einen besseren Wein mache ich gerne den Buckel krumm“, ist seine konsequente Haltung. Der Lohn solcher Anstrengung sind Weine wie sein **Syrah**, einem bemerkenswert **elegantem Rotwein**, der mit seinen komplexen Aromen von Veilchen und dunklen Beeren und seiner nicht übertriebenen Dichte die Sinne mehr kitzelt als überwältigt.

■ Preis je Flasche: **6,80 €** (9,07 €/1L)



Kulinarische  **Matinée**



Am Samstag, den **22. September 2018** servieren wir Ihnen zu einem Glas „**Rioja Bianai Blanco**“

Lachs auf Lauch-Karottengemüse an Safran-Pastis-Sauce, dazu Limonengnocchi

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**

