

Weinhof

M A G A Z I N

Alle
Weine ab
10.3.2026
erhältlich!

Weinhof Rüttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · März 2026



Here comes the sun??

Na ja, soweit sind wir noch nicht. Aber gelegentlich erreichen wir ja schon – Temperaturen jenseits der 15 Grad. Wenn aber, nach dem gefühlt sehr langen Winter, auf einmal der Frühling ausbricht hält's keinen mehr drinnen. Draußen sitzen und Lebensfreude tanken heißt es dann und wir haben ein paar Weine für Sie ausgesucht, die dem nicht im Wege stehen. Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Probieren und einen angenehmen Frühling.

Neues vom Altmeister – lo camin del còr

Der **Rosé** aus dem Hause **Sainte Lucie d'Aussou** spiegelt auf charmante Weise die sonnige Seele des südlichen Frankreichs wider. Er präsentiert sich im Glas in einem zarten Lachs- bis Roséton, der Lust



auf einen ersten Schluck macht und den mediterranen Charakter bereits optisch vorwegnimmt. In der Nase entfaltet er ein duftiges Bouquet aus roten Beeren und floralen Nuancen, begleitet von einem Hauch frischer Kräuter – Ausdruck des warmen Klimas und der vielfältigen Böden des Corbières. Am Gaumen zeigt er sich trocken, lebendig und ausgewogen. Die **Cuvée** wird aus den klassischen südfranzösischen Sorten **Syrah**, **Grenache** und **Carignan** komponiert, die dem Wein Struktur und aromatische Tiefe verleihen.

■ Preis je Flasche: 6,90 € (9,20 €/1 l)

Weingut Müller – Dynamisches Duo

Der **Riesling Tandem 2024** von **Stefan Müller** aus **Krettnach** ist nicht nur Ausdruck eines starken Jahrgangs, sondern auch das Ergebnis echter Teamarbeit. Gemeinsam mit seiner Frau Johanna Lapinski führt er das Familienweingut mit großer Leidenschaft. Die Trauben für den Riesling Tandem 2024 wachsen auf schiefergeprägten Steillagen rund um Krettnach. Das kühle Klima der Saar sorgt für eine lange Reifeperiode und bewahrt die charakteristische Frische der Rebsorte. Im Glas zeigt sich der Wein klar und hell mit grünen Reflexen. Die Nase offenbart Aromen von grünem Apfel, weißem Pfirsich und Zitrone, begleitet von floralen Anklängen und einer feinen mineralischen Würze. Am Gaumen präsentiert sich der Riesling präzise und lebendig, mit einer animierenden Säure und eleganter Balance zwischen Frucht und Mineralität. Der Abgang ist geradlinig, kühl und nachhaltig – typisch Saar, typisch Müller.

■ Preis je Flasche: 9,50 € (12,66 €/1 l)



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 44,50 €**, **12er-Probierpaket 87,50 €** (frei Haus) · Hotline: 0201-841322 oder info@weinhof-ruettenscheid.de *Achtung: je Haushalt nur ein Probierpaket!



Terrabuona Montepulciano d'Abruzzo

Manche Geschichten beginnen auf der Vinitaly – und enden als Klassiker im Sortiment. Bei einem unserer Treffen drückte uns **Riccardo Tiberio**, der wortkarge Chef der **Cantina Tollo**, einst zwei Flaschen in die Hand: „Probiert mal, wenn ihr zu Hause seid.“ Wer Riccardo kennt, wusste: Diese Hausaufgaben verdienen Aufmerksamkeit. Was sich damals hinter den schlichten Labor-Etiketten „Prova A“ und „Prova B“ verbarg, waren Test-**Cuvées** für einen neuen **Montepulciano d'Abruzzo**. Besonders Probe A überzeugte sofort: seidenweich, saftige rote Frucht, dezente Barrique-Noten, die nichts überdecken, sondern alles tragen. Kurz gesagt: eindeutig positiv. Nach nunmehr 17 Jahren hat die Cantina Tollo dem Wein ein zeitgemäßes Update verpasst: neues Etikett – veränderte Cuvée, viel Wein fürs Geld.

