

Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttenscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · Juli 2023



Here comes the sun

Wenn nach dem gefühlten Spätherbst im Frühjahr auf einmal der Sommer ausbricht, hält's keinen mehr drinnen. Draußen sitzen und Lebensfreude tanken heißt es jetzt und wir haben ein paar Weine für Sie ausgesucht, die dem nicht im Wege stehen. Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Probieren und einen endlosen Sommer.

Schlaflos in Ruoms – Vignerons Ardéchois

Wenn die **Grenache Noir-** und **Merlot-Trauben** die optimale Reife für ihren Rosé „**Les Terrasses d'Ardèche**“ erreichen, bekommen die Winzer der **Kooperative von Ruoms** wenig Schlaf. Schon weit vor dem ersten Hahnenschrei stehen sie für die Lese in ihren Weinbergterrassen an der **Ardèche**, damit nach Sonnenaufgang nur ja kein Quäntchen Frucht verlorengeht. Der Lohn der Mühe ist ein wunderbar harmonischer lachsfarbener Rosé, der mit seinen Aromen von roten Beeren und seiner angenehmen Frische an lauen Sommerabenden jeden Gedanken ans frühe Aufstehen am nächsten Morgen einlullt.



■ Preis je Flasche: 6,50 € (8,67 €/1 l)

Keine Spaßbremse – Les Caves Molière

Für Südfrauzosen ist es schon fast eine Beleidigung, wenn man sie darauf hinweist, dass ein **Piquepoul** der perfekte Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten ist. Ja natürlich, welcher unter den Weißweinen des Languedoc denn sonst? Der Piquepoul der **Winzergenossenschaft in Pézenas** macht aber nicht auf Spaßbremse, wenn Flossen- und Schalenträger draußen bleiben müssen. Mit seiner frischen Frucht und seinem geschmeidigen Auftritt am Gaumen sorgt er auch für Stimmung, wenn sommerlich leichte Salate und gegrilltes Gemüse auf dem Gartentisch stehen oder einfach nur Chillen angesagt ist.

■ Preis je Flasche: 8,50 € (11,33 €/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 54,00 €**, **12er-Probierpaket 104,00 €** (frei Haus) · Hotline: 0201-841322 oder info@weinhof-ruettenscheid.de · *Achtung: je Haushalt nur ein Probierpaket!



Gemischter Satz – Weingut Hugl-Wimmer

Für Deutschlehrer, die hinter der Bezeichnung „Gemischter Satz“ einen Verstoß gegen die Regeln des Satzbaus wittern, eine Herausforderung, für die Freunde fruchtbetonter, saftiger Weißweine dagegen ist **Martin Wimmers** und **Sylvia Hugs Gemischter Satz** eine echte Versuchung. Anders als bei einer **Cuvée** werden die **Veltliner-, Muskateller- und Rieslingtrauben** beim gemischten Satz von Anfang an zusammen vergoren und ausgebaut. Das Ergebnis ist ein ungemein **süffiger Weißer** mit opulentem Bukett und knackiger Frucht, an dem selbst Philologen nichts zu korrigieren haben.

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

Strawberry Fields – Weingut Hugl-Wimmer

Sie müssen nicht erst Sixty-Four werden, um mit dem **Zweigelt Rosé** vom **Weingut Hugl-Wimmer** zu **Strawberry Fields** für immer chillen zu können. Mit seinem feinen Erdbeerduft und seiner animierend saftigen Art versetzt er Sie trotz seines moderaten Alkoholgehalts leicht in Trance. Wenn sich dann noch Ihre Wildblumenwiese sanft im Wind wiegt, könnte die Zeit einfach stehenbleiben. Für Sylvia Hugl ist er der **perfekte Sommerwein** und dem können wir uns nur anschließen. Probieren Sie's aus, it's getting better all the time.

■ Preis je Flasche: 8,50 € (11,33 €/1 l)



Garda-Maß – Tenuta la Presa

Am **Gardasee** ist die kleine **DOC Lugana** das Maß der Dinge, wenn es um ausdrucksstarke und erfrischende Weißweine geht. Hier im Südosten von Sirmione stehen auch die **Turbiana-Reben**, die **Fabio und Serena Dei Micheli** ausschließlich für ihren Lugana verwenden. Ob die Sorte nun wie lange vermutet von der Trebbiano- oder von der Verdicchio-Rebe abstammt, wie es neuerdings diskutiert wird, kann uns eigentlich egal sein, wenn dabei so ein gehaltvoller Wein herauskommt. Mit seinem komplexem Bukett und kraftvollen Auftritt am Gaumen bietet er alles, was Sie von einem Lugana erwarten.

■ Preis je Flasche: 13,50 € (18,00 €/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  PREMIUMADDRESS
BASIS
DIALOGPOST



Alle
Weine ab
3.7.2023
erhältlich!

Sofort
Reservieren!
Plätze begrenzt

Kulinarische Matinée

Am Samstag, den 15. Juli 2023 servieren wir Ihnen zu einem Glas „Gemischter Satz“ vom Weingut Wimmer:

**Tafelspitz in Balsamicojus,
dazu Broccoliflan und Zitronengnocchi**

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbutter und ofenfrisches Baguette inklusive **21,50 €**. Die Veranstaltung dauert von **11.00 bis 14.00 Uhr**. Bitte unbedingt reservieren, da die Plätze begrenzt sind. Telefon: **0201-841322**

★ UNSER BESONDERER TIPP ★

Gute Vibrationen – Weingut Egon Schmitt

Aromen von frischer Minze, Limetten, Ananas und gelbem Apfel lassen bei **Jochen Schmitts Sauvignac trocken „Green Vibes“** schon die Nase vibrieren und am Gaumen geht das Spektakel mit viel Saft und angenehmer Frische unvermindert weiter.

„Ein wunderbarer Wein für launige und gesellige Abende. Im Sommer zu Grillgut ebenso wie zur deftigen Pfälzer Tafel“, schreibt der Jungwinzer aus der Pfalz. Den Ritter*innen Ihrer Tafelrunde können Sie dabei erzählen, dass es sich beim **Sauvignac** um eine jener pilzresistenten Neuzüchtungen handelt, die einen weitgehenden Verzicht auf Pflanzenschutzmittel erlauben.

■ Preis je Flasche: **10,90 €** (14,53 €/1 l)

