

Weinhof

M A G A Z I N

Alle
Weine ab
2.9.2026
erhältlich!

Weinhof Rüttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · August 2026



Weine für einen märchenhaften Sommer

Nachdem der Traum von der Wiederholung des Sommermärchens gewohnt früh beendet und die Trainerfrage schnell beantwortet war bleibt uns noch die Hoffnung auf einen märchenhaften Sommer. Wir haben wieder gesichtet und verkostet: frische Weine für lauschige Sommerabende. Wir wünschen Ihnen wie immer viel Vergnügen beim Probieren und freuen uns auf Ihren Besuch.

Kommt gerade recht – Bodega Otto Bestué

Nachdem der Hochsommer schon in der letzten Juniwoche stattgefunden hat und alle nur noch nach Schatten lechzten, kommt der **Chardonnay** des **Familienweinguts vom Südrand der Pyrenäen** jetzt gerade recht. Bei erträglichen Temperaturen und einer sanften Brise macht er mit viel Saft am Gaumen und seiner vibrierenden Frucht von Ananas, Mangos und Limetten einfach Lust auf den nächsten Schluck. Seine angenehme Säure sorgt dabei für die nötige Frische. Probieren Sie ihn als Aperitif oder als Begleiter zu sommerlich leichten Salaten, gegrilltem Gemüse an Stadionwurst und danach natürlich auch.

■ Preis je Flasche: **11,50 €** (15,33 €/1 l)



Tattoo gar nicht weh – Caves de Cruzy

Tattoos liegen voll im Trend. Sie sind nicht jedermanns Geschmack, aber wer einmal eins hat, geht nicht mehr ohne aus dem Haus. Wenn Sie noch keins haben, versuchen Sie es mal mit dem **Weißén „Tattoo Horizon“** aus der **Gascogne**. Der bleibt nur lang am Gaumen und tut echt nicht weh. Die **Cuvée** aus **Sauvignon Blanc** und **Gros Manseng** glänzt mit einem kraftvollen Körper, um den sich frische Zitrusnoten und Aromen exotischer Früchte ranken. Er macht eine gute Figur als Aperitif und passt wunderbar zu Gerichten der asiatischen Küche.

■ Preis je Flasche: **9,95 €** (13,27 €/1 l)



Frisch von der Loire – Domaine J. de Villebois

Neu bei uns, aber an der **Loire** bereits eine bekannte Größe ist die **Domaine J. de Villebois** des Niederländers **Joost de Willebois**. Sein **2025er Chenin Blanc** begeisterte uns bei der Sommerweinverkostung mit seinem festen Körper, seiner finessenreichen Frucht und präsenten Mineralität. Sein Bukett reicht von Akazienblüten bis hin zum Duft von Weinbergpfirsichen und Nektarinen. Am Gaumen wird die reichhaltige Frucht von seiner perfekt eingebundenen Säure im Zaum gehalten. Er passt wunderbar zu Fisch vom Grill oder zum Sonnenuntergang.

■ Preis je Flasche: **12,50 €** (16,67 €/1 l)



Kopf hoch – Familie Vallat

Beim **Weißén „La Tete Haute“** der Familie Vallat brauchen Sie den Kopf nicht in den Sand zu stecken, auch wenn der Strauß auf dem Etikett noch ungeschlüssig scheint. Die **Cuvée** aus **65 Prozent Chardonnay** und **35 Prozent Viognier** bietet sich mit ihrer üppigen Frucht und angenehmen Frische geradezu an für gesellige Runden im Freien. Stellen Sie einfach ein paar frische Salate, etwas Ziegenkäse und Baguette auf den Terrassentisch und die Party wird zum Selbstläufer, denn Trinkwiderstand bietet der ebenso saftige wie runde **Weißé** aus dem **Languedoc** nur wenig. Legen Sie daher ab und zu eine Trinkpause ein.

■ Preis je Flasche: **8,50 €** (11,31 €/1 l)

Natur pur – Domaine Cailhol Gautran

Monsieur Gautrans Cuvée 130 hat richtig was auf den Rippen, lässt Sie auch nach Sonnenuntergang nicht frösteln und weckt mit ihrer frischen Frucht von roten Beeren sowie reichlich Saft am Gaumen zugleich Erinnerungen an wärmere Tage. Inzwischen **Bio-zertifiziert** geben **Nicolas** und **Olivia Gautran** schon den Reben 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. Natürlich geht's kaum noch. Ach so, die dominante **130** auf dem Etikett ist eine Hommage an die ältesten **Grenache-Reben** des Weinguts. Wer hätte es gedacht, die ältesten haben **130 Jahre** auf dem Buckel.

■ Preis je Flasche: **10,95 €** (14,56 €/1 l)



Gut geschliffen – Gutvonbeiden

Das Beste der beiden **Burgunderrebsorten Chardonnay** und **Weißburgunder** wollte **Philipp Müller** in seiner **Weißwein-Cuvée „Feinschliff“** vereinen. Am Ende waren es **zwei Drittel Chardonnay** und **ein Drittel Weißburgunder**, die zu seiner modernen Interpretation eines klassischen Burgunders führten. Das komplexe Bukett reicht von reifem Apfel, weißem Pfirsich und Zitrusfrucht über Noten von Birne und Ananas bis hin zu floralen Anklängen. Am Gaumen präsentiert sich der trockene **Weißé** mit seiner gelungenen Balance von Fruchtfülle und Frische angenehm saftig. Da können wir nur sagen: Gut geschliffen, Philipp!

■ Preis je Flasche: **8,95 €** (11,90 €/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 56,00 €**, **12er-Probierpaket 109,00 €** (frei Haus) · **Hotline: 0201-841322** oder **info@weinhof-ruettenscheid.de** · ***Achtung:** je Haushalt nur ein Probierpaket!

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



Alle
Weine ab
2.9.2026
erhältlich!

**Sofort
Reservieren!**
Plätze begrenzt

Kulinarische Matinée

Am Samstag, dem 12. September 2026,
servieren wir Ihnen zu einem Glas „Château Treviac“:

Roastbeef mit Kräuterkruste in Portweinjus auf Pilzragout, dazu Rosmarinkartoffeln

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**

Bild: KI-generiert

★ UNSER BESONDERER TIPP ★

Corbières mit Sternchen – Château Treviac

Weine von **Arnaud Siè** haben wir Ihnen schon mehrfach vorgestellt. Seit drei Jahren ist sein Weingut **zertifizierter Bio-Betrieb** und sein **22er Corbières „Légende“** damit der erste Jahrgang, der sich mit dem **Bio-Siegel** schmücken darf. Ansonsten ist alles beim Alten geblieben.

Der **Rote** aus **60 Prozent Syrah** und **40 Prozent Grenache** hat immer noch ein bisschen mehr auf den Rippen und überfällt Nase wie Gaumen mit komplexen Aromen von dunklen reifen Früchten, Oliven und Rosmarin bis hinein ins schier endlose Finale. Dafür sollten Sie ihn aber ein bis zwei Stunden vor dem Genuss öffnen.

■ **Preis je Flasche: 11,50 € (15,33 €/1 l)**

Nicht im Probierpaket enthalten!

