

WALTER & BENJAMIN
Weinhandlung und Weinbar

Rumfordstrasse 1
München
Telefon 089 26024174
Telefax 089 26024173
wein@walterundbenjamin.de
www.walterundbenjamin.de

geöffnet
Montag 10 bis 20
Dienstag bis Samstag 10 bis 23

für Veranstaltungen
christoph.koelbl@walterundbenjamin.de

WEIHNACHTSGESCHENKE 2011

Walter & Benjamin schenkt Ihnen Zeit!
Sie wollen schenken und wir bieten Ihnen das, was wir am besten können:
reinen Wein.

Wein ist immer eine gute Idee ... er ist so vielfältig!
Aber er muss gut sein, keinesfalls beliebig...sondern besonders und ausgewählt,
egal ob 1, 2 oder X Flaschen, ob weiß, rot oder mit bubbles,
ganz trocken oder aromatisch fruchtvoll.

Liebevoll in farbiges Seidenpapier gerollt und mit Bast umwickelt,
in der Holzkiste oder im Präsentkarton,
mit Schleife oder ganz schlicht und einfach ohne.

Und wenn es mal nicht Wein sein soll ...?

...unsere Leib- und Seelen-Delikatessen und dazu den
heimlichen Bestseller unseres Büchertischs: La Cucina Verde,
wunderschön illustriert und genau der Stil, den man heute kocht.

Jedes Paket Genuss pur, vielfältig, auch überraschend und allemal voller Geschmack.

Lassen sie uns für Sie schenken.
Wir machen es gern und können es auch.

Nur zahlen müssen sie selbst.

WALTER & BENJAMIN
Weinhandlung und Weinbar
Rumfordstrasse 1
Telefon 089 26024174

WEIHNACHTSGESCHENKE 2011

FRANZÖSISCHE WEIHNACHT

Château Ollieux Romanis Tradition Blanc 2010, Ollieux Romanis (Languedoc)

Hälftig Roussanne, hälftig Marsanne gewachsen auf rotem mediterranen Geröll. Viele gute und sehr gute Jahrgänge dieses Weines haben wir getrunken. Pierre Bories gelingen in jedem Jahr sehr gute Weine, weiße wie rote. Dieser Wein des Jahrgangs 2010 scheint uns allerdings einzigartig gut. Seine Frucht erinnert an Weinbergspfirsiche frisch vom Busch. Ganz hinten öffnen sich feine Honig-Kräuter-Aromen. Massiv, dunkel und konzentriert ist dieser Wein, tief, kühl, seidig, samtig und klar. Prachtvoll! BIO

Château Ollieux Romanis Tradition Rouge 2009, Ollieux Romanis (Languedoc)

Das Gegenstück in Rot. Carrignan von sehr alten Stöcken, Grenache und Syrah. Die Stöcke zwischen 25 und 100 Jahren alt. Kleinste Erträge ermöglichen einen sehr konzentrierten, dabei keineswegs fetten Wein. Nase von süßen Himbeeren mit einer kraftvollen Spur Eukalyptus. Im Mund kirschig und blättrig, mit gutem Griff, viel Saft und herb-fruchtintensivem Finale. BIO

Crémant de Loire Brut Blanc Saphir 2009, Bouvet-Ladubay (Loire)

Chardonnay. Feinfruchtig in der Nase, wenig am Gaumen mit seidiger Perlage und betörendem Schmelz im Abgang. Aromen von weißen Blumen, gelben Früchten, Geißblatt und Akazie. Als Vintage im Champagnerverfahren geschaffen die Quintessenz des charmanten Cremants.

in der 3er Präsentkartonbox 36,40 € brutto (30,58 € netto)

in der 3er Holzkiste 39,40 € brutto (33,10 € netto)

WALTER & BENJAMIN
 Weinhandlung und Weinbar
 Rumfordstrasse 1
 Telefon 089 26024174

WEIHNACHTSGESCHENKE 2011

ITALIENISCHE WEIHNACHT

Montefalco Rosso 2007, Antonelli San Marco (Umbrien)

Besonders gut gelungene Cuvée aus Sangiovese, Sagrantino, Cabernet-Sauvignon und Merlot. Die herb fruchtvollen, leicht staubigen Aromen des Sangiovese, das kernige Tannin des Sagrantino und die eher geschmeidigen Aromen von Cabernet und Merlot verbinden sich in einem saftig satten Trunk. Der Kern rot und fest, die Frucht warm, rund und sonnig, dabei wenig Süße (Mandelkuchen) und viel Schmelz. Schwaden von schwarzer Kirsche und etwas Pflaume, gefolgt von Blaubeeren, Veilchen und einem Hauch Vanille. Der Gaumen korrespondiert aufs Beste mit der Nase, das Tannin erfrischt, indem es blitzartig und doch sanft attackiert. Die Intensität der Aromen mündet in einem durchaus nachhaltigen Finale.

