

HERBST/WINTER 2011/2012

WEINE AUS ÖSTERREICH

KAMPTAL

Roter Veltliner 2010, Weixelbaum, Straß

w 0,75 9,50

Roter Veltliner als alte, eigenständige, dem Grünen Veltliner nahe Sorte. Knackige Birne, Pfirsich, ein Hauch Honig. Fein, frisch, weich, saftig & klar. Im Glas Erinnerung an den Sommer!

Grüner Veltliner Ried Gaisberg Wahre Werte 2008, Weixelbaum, Straß

w 0,75 14,80

Gedörnte Frucht: Apfel, Datteln, Honig und Schokolade. Feinste Mineralik. Mächtig und elegant. Bergsteiger-
nahrung für Wein-Gipfel-Erklärer

Veltliner. Kein Allerweltskerlchen. Kein Extremist. Auch kein Naturbursche. Ein Freund goldener Harmonie. Dabei spannend & Neugier weckend, kraftvoll jugendlich und fit bis ins hohe Alter. Ohne Extreme, kann er in Bereiche führen, in denen es einem die Sprache verschlägt, weil man beschäftigt ist, dem Genuß nachzulauschen. Heinz Weixelbaum spielt Thema & Variationen vom Grünen Veltliner, beiläufig & mit leichter Hand.

Weißburgunder Wahre Werte Ried Gaisberg 2009, Weixelbaum, Straß

w 0,75 11,80

Dieser Wein ist definitiv zu günstig! Fülle und Frische schier ohne Ende. Gebrannte Mandeln und Rosen. Honig seidenweich, Karamell. Exzellent eigenwillig mit von Feuerstein geprägter Mineralität.

WACHAU

Grüner Veltliner Federspiel Frauenweingarten 2010, Leo Alzinger, Loiben

w 0,75 12,80

Grüner Veltliner Federspiel Frauenweingarten 2009, Leo Alzinger, Loiben

w 0,75 11,80

Von im Oktober 2008 gelesenen Trauben, die, von Hand gelesen und nach dem Schwerkraftprinzip ohne den Einsatz von Pumpen verarbeitet, einen filigranen und dennoch kraftvollen Wein ergeben. Grasschnitt in der Nase, Pfeffer und eine Spur Pfirsich, ist dieser Grüne Veltliner klar und strahlend frisch, und, bei aller Leichtigkeit intensiv in seiner Aromatik. Fruchttige Mineralien kleiden den Mund aus. Sonnenglitzern am Gaumen.

Bei den Alzingers hinterläßt jeder Jahrgang seinen Fingerabdruck. Alzingers Weine gefallen uns sehr, brillant fruchtvoll und eindrucksvoll mineralisch, wie sie sind. Die Wachau, diese herrliche Terrassenlandschaft entlang der Donau, bietet Leo Alzinger senior und Leo Alzinger junior dafür bestes Terroir.

Grüner Veltliner Steinertal Smaragd 2010, Leo Alzinger, Loiben

w 0,75 32,80

Vielschichtiges Bukett von Pfirsich, Orangenzeste, süße Spitzen und etwas Aprikosenkonfit unterlegt von leicht rauchiger Mineralik. Öffnet sich ganz langsam im Glas. Komplex, dicht verwoben, die Säure vollkommen inte-

