

NATURWEINE

Wir von Walter & Benjamin verkaufen nahezu ausschließlich Handmade Wines. Wein ist für uns Genuß, Reise, Kulturgeschichte und Verbindung zur Natur. Wir berühren und fühlen Wein, und nehmen damit Kontakt auf zu dem Land, auf dem er wächst, zu der Sonne, die den Stöcken Licht gibt, zu dem Klima, das Wachstum ermöglicht und zu den Menschen, die Wein als natürliches Geschenk in ihren Weingärten pflegen.

Eine besondere und zunehmend bedeutendere Rolle spielen für uns Weine, die auf ganz natürliche Art ohne irgendeine Addition chemischer Substanzen entstehen, im Keller mittels ihrer natürlichen Hefen vergoren und darüberhinaus nicht manipuliert werden. Wir nennen sie Naturweine. Diese Weine liefern uns einen Fingerabdruck ihres Terroirs und erzählen uns die Geschichte ihres Klimas, ihrer Topographie, ihrer Geologie, ihres Bodens und ihrer Rebsorte(n). Es sind Weine mit besonders ausgeprägter Identität.

Ihr individueller Ausdruck läßt uns die Morbidität und Delikatesse ihres Tannins genießen. Ihre Textur und Viskosität lassen uns ihre Stofflichkeit schmecken, als würden wir Baumwolle, Seide oder Samt berühren. Sie sind so lebendig, dass wir die Mineralik des Bodens erfühlen. Ihr aromatisches Spektrum und ihre Persistenz führen uns in bisher nicht bekannte Geschmackstiefen.

Wir bewegen uns beim Wein überzeugt in Richtung Natur. Eine vergleichbare Entwicklung gibt es auch in bestimmten Küchen, die sich kompromißlos auf saisonale und regionale Produkte konzentrieren. Nehmen wir René Redzepi. Er führt mit seinem in einem Kopenhagener Lagerhaus angesiedelten Restaurant 'Noma' die Liste der weltweit besten Restaurants an. Redzepi vertritt eine kreative (nordische) Küche mit Zutaten wie Moos, Flechten, Pilzen, Sanddorn und Wildkräutern, die ausschließlich auf pure Produkte aus der Region setzt und einen unmittelbaren Bezug bringt zwischen dem Essen auf dem Teller und der Natur. Diesen Weg beschreiten wir beim Wein.

Haben wir uns nicht längst wegbewegt von authentischen, starken Aromen? Wann haben wir das letzte Mal wilde Kräuter und herbe Waldpilze geschmeckt? Wann den Duft eines Ziegenstalls oder reife Früchte vom Baum gerochen? Wann den Kopf in einen wilden Fenchelbusch gesteckt und dessen frisches, nach Anis duftendes Aroma genossen?

Wir von Walter & Benjamin stehen für frische und eher schlanke Weine mit wenig Alkohol, nicht für die schweren fetten. Wir mögen vibrierende und vitale Weine, deren Mineralien den Gaumen kitzeln und auf der Zunge tanzen. Bevorzugen leichtfüßige Weine, die am besten nicht im Eichenholz, schon gar nicht im neuen geboren sind; wenn überhaupt, sollte es gut eingebaut sein und ganz im Hintergrund wirken.

Isabelle Legeron, erste Master of wine in Frankreich, hat es auf den Punkt gebracht:

I personally believe natural wines are the sole wines able to express terroir and connect us to the land through their authenticity, vibrancy and emotion. They are sustainable, beautiful and the only way forward. These are the wines of tomorrow today.

Diese Liste zeigt ausschließlich Naturweine. Sie sind biologisch organisch, biodynamisch oder komplett ohne jede Beifügungen in Weingarten und Keller gewachsen und vinifiziert, jedoch nicht immer zertifiziert.