Verdicchio Bianco Superiore dei Castelli di Jesi Misco 2009, Tavnignano (Marken)

Mineralisch fruchtig mit dem Aroma reifer Agrumen, überzogen von dichter Crème. Hochfein, konzentriert und üppig. Ungemein geschmeidig. Helle Mineralik. Ein Hauch von Meer. Spitzenverdicchio, der seine Tre Bicchieri im Gambero Rosso wirklich verdient.

Siri d'Jermu Dolcetto Dogliani Rosso 2007, Az. Agr. Pecchenino (Piemont)

Dolcetto en purezza. Brillant RubinKardinal. Kraftvolle Nase mit Lakritzpastillen, süßen Blumen, Kirschkernen, einem Marzipan ohne Süße, feiner eher dunkler Würze und einem Hauch Sahnebonbon. Im Mund dann jede Menge dunkler Frucht, Pflaumen und Kirschen, Kirschegeist. Mit samtener Textur füllt er den Mund. Finesse! Schliff! Länge! Toller Wein!

Das 25 Hektare große Weingut von Attilio und Orlando Pecchenino liegt in der Zone von Dogliani, 25 Kilometer südlich von Alba. Dolcetto und Barbera sind gewöhnlich Alltagsweine im Piemont, im Gegensatz zu den geadelten Barbaresco und Barolo, und werden gewöhnlich entsprechend „solide“ mit hohen Erträgen abgefüllt. Attilio und Orlando Pecchenino gehen da einen ganz anderen Weg! Sie begrenzen die Erträge auf ihrem 300 Jahre alten Familiensitz auf 40 bis 50 Hektoliter pro Hektar, was bei einer Stockdichte von 5.500 Pflanzen eine Traubenernte von weniger als einem Kilogramm pro Stock bedeutet. Die Reben stehen auf kalkigem Grund, werden ohne Einsatz systemischer Mittel versorgt und im Keller teils in Edelstahl, teils in 2.500 Liter großem Holz gereift. So gelingt den Brüdern ein Dolcetto, der mit der Intensität dunkler Frucht, feiner Würze, Finesse, Struktur, Schliff und Länge ein Ausrufezeichen für das Potential dieser Sorte setzt.

in der 3er Präsentkartonbox 47,50 € brutto (39,91 € netto)

in der 3er Holzkiste 50,50 brutto (42,43 € netto)

WEIHNACHTSGESCHENKE 2011

KLASSIKER - EIN STREIFZUG DURCH DIE WELT DES WEINS

Riesling 2010, Wwe Dr. Thanisch (Mosel)

Riesling. Mineralisch trocken grün, Ananas, Petrol. Frisch, fruchtvoll, fest, zitrisch mit Schale. Bereits Anfang des letzten Jahrhunderts weltberühmt für seine Doctorweine, keltert das Weingut von Sofia Thanisch Mosel Rieslinge in Vollendung: von Goldspuren durchwirkt, gesegnet mit filigraner Säure und außerordentlich reif in der Frucht.

Grüner Veltliner Federspiel Frauenweingarten 2009, Leo Alzinger (Wachau)

Grüner Veltliner filigran und dennoch kraftvoll. Grasschnitt in der Nase, Pfeffer und eine Spur Pfirsich, klar, strahlend frisch, brillant fruchtvoll und eindrucksvoll mineralisch. Sonnenglitzern am Gaumen. Die Wachau, diese herrliche Terrassenlandschaft entlang der Donau, bietet Leo Alzinger senior (Jg 1946) und Leo Alzinger junior (Jg 1979) bestes Terroir.

