

Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · Oktober 2022



Alles fließt

Nichts ist beständiger als der Wandel, wird als philosophischer Gemeinplatz leicht dahingesagt, wenn die Veränderungen wie ein langer, träger Fluss daherkommen. Dass es auch ganz anders geht, hat dieses Jahr schon hinlänglich gezeigt. Für den Oktober haben wir daher ein paar Überraschungen ausgesucht, die an die guten alten Zeiten und Preise ;-) erinnern. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Probieren und einen goldenen Monat.

Dem Himmel so nah – Weingut Selbach-Oster



Wenn man mit **Johannes Selbach** in den Keller steigt, macht er schnell mal ein Fass auf. Und bei dem mit der Nummer 111 waren wir dem Himmel so nah, dass wir den Inhalt gleich exklusiv für uns respektive Sie gesichert haben. Die Trauben für diesen **Riesling Kabinett halbtrocken** stammen aus der steilen Hangmitte der Einzellage Zeltinger Himmelreich und bescheren Ihnen einen **Weißwein**, der den ganzen Mund mit der typischen filigranen Frucht und Mineralität dieser Lage füllt und sofort Lust auf den nächsten Schluck macht. Bei nur elf Prozent Alkohol eine lässliche Sünde.

■ Preis je Flasche: **14,90 €** (19,87 €/1 l)

Entlastungspaket – Château Duclos

Alles wird teurer, heißt es. Deshalb haben wir uns nach der Verkostung des **Côtes de Duras** von **Didier Duclos** beim Blick auf den Preis erst mal die Augen gerieben. Der Rote aus dem kleinen Anbaugebiet im Südosten von **Saint-Emilion** schmeckt nach deutlich mehr, als er kostet. Nicht unbedingt „wichtig“, dafür aber mit seiner dichten, beinahe süßen Frucht von reifen dunklen Beeren und seinen feinen Vanille-Noten umso runder und weicher. Für diesen Wein empfiehlt der Winzer übrigens eine Raumtemperatur von 16 Grad. Also Flasche auf, Decke über die Knie und der Winter kann kommen.

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



Fürchtet euch nicht – Cave de Cruzy

In der Finsternis funkeln Weine wie ihre **Cuvée** aus **Grenache**, **Syrah** und **Mourvèdre** umso mehr, müssen sich die Winzergenossen von **Cruzy** gedacht haben. Der **samtweiche Rote** aus dem östlichen Languedoc verströmt mit seiner üppigen Frucht von reifen roten und dunklen Beeren dann auch so viel Wärme und Kraft, dass Ihnen vor seinem Namen **Ténèbres** (fr.: *Finsternis*) nicht gruseln muss. Wenn dann noch ein herzhaftes, der Jahreszeit angemessenes Essen auf den Tisch kommt, strahlen sicher auch die Augen Ihrer Gäste wie die Sterne auf dem Etikett.

■ Sonderpreis je Flasche bis zum 29.10.2022:
8,55 € (11,40 €/1 l)



Ausgezeichnet – Domaine Guinand

Die Gemeinde **Saint-Christol** im Nordosten von Montpellier gehört zu den wenigen Weinbauorten im **Languedoc**, die aufgrund der besonderen Qualität ihrer Weine der Appellation Languedoc den Ortsnamen anfügen dürfen. Und der rote **Saint-Christol „Les Frènes“** der **Brüder Guinand** macht dieser Auszeichnung durch die französische Weinbaubehörde alle Ehre. Die **kraftvolle Cuvée** aus **Syrah** und **Carignan** verströmt schon im Glas ein betörendes Bukett von roten Waldbeeren, Kräutern und Röstaromen, zu denen sich am Gaumen noch die Frucht von Pflaumen sowie eine feine Lakritznote gesellen.

■ Preis je Flasche: **12,80 €** (17,06 €/1 l)



Was Neues „die Zweite“ – Domaine Caihol Gautran

Die **Cuvée** aus **Syrah**, **Grenache Noir** und **Carignan** ist für einen **Roten** aus dem **Languedoc** mehr oder weniger Standard. Was steckt also hinter dem Etikett von **Nicolas Gautrans** neuester Schöpfung, das stolz behauptet: **Quid Novis** (Was Neues)? Die üppige rote Frucht, die umwoben von feinen Würznoten den ganzen Mund füllt, kennen Sie schon von Nicolas' anderen Roten, aber die dezente natürliche Restsüße ist wirklich neu. Sie macht im Wechselspiel mit den samtweichen Tanninen aus den genannten Rebsorten einen ungemein süffigen Roten, der vom (volljährigen) Enkel bis zur Oma alle begeistert. Voilà, hier ist die zweite Auflage, unbedingt probieren!

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

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!

Sofort
Reservieren!
Plätze begrenzt

Kulinarische Matinée

Am Samstag, den 22. Oktober 2022
servieren wir Ihnen zu einem Glas „Quid Novi“:

Ragout vom Wildschwein mit Steinpilz- Kartoffelknödel und Portweinrotkohl

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbutter und ofenfrisches
Baguette inklusive **18,95 €**. Die Veranstaltung dauert von
11.00 bis 14.00 Uhr. Bitte unbedingt reservieren, da die Plätze
begrenzt sind. Telefon: **0201-841322**

★ HERBSTANGEBOT ★

Unser
TIPP!

Fesselud – Domaine Sainte-Lucie d'Aussou

Die Freunde warmer, vollmundiger Rotweine wissen es: **Jean-Paul Serres** ist kein großer alter Mann des französischen Kinos, sondern ein begnadeter Winzer aus dem **Corbières**. Seine Weine haben mit einem guten Thriller aber eines gemeinsam: Sie sind einfach fesselnd. Seine „**Symphonie**“ aus je **25 Prozent Carignan, Syrah, Grenache** und **Mourvèdre** nimmt schon jeden gefangen, der nur seine Nase ins Glas steckt. Der opulente Duft von schwarzen Beeren, Schokolade und Gewürzen verspricht nicht mehr, als der Gaumen hält. Den umgarnt der samtweiche Rote mit üppiger Frucht von schwarzen Waldbeeren und feinem Schmelz.

■ Preis je Flasche: **7,85 €** (10,47 €/l)

