

Alle Weine  
sind ab dem  
8. August 2013  
erhältlich!

# Weinhof

M A G A Z I N

Weinhof Rüttscheid · Telefon 0201-841322

©Weinhof · Michael Koopmann · August 2013



*Zumindest politisch fing der Juli heiß an. Ägyptens Opposition gewann ganz neue Freunde, Frau Merkel zeigte sich im Wahlkampf not amused angesichts der Sammelwut unserer amerikanischen Freunde und der Präsident Boliviens saß in Österreich Sofas durch, weil irgendwer in seinem Flieger Amerikas neuen Staatsfeind Nummer eins vermutete. Was noch alles passiert, war bei Redaktionsschluss noch nicht abzusehen. Zum Glück hat Hoch Xena endlich mal wieder einen richtigen Sommer eingeläutet. Für alle Fälle haben wir ein paar wunderschöne Weine für die hoffentlich schönste Zeit des Jahres ausgesucht.*

## Aufsteiger mit Perspektive – Antiche Terre

Der Amarone della Valpolicella gehört ohne Frage zu den großen Weinen Italiens. Die traditionellen Rebsorten Corvina, Mollinara und Rondinella bringen hier im Hügelland im Norden Veronas Weine Italiens hervor, die sich abseits des Mainstreams der internationalen Konkurrenz einen eigenständigen Charakter bewahrt haben. Das gilt nicht nur für den Amarone, sondern auch für die weniger gewichtigen Weine des Valpolicella. Seit drei Generationen betreibt die Familie Sancassani hier Weinbau, aber erst seit gut einem Jahrzehnt vinifiziert und vermarktet sie ihre Weine selber. Großvater Vittorio und sein Sohn Sergio waren bloße Traubenlieferanten, dank der exzellenten Qualität aber für einige der angesagtesten Weingüter der Region. Enkel Luciano war das nicht genug. Er wollte endlich auch auf dem Etikett sehen, wer sich für den Inhalt den Buckel krumm gemacht hat. Anfang der 2000er Jahre steckte er das Familiensilber in eine neue Kellerranlage und brachte die ersten Weine unter dem Namen Antiche Terre Venete auf den Markt. Und wieder einmal bewahrheitete sich, dass ein großer Wein da entsteht, wo die Sancassanis über die Erfahrung von drei Generationen verfügen – im Weinberg. Die Weine, die wir verkostet haben und Ihnen hier vorstellen möchten, könnten in der ersten Liga der Valpolicella-Weingüter mitspielen. Wegen des geringen Bekanntheitsgrades bewegen sich ihre Preise aber noch deutlich auf Zweitliga-Niveau.

**Antiche Terre Garganega 2012:** Ein wunderbar runder und duftiger Weißwein aus 100 Prozent Garganega, der Leitrebsorte des Soave, mit ausgeprägter Frucht von reifen Birnen und Äpfeln und feiner Mineralität.

**Preis pro Flasche:** 6,75 €

**Antiche Terre El Rosé 2012:** Ein herrlich erfrischender Rosé für den Sommer aus den traditionellen Rebsorten des Valpolicella! Blassrosa und knacktrocken, aber mit viel Saft am Gaumen und üppiger Frucht von roten Beeren und Sauerkirschen.

**Preis pro Flasche:** 6,75 €

**Antiche Terre Valpolicella 2011:** Ein erfrischender Rotwein, wie geschaffen für die sommerlich leichte Küche. Nur 12,5 Prozent Alkohol, dafür aber umso mehr Frucht von Sauerkirschen, Pflaumen und roten Beeren.

**Preis pro Flasche:** 7,40 €

**Antiche Terre Ripasso 2011:** Ein Valpolicella mit Sternchen. Der Ripasso wird im Winter einer zweiten Gärung auf den Trester des Amarone unterzogen und bekommt dadurch mehr Körper und Komplexität.

**Preis pro Flasche:** 9,80 €

**Antiche Terre Solo Passione 2010:** Lucianos Leidenschaft aus Corvina, Rondinella und Cabernet Sauvignon. Ähnlich wie für den Amarone werden die Trauben vor dem Abpressen getrocknet und verlieren dadurch bis zu 40 Prozent ihres Gewichts. Ein konzentrierter Roter mit dichter Frucht von Sauerkirschen und Pflaumen sowie feinen Gewürz- und Vanille-Noten.

**Preis pro Flasche:** 7,95 €

**Antiche Terre Amarone della Valpolicella 2009:** Ein wuchtiger Roter und das Flaggschiff des Weinguts. Die handverlesenen Trauben wurden vor dem Abpressen gut drei Monate getrocknet. Das Ergebnis ist ein unglaublich konzentrierter, samtiger Rotwein mit faszinierendem Aromenspiel und einem endlosen Abgang.

**Preis pro Flasche:** 23,00 €



## Sommerposten aus Saumur! „Les Pouches“ Saumur Blanc 2010

Für die Sommeraktion hatten wir die aktuellen Jahrgänge bestellt und 2010 ist im Weißweibereich häufig Schnee von gestern. Doch die Neugier hat gesiegt, zum Glück. Ungemein lebendig, mit schönen Aromen von Pfirsich und Pampelmuse am Gaumen, in der Nase grüner Apfel und Litschi. Im Abgang schmeichelnd und zugleich erfrischend, mit einem Wort ein idealer Sommerwein. Mein Dank gilt den **Vignerons de Saumur**. Sehr spannend was sie den 45 Jahre alten Chenin Rebstöcken abgerungen haben. Für einen „Lagen“ Saumur ist der Preis ein Witz!

Preis pro Flasche: 7,95 € **5,95 €**



Solange der Vorrat reicht!

## Kulinarische Matinée

Am Samstag, den 17. August 2013 servieren wir Ihnen zu einem Glas „Garganega Veronese“

### Marinierte Garnelenspieße auf Mesclin-Salat mit dreierlei Dips

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbutter und ofenfrisches Baguette von unserem Hausbäcker inklusive **14,80 €**

Die Veranstaltung dauert von **11.00 bis 14.00 Uhr**. Bitte unbedingt reservieren, da die Plätze begrenzt sind.

Telefon: **0201-841322**



Unser Sommer-Special



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



An alle Haushalte mit Tagespost.