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits rouge 2008, Domaine Vincent Lédy (Burgund)

Pinot Noir. Schwarze Johannisbeere. Herrlicher Druck am Gaumen. Finesse und Kraft. Grosser „kleiner“ Wein! Vincent Lédy ist ein junger Burgunder Winzer, der überragend arbeitet. Welche Freude, seine Weine zu kosten. Er stammt nicht aus einer der großen Burgunderdynastien, und verfügt in einer Region mit dem teuersten Weinland weltweit nicht über große Lagen, jedoch über wirkliche Liebe zum Land und zu den Rebstöcken, die er so talentiert pflegt. Klasse!

Chianti Classico 2008, Monteraponi (Toskana)

Sangiovese. In der Nase Kirsche und Waldbeere flächig und leicht cremig präsentiert. Im Mund schlank mit feiner Frische und einem weichen, leicht bitter-herbem Tanninkern. Herbstliche Noten von Wald und Pilzen. Waldfrüchte satt. Exzellent strukturiert! Bilderbuch-Chianti aus dem Herzen der Toskana! Diese schlanke, profilierte Persönlichkeit mit Biß und bäuerlicher Eleganz, die wir im Chianti lieben. Unverfälscht und in seiner sienaroten Art glasklar.

Rioja Tinto Crianza Viñas de Gain 2005, Artadi (Rioja)

Tempranillo. nichts anderes. 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche. Sehr konzentrierte Nase mit Kirschen und Kirschkernen. Leichte Lebkuchenwürze. Schlank, sehnig und fest. Mit wundervoll rotem Aromenpunkt. Ist jetzt in einem herrlichen Reifezustand und öffnet sich nach kurzem Dekantieren wundervoll im Glas.

Rebel Tinto 2009, Luis Pato (Bairrada/Portugal)

Baga. Klares dunkles Purpur. Dunkle klare Frucht mit reifen Noten, warm: Waldfrüchte, Kakao, Schokolade und Süßholz. Eingegekochte Kirsche samt Kernen im Finale.

Gut zu schmecken, wie konsequent sich Luis Pato der heimischen autochthonen Baga widmet. Pato ist (neben Dirk Niepoort und Alvaro Castro) einer der ganz großen Winzer Portugals. Sein Stammland ist die Bairrada, der Küstenstreifen südlich von Porto zwischen Aveira und der alten Universitätsstadt Coimbra. Alte Bagastöcke stehen dickstämmig und verdreht wie die Skulpturen eines Hans Arp. Ihre Trauben schenken überwältigend wildaromatische Rotweine, gewachsen auf kalkdurchzogenem Boden.

in der 6er Präsentkartonbox 89,50 € brutto (75,21 € netto)

WALTER & BENJAMIN
Weinhandlung und Weinbar
Rumfordstrasse 1
Telefon 089 26024174

WEIHNACHTSGESCHENKE 2011

SPEZIELLE FREUNDE FÜR DIE HAUSBAR

Nikka Whisky from the Barrel (Hokkaido)

In Fassstärke (51,40 % Vol) abgefüllter Blended Whisky von gereiftem Malt und Grain. Goldenbraun, mit Noten von Sherry, getrockneten Früchten, dunkler Schokolade und Rosinen. Torfig, leicht ölig, mit süßen Spitzen. Weich, angenehm geschmeidig und sanft wärmend. Authentic Japanese Scotch, zu genießen mit einem Kick stillen Wassers.

Nikka, gegründet 1934 unter dem Namen Yoichi von Masataka Taketsuru, ist die zweitälteste Destille Japans und die einzige auf der Nordinsel Hokkaido. Sie arbeiten dort mit den alten Verfahren und produzieren regelmäßig Whiskys mit Weltgeltung. Gewinner der "Best Japanese Blended Whisky" Kategorie bei den 'The World Whiskies Awards' 2007.

Quinta do Infantado Tawny Dona Margarida Reserva (Douro)

Dunkle Frucht- und Tabaknoten, sehr viel Schmelz.

Die Quinta liegt nahe Pinhão im kleinen Gebiet von Gontelho, wo die besten Portweingüter zu finden sind. Die Weingärten der Quinta liegen hoch über dem Douro in schwer zu bearbeitenden Steillagen. Die Stöcke wurzeln in grauem Schiefer, der dort mit Abstand besten Unterlage für langlebige Weine. Gearbeitet wird ausschließlich von Hand und Fuß, insofern die Trauben von Hand gelesen und traditionell in Lagares, kniehohen Betonbecken, mit Füßen getreten werden. So werden die Kerne nicht verletzt und können hervorragende, seidige Tannine gewonnen werden.