WEIÑE AUS ÖSTERREICH	griert. Reifes Steinobst und zitrische Töne im sehr langen Finale. Noch etwas schüchtern, demnächst eine starke Persönlichkeit. Großes Kino!			
	Muskateller Federspiel Gaisberg 2008, Franz Pichler	w	0,75	12,80
	Feine Honignase, füllig ohne eine Spur Fett, klar und fest. Im Mund dann cremig, leicht und intensiv mit Zitrusaromen und einem Hauch Rauch. Leichter Herbstwein, der Impressionen von goldenen Trauben und buntem Laub auf die Zunge trägt.			
	Grüner Veltliner Smaragd 'Das Beste vom Kollmitz' 2010, Franz Pichler	w	0,75	28,80
	Welch herrliche Intensität! Goldener Herbstapfel, reif, auch Honigmelone. Die Textur schwer und ölig, Aromen von Zitrus (intensiv), Brotteig, Tabak und im Finale Karamell. Ein schwerer Wein, dessen Alkohol perfekt integriert ist. Schmeckt sehr lange nach!			
	In dieser landschaftlich so reizvollen Region, ob ihrer schier endlos langen Trockensteinterrassen von der UNESCO zum Weltkulturerbe geadelt, bewirtschaftet der junge Franz Pichler (nicht verwandt, aber ebenso talentiert wie der legendäre F.X.) eine feine Auswahl von Wachauer Rieden; seine beste die am Jochinger Kollmitz.			
	Riesling Smaragd 'Das Beste vom Kollmitz' 2010, Franz Pichler	w	0,75	28,80
	Steinobst, exotische Früchte, etwas Blütenhonig, Organgenzeste, Marille und Maracuja spielen auf einem rassigen Säurebogen. Frisch und trinkig, weich und seidig texturiert, mineralisch mit brillant zitrischem Finale. Bereits heute verführerisch, weil weniger schwer als die allermeisten Wachauer Rieslinge dieser Kategorie. Faszinierendes Weinerlebnis.			
	Franz Pichlers gelingt es, die unterschiedlichen Kleinklimate der einzelnen Weingärten hervorzuheben. Seine Reben in der Riede Kollmitz wachsen auf Urgesteinsböden, die verwittert und karg mit Brocken von Gneis, Granit und Glimmerschiefer durchsetzt sind. Die sehr späte und selektive Lese des Jahrgangs 2010 hat eine extrem geringe Menge hervorragender Weine erbracht, die das Terroir dieser wunderbaren Landschaft bestens widerspiegeln. Denn nicht nur die großartigen Böden, auch das Klima begünstigt die Aromenbildung der Trauben. In der Wachau treffen auf engstem Raum drei Klimazonen zusammen: Von Osten kommend aus dem Kremser Becken sorgen pannonische Strömungen für Fruchtfülle und aromatische Intensität, die warmen Winde vom Oberlauf der Donau und kalte Luft von Norden her aus dem Waldviertel sorgen für warme Tage und kalte Nächte, gleichbedeutend mit rassischer Säure und aromatischer Intensität.			
	KREMS TAL			
Pepino 2010, Josef Schmid, Stratzing	w	0,75	10,80	
Grüner Veltliner, gelber Muskateller und Chardonnay. Zitrus und Holunder in der Nase. Sensationell frisch. Stachelbeeren und eine Spur Baiser. Säurespiel finessenreich. Klasse!				
CARNUNTUM				
Zweigelt Hoher Weg 2004, Doris Zwickelstorfer, Höflein	r	0,75	29,80	
Kirschen kernig und charmant, dicht ummantelt von echtem Kakao, der, mürbe, Nase und Gaumen kitzelt. Griffiges Tannin, tiefgründige Süße, langes Finale. Prachtvoller Zweigelt von 40jährige Rebstöcken in Südost-Lage um Höflein. 36 Monate barriquierte. BIO				
BURGENLAND/NEUSIEDLER SEE				
Weißburgunder von den Hügeln 2010, Tinhof, Eisenstadt	w	0,75	11,80	
Trauben auf Muschelkalk. Entsprechend mineralisch frisch schmeckt dieser Wein. Aromen von Kräutern ergänzen die Mineralien, feinste Säure unterstützt die Frische. erinnert an guten Chablis und schmeckt noch besser.				