NATURWEINE AUS DEUTSCHLAND

RHEINGAU

Riesling Brut Sekt b.A. 2007, Peter Jakob Kühn

w 0,75 13,80

Dunkles Goldgelb. Konzentriert dunkle Frucht, Brot, Blätter. Wind, der in Walnussblättern spielt. Schwarze Johannisbeere & Cassis. Feine Nusscreme, Mineralien. Feine, cremige Struktur und Tiefe, feine elegante Bläschen.

Peter Jakob Kühn geht mit seiner Tochter Sandra im Wortsinn der Sache auf den Grund. Sind doch die Vielfalt der Böden und ein gesundes Mikroklima die Basis jedes wirklich guten, authentischen Weines. Ehedem war der Rheingau subtropische Meeresbucht. Auf den Sandbänken und Kiesterrassen, auf dem Ton-Stein-Gemenge der tieferen Lagen wachsen, von der biodynamischen Arbeit der Kühns unterstützt Rieslinge, die eigenwilliger nicht sein könnten. Steine & Mineralien im Glas! **BIO**

Riesling trocken 2011, Peter Jakob Kühn

w 1,0 9,80

Dunkle Beeren, Apfel, Walderdbeere, Zitrone, Honig. Waldwiese im späten Sommer, ein Teil des Grases schon ein paar Tage gemäht. Weich & saftig, mit gutem Volumen und einer kleinen Spur Petrol. **BIO**

Riesling R 2007, Peter Jakob Kühn

w 0,75 20,80

Schwarze und weiße Johannisbeere um einen Eukalyptuskern. Maiglöckchen lassen aus der Entfernung grüßen. Heller Fruchtmantel um frisches helles Baumharz, schwarze Johannisbeere, Eukalyptus, Brot. Mineralien! Sehr konzentrierter Riesling, der derzeit in einem Burgunderglas seine Mineralien am besten zeigt! **BIO**

Riesling Spätlese Oestrich Lenchen 2009, Peter Jakob Kühn

w 0,75 18,80

Helles Gelb. Frische kleine Frucht. Sanddorn, Erdbeere, Stachelbeere, Sahne. Eine winzige Spur Petrol. Schlanker Körper leicht, dabei aromatisch hochkonzentriert. Schier endloses, saftiges Finale. **BIO**

Riesling Auslese Oestrich Lenchen 2010, Peter Jakob Kühn

w 0,375 25,80

Hellglänzendes Gelb. Sehr eindringlich, gute Säure, wohlriechend und aufregend! Zarte Frucht. Zitrus, Sanddorn, Orange & Honig. Dickflüssig & superzart. **BIO**

Riesling Amphore 2005, Peter Jakob Kühn

w 0,75 44,80

Kalkig karg, sehr trocken, mit fester Säure. Alter Apfel & Kräuter nussig-würzig. Schmeckbar ein Schatz des Bodens. Unverwechselbar, ursprünglich, authentisch & tiefgründig.

Dieser Wein bewegt. Er führt zurück zum Ursprung. In eine Zeit, in der Wein noch überhaupt nicht technisch und auch nur in kleinen Mengen erzeugt worden ist. In der statt der späteren Holzfässer einfache große Tongefäße gefüllt wurden. Amphoren, was soviel heißt wie „beidseitige Träger“, also Krüge mit zwei Henkeln.

Diese Faszination des Ursprünglichen hat Peter Jakob Kühn veranlasst, 2005 einen kleinen Teil der Trauben aus dem Doosberg in zwei Amphoren zu füllen, die er aus Spanien geholt hat. Kühn wollte selbst miterleben, wie die Weine in solch althergebrachten Gefäßen vergären und reifen. Back to the roots also in jeder Hinsicht. Gelungen ist ihm im Ergebnis ein Wein ohne jede Restsüße von schier unglaublicher Strahlkraft und Dichte. **BIO**

Riesling Schlehdorn 2007, Peter Jakob Kühn

w 0,75 76,00

Mineralien tief und konzentriert. Satt, delikate, kalkig & elegant. Minze, weißer Pfirsich, Vogelbeere.