Grappa di Brunello di Montalcino Riserva, Stella di Campalto (Toskana)

Gebrannt von alten Meistern aus dem Trester des Sangiovese Grosso. 36 Monate barriquiert. Aromen von Trauben, Nüssen, Weinbeeren und Macchia. Abgefüllt in eine mundgeblasene Flasche, die in ihrer Art dem geschliffenen Inhalt entspricht.

in der 3er Präsentkartonbox 104,40 € brutto (87,73 € netto)

in der 3er Holzkiste 107,40 € brutto (90,25 € netto)

WALTER & BENJAMIN
Weinhandlung und Weinbar
Rumfordstrasse 1
Telefon 089 26024174

WEIHNACHTSGESCHENKE 2011

SPANISCHE SCHWERGEWICHTLER

Hecala 2006, Bodegas Castaño (Yecla)

Monastrell reinsortig, 6 monatiger Ausbau in Barriques aus amerikanischer Eiche. Süße Nase von eingelegten Kirschen, Cassis und einer Spur Kakao. Im Mund kräftig und herb, wobei auch hier Kirsche und Kakao strahlen. Saftig weich und herrlich trinkig. Übertreffende 90 ParkerPunkte!

in der Original-Holzbox Magnum 1,5 Liter 24,80 € brutto (20,84 € netto)

in der Original-Holzbox Doppelmagnum 3,0 Liter 49,80 € brutto (41,84 € netto)

in der Original-Holzbox Magnum 5,0 Liter 84,- € brutto (70,58 € netto)

WALTER & BENJAMIN
 Weinhandlung und Weinbar
 Rumfordstrasse 1
 Telefon 089 26024174

WINTERMENÜ 2011 (RESERVIERUNGEN FÜR 6 - 18 GÄSTE)

SIE HABEN DIE WAHL

Vorspeise

Süßwasserfisch roh mariniert • Salzzitrone 11,- €
 Entenleberterrine • gewürzter Apfelsalat • Süßweingelee 13,- €
 Geschmorter Chicorée • Périgord-Trüffel • Jus 18,- €

Zwischengang & Suppe

Boudin (französische Blutwurst) gebraten • Rotweifeige • Grünkohl 14,- €
 Risotto bianco • Périgord-Trüffel 21,- / Risotto Trevisano • Rotwein 13,- €
 (als vegetarische Hauptgerichte 28,- und 18,- €)
 Kürbissuppe • Kernöl • geräucherter Aal 8,- €
 (vegetarisch ohne Aal 6,- €)
 Klarer Pot-au-feu von Fischen • Gemüse • Safran 7,- €

Hauptgang

Zander auf der Haut gebraten • Weinkraut • Thymian • Kalbsjus 20,- €
 Wolfsbarsch auf der Haut gebraten • Borschtgemüse • Minze • Kümmel 23,- €
 Seeteufel in schwarzem Tempura • Quitte • Mirin • Sesam 20,- €
 Ochsenbacken geschmort • Selleriepüree • Cashewkaramell • geeiste Johannisbeere 19,- €
 Fasan/Rebhuhn • glacierte Maronen • gewürzte Orangensauce 21,- €
 Ente klassisch • Blaukraut • Kartoffelknödel 22,- €
 oder: Schwarzwurzeln • Tonkabohnen 22,- €

Gerne servieren wir Ihnen statt der Ochsenbacken eine geschmorte Ochsenschulter / 23,- €
 und statt dem Geflügel Wild / ca. 25,- €

Vegetarisch

Paprika gefüllt mit lebkuchenwürzigem Bulgur • Karotte-Galgant-Püree 18,- €
 Kartoffelroulade • glacierte Kürbis • Quittenchutney 18,- €

Dessert

Crème Brûlée • Grand Marnier 6,- €
 Lebkuchenparfait im Baumkuchenmantel • Granatapfelsauce 6,- €
 Knödel vom Ziegentopfen • Blutorangenkompott • Schokolade 6,- €

HEREINSPAZIERT!