■ Preis je Flasche: 8,95 € (11,93 €/1 l)

Susumaniello aus Gioia del Colle – verkannt, übersehen und unterschätzt

Susumaniello ist eine **autochthone rote Rebsorte** aus **Apulien**, die in den letzten Jahren eine kleine Renaissance erlebt. In **Gioia del Colle** – einer Hügellandschaft im Zentrum Apuliens mit kalkhaltigen Böden und etwas kühlerem Mikroklima als an der Küste – bringt sie besonders strukturierte und elegante Weine hervor. Der Name „Susumaniello“ leitet sich vermutlich vom italienischen somarello (Eselchen) ab – ein Hinweis auf die enormen Erträge, die junge Rebstöcke tragen können, wenn man sie lässt.“. Mit zunehmendem Alter reguliert sich der Ertrag stark, wodurch die Qualität und Konzentration der Trauben deutlich steigt. Alte Rebanlagen sind daher besonders begehrt. Probieren Sie unbedingt!

■ Preis je Flasche: 8,30 € (11,07 €/1 l)



La Marchesana Fiano 2023 – Agricola Polverana

Anfang der 2000er Jahre hatte **Filippo Cassano** die Idee auch im Süden Italiens auf Qualitätsweinbau zu setzen. So entstand ein Familienbetrieb mit circa 120 ha Rebfläche. Neben dem Anbau von Primitivo werden hier Aglianico, Aleatico, Falanghina, Minutolo, Moscato und noch vieles mehr kultiviert. Die Zielsetzung geht auf Terroir-Authentizität, also klare Frucht, Mineralität und Ausdruck der Böden. Der **Fiano** gefällt durch seine frischen Fruchtaromen bei guter Struktur. Noten von Zitrone, Pfirsich, Ananas und grünem Apfel machen ihn zu einem idealen Begleiter von Meeresfrüchten und leichten Pastagerichten.

■ Preis je Flasche: 7,80 € (10,40 €/1 l)



Weinhof

Weinhof Rüttenscheid

Fridtjof-Nansen-Straße 16-18 · 45131 Essen · Telefon 0201-841322 · Fax 0201-841323
www.weinhof-ruettenscheid.de



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
10.3.2026
erhältlich!

**Sofort
Reservieren!**
Plätze begrenzt

Kulinarische Matinée

Am Samstag, dem 21. März 2025,
servieren wir Ihnen zu einem Glas „Susomaniello“:

**Tafelspitz in Apfel-Meerrettich-
sauce mit Bouillonkartoffeln
und Rote Bete Espuma**

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbutter und ofenfrisches Baguette
inklusive, **22,50 €**. Die Veranstaltung dauert von **11:00 bis 15:00 Uhr**.
Bitte unbedingt reservieren, da die Plätze begrenzt sind. Telefon: **0201-841322**

★ UNSER BESONDERER TIPP ★

Weingut Lorenz & Söhne – ein Stück Nahe im Glas

Mitten im malerischen **Weinbaugebiet Nahe** bei **Bad Kreuznach** schafft das familienge-
führte **Weingut Lorenz & Söhne** einzigartige Weißweine mit Charakter und Authen-
tizität. Seit Generationen pflegen Ulrich, Johanna und ihr Team mit Leidenschaft ihre
Weinberge: naturnah, bodenverbunden und mit Respekt vor den Reben und der Natur.

Unser **Grauburgunder** besticht durch seine klare, elegante Frucht: zarte Aromen
von reifen Birnen, Apfel und Aprikose verbinden sich mit feinen Kräutern und einer
charmanten mineralischen Note. Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll, mit samtiger
Textur, nuanciertem Schmelz und perfekter Balance
zwischen Frische und Fülle – ein Wein, der Lust auf
mehr macht.

■ Preis pro Flasche: **9,50 €** (12,66 €/Liter)

LORENZ
& Söhne 

