

Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · April 2022

Et kütt wie et kütt

Während der Vorfrühling sich stellenweise schon wie Frühlommer anfühlt, soll das nun anstehende Frühjahr, so munkeln die Meteorologen, eher wechselhaft ausfallen. Aber auf was ist in diesen Zeiten schon noch Verlass? Auf uns! Wir haben wieder gesichtet und für Sie verkostet, was auf Balkon und heimischer Scholle ein paar unbeschwerte Stunden verspricht. Sechs knackfrische Weiße, für die Sie gerne mal die Maske fallen lassen. Auf Ihren Besuch freuen wir uns.

Mal im Ernst – Domaine des Iles

Auch wenn die Karikatur einer Südsee-Insel sein Etikettiert, sollten Sie den **Sauvignon** der **Familie Penisson** durchaus ernst nehmen. Vater Pierre und seine Söhne Pierrick und Landry betreiben das Weingut im Süden der **Loire-Mündung** in der zweiten Generation und haben ihr ganzes Können darangesetzt, diesem **Weißwein** sein duftiges Bukett und seine frische Frucht zu bewahren. Schon aufgrund seiner Herkunft ist er ein klassischer Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten, dürfte aber auch bei allen bevorstehenden Öffnungsszenarien in Haus und Garten einen veritablen Aperitif abgeben.



■ Preis je Flasche: 7,70 € (10,27 €/1 l)

Frühling im Glas – Mas Bres

Unter **Bio-Winzern** findet man nicht selten mehr oder weniger liebenswerte Querköpfe. **Maurice Barnouin** aus den **Cevennen** gehört zu den Ersteren und ist der einzige uns bekannte Winzer, der im **Languedoc Riesling** anbaut. In seiner **Cuvée Stella** kombiniert er ihn mit der traditionellen **weißen Midi-Rebsorte** Rolle und der wiederum weniger im Languedoc beheimateten **Burgunder-Rebe Pinot Gris**. Das Ergebnis verströmt mit frühlingshaften Noten den zarten Duft von Wiesenblumen. Am Gaumen kommen Fruchtaromen von Birnen und Äpfeln hinzu. Eine feine Mineralität rundet den Eindruck ab und macht diesen eleganten Weißwein zu einem perfekten Begleiter von cremigen Käsen.

■ Preis je Flasche: 9,70 € (12,93 €/1 l)



Exklusives Vergnügen – Weingut Stefan Müller

„Es sind immer wieder diese beiden Fässer, aus denen unser bester Rivaner kommt“, erzählte uns **Stefan Müller** bei unserem Besuch nicht ohne Stolz. Und nach der Verkostung in seinem Weinkeller in **Konz an der Saar**, konnten wir ihm nur



zustimmen. Die Proben aus den besagten beiden Fuderfässern entpuppten sich als ein ungemein saftiger und süffiger **Weißwein**, der mit seiner pikanten Frucht einfach nur Lust auf den nächsten Schluck macht. Mit nur **11 Prozent Alkohol** darf er das auch. Dank bester Beziehungen zu dem ehrgeizigen Jungwinzer konnten wir beide Fässer für Sie an Land ziehen und jetzt warten 2.400 Flaschen exklusiven Weinvergnügens auf Sie.

■ Preis je Flasche: 7,30 € (9,73 €/1 l)

Weingut Heiner Sauer – Unser Werk ...

... und Heiner Sauers Beitrag (also die Hauptarbeit) möchten wir Ihnen auf keinen Fall vorenthalten. Als wir das letzte Mal mit dem **Bio-Winzer** aus **Böchingen in der Pfalz** im Keller saßen, tüftelten wir an einer exklusiven **Cuvée** aus **Sauvignon** und **Riesling**, abgerundet durch **Johanniter**, **Grauburgunder** und **Chardonnay**. Etliche Proben mit ein bisschen weniger hiervon und etwas mehr davon benetzten unsere Gaumen, bis uns die ausgewogene weiche Frucht von Pfirsich, Zitrone, Apfel und Stachelbeere und die beeindruckende Struktur sagte: Das ist es: Unser Werk!