W E I N E A U S Ö S T E R R E I C H	Zweigelt 2008 Von den Hügeln, Erwin Tinhof, Eisenstadt	r 0,75 8,80
	Helle Kirsche und Marzipan. Rohseidene Textur. Ungemein pfeffrig mit viel Fruchtschmelz. Herrlich langes frisches Finale!	
	Feuersteig 2005, Tinhof, Eisenstadt	r 0,75 17,80
	Feuersteig 2005, Tinhof, Eisenstadt	r 1,5 36,80
	Die besten blauen Trauben von den Hängen des Leithagebirges: St. Laurent (60), Zweigelt (30) und Blaufränkisch (10). Gewachsen auf wenig humosem, sehr trockenem Leithakalkschotter. In der Nase warm und klar, deutlich Mineralien vor einem Hintergrund von Brombeeren und Himbeeren. Im Mund saftig süße, runde rote Frucht, Kirsche mit einer Spur Zitrone, etwas Pfeffer. Seidengleich überzieht er die Zunge und endet nachhaltig in einem langen Finale.	
	Leithaberg 2006, Tinhof, Eisenstadt	r 0,75 22,80
	Blaufränkisch und St. Laurent. Schlehe, Wacholder, Erdbeere, Kirsch und Kakao. Dunkel, schlank, herb, mit viel Kraft im Finale.	
	Basic 2009, Claus Preisinger, Gols	r 0,75 8,80
	Zweigelt und St. Laurent zu einem urwüchsigen Wein verbunden. In der Nase dunkle Beeren, Pfeffer und Rauch. Im Mund die Fülle roter Spätsommerfrüchte. Kirschen und Erdbeeren leicht eingekocht. Im Geschmack nachhaltig und klar, herrlich direkt und unkompliziert. Brotzeitwein, Tafelwein, Tischwein, Lagerfeuerwein, Festwein par excellence. BIO	
	Heideboden weiss 2010, Claus Preisinger, Gols	
Späte Ernte nach einem langen Altweibersommer. Warme Tage, kühle Nächte. Intensität in der Frucht bei festem Kern. Ein Traumjahr! Die Trauben stammen vom Heideboden, der kiesig-schottrigen Ebene hin zum Neusiedler See. Von Stöcken bis zu 50 Jahre alt. Chardonnay (50) gibt Kraft und Fülle, Weißburgunder (50) die Eleganz. Gehaltvoll und frisch. Substanz. Charme. BIO		
Heideboden rot 2008, Preisinger, Gols		r 0,75 16,80
Cuvée von 60% Zweigelt, 20% Merlot und 20% Blaufränkisch. Die Trauben kommen von der seenahen Lage, die sich von Wagram bis zum Seewinkel zieht. Die Böden: Schwarzerde, kalkfreier Kies, Lehm. Blaubeeren, Schwarzkirschen, Weichseln saftig und dicht. Feine Crème oben drauf. Fruchtbetont und leichtfüßig. Absolut vergnüglicher Trinkfluß, rot und erfrischend. BIO		
Blaufränkisch 2000, Jörg Bretz, Höflein		r 0,75 37,-
In der Nase Wildmarinade und pfeffrige dunkle Kirsche. Im Mund Tabak, dunkle Beeren und Schokolade. Ruhe und Konzentration. Biblisch! Welch eine Freude, daß es heute noch solche Weine (und Weinmacher) gibt! BIO		
Blauburgunder 2001, Jörg Bretz, Höflein		r 0,75 36,-
Und für den Blauburgunder! Mit seinen Aromen von Schlehen und Pflaumen, der filigranen Frucht mit süßen Spitzen, der weichen, harmonisch eingebundenen zarten Säure, dieser Spur Nelken, die auf der Zunge bleibt. BIO		
STEIRERLAND		
Sauvignon blanc 2008, Ewald Tscheppe, Glanz		w 0,75 10,80
Weich wie Quellwasser, grünfruchtig frisch und cremig. Klar, mit leicht kalkiger Unterlage. Herrliches Ergebnis biodynamischer Arbeit in Weinberg und Keller! Gesamtertrag 2900 Flaschen. Ewald Tscheppe pflegt seine Weine in der Südsteiermark nur wenige Kilometer entfernt von der slowenischen Grenze. BIO		
Ex Vero II 2005, Ewald Tscheppe, Glanz		w 0,75 19,80
Ex Vero II 2005, Ewald Tscheppe, Glanz		w 1,5 42,80
Morillon (65) und Sauvignon blanc (35) auf einer Mischung aus Lehm und Opok (Kalkmergel mit hohem Kalkanteil). 18 Monate im großen Holzfaß. Stachelbeere und eine Spur Petrol. Mineralien, grüner Apfel und		