Der Schlehdornweinberg gehört zur Lage St. Nikolaus, ist jedoch immer eigenständig bewirtschaftet worden, insofern er zum Garten einer Villa direkt am Rheinufer gehört hat. Deshalb sind die Reben in den 50er Jahren nicht neu gepflanzt worden wie in der Lage Nikolaus, und sind heute geschätzte über 80. Der Rhein fungiert als Wärmespeicher und verstärkt die Wirkung der Sonne. Der Schlehdorn erfreut sich eines der besten Kleinklimata im ganzen Rheingau. Die von Hand gelesenen Trauben werden in einem "Halbstück" von 600-Litern-Volumen vergoren und über ein Jahr gereift. Ein gelassener ruhiger Wein von faszinierender Spannung und Ausdruck. **BIO**

NATURWEINE AUS ÖSTERREICH

BURGENLAND/NEUSIEDLER SEE

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

w 0,75 13,80

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**

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 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 Tscheppe, Glanz

w 0,75 36,80

Sauvignon Blanc (80) und Morillon (20). Aus den besten Lagen und Lesechargen von Ewald Tscheppe. 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 Tscheppe hochkonzentriert und terroirverbunden. Ewald Tscheppe's Weine sind authentisch und klar, sind Elixiere fürs Leben. Gesamtertrag 2000 Flaschen. **BIO**

Ex Vero süß 2005, Ewald Tscheppe, 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**

<p>Welschriesling 2007, Sepp Muster, Schlossberg Herbfruchtige Aromen klar und pur, leichte Frische. BIO</p>	<p>w 0,75 8,80</p>
<p>Sauvignon blanc 2006, Sepp Muster, Schlossberg 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 charakternvoll 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</p>	<p>w 0,75 13,90</p>
<p>Sauvignon blanc Graf 2006, Sepp Muster, Schlossberg 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</p>	<p>w 0,75 19,80</p>
<p>Morillon Graf 2007, Sepp Muster, Schlossberg 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</p>	<p>w 0,75 19,80</p>
<p>Erde 2007, Sepp Muster, Schlossberg 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</p>	<p>w 0,75 28,80</p>
<p>Blauer Zweigelt Graf 2005, Sepp Muster, Schlossberg 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</p>	<p>r 0,75 16,80</p>
<p>Erde 2005, Sepp Muster, Schlossberg Morillon. Reifer als Erde 2007, in ihrer Art ähnlich, jedoch der Rebsorte entsprechend etwas cremiger. BIO</p>	<p>w 0,75 28,80</p>
<p>Sgaminegg 2006, Sepp Muster, Schlossberg Dichtest und sehr lang. Um den festen Kern eine ätherische Hülle. Orange, gelbe Frucht & Mineralien satt. Sauvignon blanc (80) und Morillon (20) von alten Reben, gewachsen auf steinigem kargem Opok (Sgaminegg = vom Stein). Entsprechend kleine Erträge von etwa 25 Hektolitern auf den Hektar. Vergoren und 12 Monate gereift in kleinen Fässern, ein weiteres Jahr im großen Faß. BIO</p>	<p>w 0,75 29,80</p>

Lehm

Ton

NATURWEINE AUS FRANKREICH

BORDEAUX CÔTES DE FRANCS

Château Le Puy 2008

r 0,75 28,80

Château Le Puy 2008

r 1,5 56,80

Merlot (85) und Cabernet-Sauvignon (15). Expression Originale du Terroir ist auf jeder Flasche zu lesen. Und stimmt! Ein Wein, der ganz pur die Trauben und das Terroir zum Ausdruck bringt. Nicht nachtschwarz und plakativ schwer, kein Tannin-Monster. Das Gegenteil: extrem fein und elegant, nahezu transparent in seiner brillanten Farbe und seinem Geschmack. Charmant, mit strahlend rotem Aromenpunkt. Leichtfüßig, intensiv und klar. **BIO**

LOIRE

Le Volagré 2006, Stéphane Cossais, Montlouis-sur-Loire

w 0,75 28,-

Chenin Blanc. Elegant und komplex mit feinsten Mineralik. Trotz seiner 13,5 % vol hat dieser Chenin blanc nichts schweres, sondern wirkt leichtfüßig und frisch wie der Frühlingswind. Hell im Ton, gelbe und grüne Früchte: Äpfel, Agrumen, all das behende intensiv und filigran und doch höchst geschmeidig.

