

Weinhof



M A G A Z I N

Alle
Weine ab
30.4.2024
erhältlich!

Weinhof Rüttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · Mai 2024



Frühlingsweine 2024

Endlich wieder raus, die Terrasse geschrubbt, den Grill entrostet, los geht es mit der Freiluftsaison. Und das Wichtigste: mit Freu(n)den das Leben genießen – unsere Frühlingsweine machen nach endlos nassen Monaten Laune auf blaues Band. Bei uns ist schon der Verkostungstisch für Sie gedeckt und wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Wiederholungstäter – Baglio Oro

Francesco Laudicinas Zibibbo haben wir Ihnen schon im vergangenen Jahr vorgestellt und Ihr Zuspruch zu dem weißen Sizilianer war so groß, dass wir ihn ins Sortiment übernommen haben. In unserer diesjährigen Frühlingswein-Verkostung konnte nun auch Signore Laudicinas **Chardonnay „Dei Respiri“** rundum überzeugen. Der kommt Ihnen nicht nur bei der Aussprache, sondern auch bei der Ansprache am Gaumen entgegen. Viel Saft, intensive Aromen von exotischen Früchten und der Kruste von frischem Weißbrot machen einfach Lust auf den nächsten Schluck und Appetit auf Ihre Kreationen aus der mediterranen Küche.



■ Preis je Flasche: 8,95 € (11,94 €/1 l)

Über Geschmack ... – Vignobles Fontan

... lässt sich streiten, über den Wein nicht. Das Etikett ist wohl eher was für zart besaitete Metall-Fans, aber der Wein dahinter ist einfach klasse. Frucht und Saft am Gaumen – **Sylvain Fontans Weißer** aus **Sauvignon** und **Gros Manseng** geizt mit beidem nicht. Aromen von Schwarzen Johannisbeeren, Birnen, Pfirsichen, Ananas und anderen exotischen Früchten ranken sich um einen kraftvollen Körper. Hinter knalligen Metallfarben erwartet Sie das sprichwörtliche „Maul voll Wein“ das einfach Lust auf den nächsten Schluck macht.



■ Preis je Flasche: 10,50 € (14,00 €/1 l)

Hinaus, hinaus – La Cave de Valençay

Sébastien Vaillant hat mit seinem **IGP Sauvignon** genau den richtigen Ton getroffen. Mit seiner knackfrischen Frucht und spürbaren Mineralität vertreibt er dunkle Wolken und Graupelschauer aus dem Gemüt. Genießen Sie ihn als Aperitif im milden Abendlicht oder als Begleiter zu gegrilltem Fisch und Meeresfrüchten, Salaten mit frischem Ziegenkäse oder einfach zum Sonnenuntergang. Hier sind Sie Mensch und dürfen's sein.



■ Preis je Flasche: 9,20 € (12,27 €/1 l)



Erfrischend mollig – Les Vignerons du Narbonnais

Sollten Sie es bei einsetzender Abendkühle doch lieber etwas molliger mögen, kommt dieser **Weißer** der **Winzergenossen** aus **Ouveillan** wie gerufen. Schon in der Nase hüllt sich um die üppige Frucht von hellem Steinobst und Akazienblüten eine feine Honignote, und am Gaumen präsentiert sich die **Cuvée** aus **Chardonnay** und **Colombard** bei aller jetzt gebotenen Frische angenehm rund und vollmundig. Er begleitet Sie durch einen ganzen Abend in fröhlicher Runde, gesellt sich aber auch gern zu einer Dorade oder hellem Fleisch vom Grill in trauter Zweisamkeit.