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



Genussvolle Kehrtwende – Weingut Josef Milz

Kehrtwenden durften wir in der letzten Zeit einige erleben, aber keine verspricht so viel Genuss wie die der **Moselschleife bei Trittenheim**. Hier stehen die Reben für **Josef Milz' Riesling 180° feinherb** und **trocken**. Beides klassische **Moselrieslinge** mit kristallklarer Frucht und der typischen Mineralität des Schieferbodens. Der feinherben Variante spricht der Winzer wegen ihres ausgewogenen Süße-Säure-Spiels einen „tolle(n) Trinkfluss“ zu, aber auch die trockenere machte in unserer Verkostung einfach nur Lust auf den nächsten Schluck. Probieren Sie am besten selbst, welche bei Ihnen besser „fließt“.

■ Milz Riesling trocken
Preis je Flasche: 12,80 € (17,07 €/1 l)

■ Milz Riesling feinherb
Preis je Flasche: 12,80 € (17,07 €/1 l)

Achtung: Milz Riesling feinherb ist nicht im Probierpaket enthalten.



Probierpaket* zum Sonderpreis · Falls Sie in Ruhe zu Hause probieren möchten, nur zu! Das Paket ist als 6er oder 12er erhältlich. Sie haben die Wahl: **6er-Probierpaket 48,50 €**, **12er-Probierpaket 92,50 €** (frei Haus) · **Hotline: 0201-841322** oder **info@weinhof-ruettenscheid.de** · ***Achtung:** je Haushalt nur ein Probierpaket!

Erhältlich als
Probierpaket*

6er **48,50 €**

statt 57,40 €

12er **92,50 €**

statt 102,80 €

Öffnungszeiten:
Mo. 15:00 bis 18:30 Uhr · Di.-Fr. 12:00 bis 18:30 Uhr
Do. 12:00 bis 20:00 Uhr · Sa. 10:00 bis 15:00 Uhr

P  PREMIUMADRESS
BASIS
DIALOGPOST



Alle
Weine ab
sofort
erhältlich!

★ AKTUELLER WEIN-TIPP ★

Colombelle



Colombelle – Belle et Rebelle

Die Street Art Edition der **Colombelle** wird seit einigen Jahren pünktlich für den Frühlingsbeginn in einer besonderen **Cuvée** in stark limitierter Menge kreiert. Mit erfrischend-farbenfrohen Etikett ist dieser **Weiß**e auch in der Form die Entsprechung für diesen „fröhlichen“ Weißwein aus der **Gascogne**. Aus **Colombard** und **Ugni Blanc** gekeltert, bringt die Street Art Edition der Colombelle schon jetzt einen Vorgeschmack auf Frühling und Sommer. Begrüßen Sie den Frühling mit diesem saftig-frischen aromatischem Kultwein aus der Gascogne. Hellgelb, mit leichten Grünreflexen, im Mund geprägt von der typischen Grapefruitnote der Gascogne und jahgangsbedingt exotischen Nuancen von Mango, Ananas, auch reifer Birne und Aprikose, hinterläßt er einen angenehm saftigen Eindruck. Dieser für Frankreichs Südwesten typische „junge Wilde“ sollte bei keiner österlichen Weinbegleitung fehlen, vom bald in den Handel kommenden Spargel ganz zu schweigen.



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

★ BAG-IN-BOX SONDERAKTION ★

Unser
TIPP!

Steiler Zahn – Le Cellier du Pic

Wie ein steiler Zahn ragt der Pic Saint-Loup über die Rebhügel der kleinen **Kooperative Le Cellier du Pic** im Norden **Montpellier**s hinaus. Als hätten die Winzergenossen aus **Assas** sich das zum Vorbild genommen, zog auch ihr **Syrah** in der **5-L-Bag-in-Box** in unserer Verkostung gleich alle Aufmerksamkeit auf sich. Obwohl absolut trocken ausgebaut, bezirzte der saftige, runde **Rote** mit seiner animierenden Fruchtsüße von reifen roten Beeren sofort alle anwesenden Gaumen. „Nehmen wir!“ war unser erster Gedanke und wir müssten uns schon sehr täuschen, wenn es Ihnen bei diesem charmanten Roten anders geht.

■ Preis je 5-L-Bag-in-Box: **27,50 €** (5,50 €/1 l)

Achtung: nicht im Probierpaket enthalten!