Die Weine aus Montlouis verbinden Mineralität mit Charme und delikater Frucht. Reinsortig Chenin blanc, stehen die Rebstöcke auf weicheren und sandigeren Böden als gegenüber in Vouvray und bringen seidige, geschmeidige, sanfte Weine.

Stéphane Cossais arbeitete biodynamisch und schuf unvergleichlich frische und sanfte Weine mit festem Griff. Es ist ein wirkliches Drama, ein großer Verlust für Weinliebhaber, dass dieser ruhige, überaus sympathische und so konsequent arbeitende Winzer im August 2009 noch nicht einmal 40jährig plötzlich gestorben ist. **BIO**

Vouvray Pétillant Cuvée Huet Brut blanc 2005, Domaine Huet, Vouvray

w 0,75 17,80

Chenin blanc. Das Gold im Glas mit einer Spur Kupfer, aromatisch lebhaft und intensiv. Gelbe Frucht, Mandel und feine Honignoten in der Nase, am Gaumen dann nachhaltig zitrische Konzentration, fein, elegant, balanciert und doch ungemein kraftvoll. Markante Säure gut eingebunden. Er tapeziert den ganzen Mund mit seiner Aromatik und wird am feinen Säurestrang sehr lang. Noch sehr jung. Wer ihn sich heute in den Keller legt und für ein paar Jahre vergißt, wird eine höchst erfreuliche Überraschung erleben!

Die Weine von Huet sind legendär, besonders die Süßweine und ganz besonders, wenn es sich beim Süßwein um einen Première Trie Moelleux handelt aus einem exzellenten Jahr. Ganz anders die Schaumweine: Sie sind zu unrecht weitgehend unbekannt. Besonders der Pétillant, von dem eine verschwindend kleine Anzahl Flaschen produziert wird, verdiente sehr viel größere Beachtung. Pétillant, mit einem Druck von maximal 2,5 bar auf die Flasche gebracht und deshalb mit einem leisen "Plopp" zu öffnen, zeigt sich mit außerordentlich feiner Perlage und delikatem Mousseux. **BIO**

Clos du Bourg sec 2007, Domaine Huet, Vouvray

w 0,75 19,80

Chenin Blanc. Kraftvoll sehnig mit Aromen von Aprikosen, Zitronengras und Honig, mit einer Spur feinen Kalks, die auf die Herkunft deutet. Saftig, klar und tief. Nicht eben filigran, aber eine verdammt eindrucksvolle Länge.

6 Hektar großer Weinberg oberhalb der Kirche von Vouvray. Die Reben wurzeln in kalkigem Fels. **BIO**

Vouvray Le Clos du Bourg Moelleux 2007, Domaine Huet

w 0,75 26,80

Chenin Blanc. Honig und Blütenblätter fein und schmeichelnd präsentiert. Sanft und mild, dabei sehr gut konzentriert, mit opulentem, dabei gut balanciertem Körper. Leicht herber Griff sorgt im Finale für wohltuende Frische. Feiner Stoff mit gutem Kellerpotential. **BIO**

Vouvray Tranquille 1ère Trie Le Clos du Bourg 2008, Domaine Huet

w 0,75 36,80

Chenin blanc, Traube für Traube händisch ausgewählt. Erstaunlich hell in der Farbe. In der Nase jung und frisch, lebhaft Birne, kräuterwürzig und mit süßen Spitzen. Am Gaumen raffiniert und konzentriert: saftiger grüner Apfel und gelbe Früchte mit einer Spur erfrischender Säure, die von der wirklich reichhaltigen Frucht fein eingesponnen wird. Mineralien satt, zitrische Noten, das alles und mehr...! Mit jedem Schluck tun sich weitere Nuancen auf. Ohne das Gewicht eines guten Sauternes, dafür so präzise. Edelhölzer und Honig im Finish. Seidig texturiert feinstes Futter für alle Geschmacksrezeptoren. Verblüffender Wein von superbem Potential. **BIO**