■ Preis je Flasche: 7,95 € (10,50 €/1 l)

Gut aufgepasst – Le Vigne di Sammarco

Die **Geschwister Rizello** können es einfach und sind, zumindest was ihre Roten betrifft, den Italienern unter Ihnen keine Unbekannten mehr. Mit ihrem **Verdeca** aber liefern sie den Beweis, dass sie auch beim Thema Weißwein in der Weinbauschule nicht geschlafen haben. Aus der alten autochthonen Rebsorte haben sie einen **Weißer** geschaffen, der mit seiner klaren Frucht von Quitten, Birnen und Holunder und seinem frischen Auftritt am Gaumen nicht nur ein perfekter Begleiter zum Risotto und Pasta mit Gemüse ist. Auch allein getrunken lässt er keine Langeweile aufkommen.



■ Preis je Flasche: 9,20 € (12,27 €/1 l)

Klassiker – Cantina di Gambellara

Bei geselliger Brettspielrunde kommt der „**Monopolio**“ **Soave Classico** der **Cantina di Gambellara** nicht nur aufgrund seiner Namensgebung gerade recht. Mit seinem feinen Bukett von hellen Blüten, seiner delikaten Frucht von hellem Kernobst und seiner präsenten Mineralität sorgt er für ausgelassene Stimmung. Der kulinarische Teil beim Spieleabend darf dabei ruhig etwas gehaltvoller ausfallen. Der **klassische Weißwein** aus dem östlichen Hügelland des Veneto verwöhnt den Gaumen mit reichlich Schmelz und taugt als Aperitif genauso wie als Begleiter zu sahnigen Pasta-Gerichten mit Fisch oder hellem Fleisch. Um Ihre Neugierde zu wecken gibt es einen kleinen Rabatt als Anschubhilfe.



■ Preis je Flasche: 9,50 € (12,67 €/1 l)

10%
bis zum
31.5.2024

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 49,50 € 12er-Probierpaket 97,00 €** (frei Haus) · **Hotline: 0201-841322** oder **info@weinhof-ruettenscheid.de** · ***Achtung:** je Haushalt nur ein Probierpaket!

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  PREMIUMADDRESS
BASIS
DIALOGPOST



Alle
Weine ab
30.4.2024
erhältlich!

**Sofort
Reservieren!**
Plätze und Portionen begrenzt!

Kulinarische Matinée

Am Samstag, den 11. Mai 2024,
servieren wir Ihnen zu einem Glas Wein:

Kabeljau in Pomery-Senfschaum auf Safranwirsing, dazu Drillinge

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbutter und ofenfrisches Baguette inklusive **22,00 €**. Die Veranstaltung dauert von **11.00 bis 15.00 Uhr**. Bitte unbedingt reservieren, da die Plätze und Portionen begrenzt sind. Telefon: **0201-841322**

★ UNSER BESONDERER TIPP ★

NICHT (UND DOCH) OHNE – DOMAINE CAILHOL GAUTRAN

Ohne den geht's nicht, scheint **Nicolas Gautran** gedacht zu haben, als er seinen **Roten** aus **100 Prozent Carignan „Sinequano“** taufte. Ob es sich dabei wirklich um eine *conditio sine qua non*, also eine notwendige Voraussetzung für einen gelungenen Weinabend handelt, überlassen wir Ihrem Urteil, aber eine gute Empfehlung ist er allemal. Monsieur Gautrans **Sinequano** hat richtig was auf den Rippen, lässt Sie auch nach Sonnenuntergang nicht frösteln und weckt mit seiner frischen Frucht von roten Beeren sowie reichlich Saft am Gaumen zugleich Erinnerungen an wärmere Tage. Dass es dann doch ohne geht, dachten sich Nicolas und Olivia Gautran wiederum in anderer Hinsicht. Inzwischen **Bio-zertifiziert** geben sie schon den Reben für ihren Sinequano im Weinberg nichts hinzu, was die Natur nicht vorsieht – und im Keller verzichten sie bei diesem *Vin Naturel Sans Sulfites Ajoutés* auch noch auf die Zugabe von Schwefel. Natürlicher geht's kaum noch.

■ Preis je Flasche: **9,50 €** (12,67 €/1 l) Nicht im Probierpaket enthalten!