WEINE AUS ÖSTERREICH	dessen Schalen. Klar, geschmeidig und konzentriert. Einst Wiesenpicknick weiß gedeckt mit großen Hüten. Heute frühherbstlich gereift: goldgelber Apfel und andere reife Früchte. Abgeerntete Felder. Quellwasser klar und ruhig wie ein See bei Windstille im Abendlicht. Gesamtertrag 4270 Flaschen. BIO			
	Ex Vero III 2005, Ewald Tschepe, Glanz	w	0,75	36,80
	Sauvignon Blanc (80) und Morillon (20). Aus den besten Lagen und Lesechargen von Ewald Tschepe. 18 Monate im großen Holzfaß. Von mittlerem Gold und cremiger Textur. Schwarze Johannisbeeren konzentriert. Satt, klar, geschmeidig und saftig. Unprätentiös und selbstverständlich elegant. Wie alle Weine von Ewald Tschepe hochkonzentriert und terroirverbunden. Ewald Tscheppes Weine sind authentisch und klar, sind Elixiere fürs Leben. Gesamtertrag 2000 Flaschen. BIO			
	Ex Vero süß 2005, Ewald Tschepe, Glanz	w	0,375	36,80
	Sauvignon blanc, Morillon, Welschriesling. Sanddorn, Mirabellen, Aprikosen. Honigfarben, feine Honigwürze auch im Geschmack. Karamellig cremig. Im Finale frisch. BIO			
	Schilcher 2009, Sepp Muster, Schlossberg	rs	0,75	11,80
	Blauer Wildbacher pur. Die Frucht strahlend rot und herb. Feine Würze. Sehr kompakt, dabei leichtfüßig und trinkig. BIO			
	Welschriesling 2007, Sepp Muster, Schlossberg	w	0,75	8,80
	Herbfruchtige Aromen klar und pur, leichte Frische. BIO			
	Sauvignon blanc 2006, Sepp Muster, Schlossberg	w	0,75	13,90
Der Sauvignon blanc pur. Wie alle Weine dieses Weinguts bio-dynamisch kultiviert. Duft von frischem Heu, von Pfirsich, Minze und Süßholz. Mineralisch und schlank im Mund, mit den Aromen von altem Gartenapfel mit seiner milden Säure. Klar und sehr präzise in seinem Ausdruck. Handwerklich hergestellt, individuell und charaktervoll sind die Weine Sepp Musters. Sie wachsen südlich Leutschachs in der Südsteiermark nahe der slowenischen Grenze. Die Rebstöcke stehen auf kalkhaltigen Böden aus Mergel und lehmiger Schluffe (Opok). Geringe Erträge bringen intensiv aromatische Weine. Natürliche wilde Hefen aus den Weinbergen tun das ihre. Die Weine reifen bis zu zwei Jahre im grossen Holz und ruhen weitere Zeit in der Flasche auf dem Gut. Sie erfreuen uns mit ihrer Komplexität, ihrer Vitalität und ihrer Reintönigkeit. BIO				
Sauvignon blanc Graf 2006, Sepp Muster, Schlossberg	w	0,75	19,80	
Sauvignon blanc reinsortig, gewachsen auf Opok mit sandig lehmigen Einschlüssen, gereift in unterschiedlich großem Holz. Gelbe- und grüne Früchte opulent, Heu, Gras, Brennessel, Macchia, wilde Kräuter. Nussig und buttrig. Kraftvoll, cremig, frisch. Zeit tut gut! BIO				
Morillon Graf 2007, Sepp Muster, Schlossberg	w	0,75	19,80	
Morillon reinsortig. Gelbe Früchte, Kräuter und Honig. Die Säure feinnervig und gut eingebunden. Dicht gewirkt, jedoch nicht fett, mit schlankem Körper und beeindruckend lang. Unaufgeregt und besonnen tief, dabei präzise im Ausdruck und bestimmt in seiner Art. Ausgeprägte Mineralität, die das Terroir widerspiegelt. Aromatisch komplex, da spontan auf wilden Hefen vergoren. Lange auf der Hefe gelagert bei sensiblem Holzeinsatz. Muster gibt seinen Weinen Zeit und Raum. Sie brauchen Zeit im Glas, und Muße für Genuß. BIO				
Erde 2007, Sepp Muster, Schlossberg	w	0,75	28,80	
Sauvignon blanc und Morillon. In der Nase herber Apfel, Whiskey, Rauch und Mineralien. Spur Marzipan. Wird mit der Zeit ruhiger und strenger. Aroma von Holzbirnen. Anfangs etwas mostig, wird er zunehmend klarer. Im Finale feinherbe Frucht, die Textur feinporig wie gemahlene Erde. Mineralisch cremig, leicht herb und erfrischend. Angelehnt an uralte Tradition, ist dieser Wein in Kvevris genannten georgischen Tonamphoren vergoren und gereift. Diese in der Erde gegrabenen Amphoren lassen ursprüngliche und ungewöhnliche Weine entstehen – höchst eigenwillige Wesen aus einer anderen Zeit. Mehrere Tage in der Karaffe tun gut. BIO				

W E I N E A U S T E R R E I C H	Blauer Zweigelt Graf 2005, Sepp Muster, Schlossberg	r	0,75	16,80
	Ein in seiner wundervollen Klarheit fast altmodischer Wein! Kirsche, Apfel und Rauch. Eine Spur Kakao. Viel Pfeffer. Vital und konzentriert in Würze und Frucht. BIO			
	Die Preise in dieser Liste sind Bruttopreise. Bezahlung: Vorkasse. Wir schicken die Weine innerhalb von 48 Stunden nach Eingang des Rechnungsbetrags.			
	Innerhalb Deutschlands liefern wir frei Haus ab einem Warenwert von 150,00 €, ansonsten berechnen wir 7,50 € Transportkosten. Bei Lieferungen ins Ausland stellen wir nach Absprache die tatsächlichen Transportkosten in Rechnung.			
	Bei Interesse schicken Sie uns bitte eine Email an wein@walterundbenjamin.de , wir senden Ihnen dann eine Proforma-Rechnung.			
	Prices are in Euros per bottle. The sales tax is included in the listed prices. Payment: Advanced.			
	No minimum order. Delivery within Germany: orders > 150,00 Euro free of charge, otherwise 7,50 Euro. For export we take the real costs of transport. Delivery: 48 h after reception of the payment (or collecting for later joined delivery).			
	Should you be interested please let us know, as we will be pleased to send you the Proforma invoice.			