Vouvray Moelleux Cuvée Constance 2005, Domaine Huet

w 0,375 109,80

Chenin blanc, Traube für Traube botrytisreif ausgewählt und handverlesen von jeder der drei Lagen dieses Weinguts. Derart sorgfältig behandelt ein grundsätzlich altersloser Wein. Wird auch im nächsten Jahrhundert Freude bereiten, gute Lagerung vorausgesetzt. Quitte, Marzipan, Grapefruit, kandierte Limone, Tahitianille und Honig. Elegant und leicht schon bei der ersten Berührung, offenbart dieser Wein unglaubliche honigseidene Reichhaltigkeit. Bei 137 g Restzucker ist das Finale erstaunlich frisch und saftig. Erinnert an Marzipan-Vanillecrème und gebuttertes Gebäck mit Quittenfüllung. Jeder Versuch, diesen facettenreichen Schmetterling von einem Wein adäquat zu beschreiben, muß letztlich scheitern. Wird sich noch unglaublich nuanciert entwickeln und die meisten von uns überleben. Definitiv. **BIO**

Sancerre 2010, Domaine Vacheron

w 0,75 19,80

Sauvignon blanc. Zitrische kristalline Mineralität, strahlend klare zurückhaltende Frucht, steinsalzig. Prachtvoll. **BIO**

Sancerre Les Romains 2007, Domaine Vacheron

w 0,75 32,80

Sauvignon blanc. Herrlicher Sancerre! Vereint Klarheit, Brillanz und Opulenz. Immense Kraft des Bodens bringt entsprechende Trauben, die einen beeindruckenden Wein geben. Biodynamische Arbeit in Weinberg und Keller. Aromen von Stachelbeeren, Cassis, Nüssen und Rhabarber. Enorm konzentriert in Frucht und Mineralien. **BIO**

Sancerre Belle Dame 2004, Domaine Vacheron

r 0,75 39,80

Pinot Noir aus Sancerre. Speck, Nelken, Zimt. Kirsche, Lakritz, Veilchen. Stringent und tief. Erdiger und kantiger als ein Pinot aus Burgund. Nur für Spezialisten! **BIO**

Coulée de Serrant 1994, Nicolas Joly, Savennières

w 0,75 78,-

Coulée de Serrant 1997, Nicolas Joly, Savennières

w 0,75 78,-

Coulée de Serrant 2000, Nicolas Joly, Savennières

w 0,75 78,-

Chenin Blanc. Nicolas Joly ist der profunde Vertreter des Biodynamie-Gedankens im Weinbau. Ein Mensch, der authentische und nicht imitierbare Weine erzeugt. Der das Zusammenspiel von Boden und Klima erfaßt und begriffen hat, daß ein Leben mit der Natur ein besseres ist als eines gegen sie. Jolys Weine zeigen jene Besonderheiten, die die jeweilige Lage dem Chenin Blanc mitgibt. Mit der biologisch-dynamischen Bewirtschaftung hat Joly 1980 begonnen. Seitdem sind niemals synthetische Stoffe, Kunstdünger, Akarizide, Pestizide, systemische Mittel, Herbizide oder Nitrate eingesetzt worden. Weitere Maximen: Gärung ausschließlich mit Naturhefen, keine Temperaturkontrolle, keine Schönung, möglichst wenig neues Holz, häufigerer Abstich.

Die Rebstöcke sind heute durchschnittlich 35 Jahre alt und stammen von einer sieben Hektar großen Einzellage, die erstmals 1130 von Zisterziensern bepflanzt worden war. Der Ertrag ist mit rund 20 Hektolitern pro Hektar klein. Aromatisch reichhaltigst ausgestattet und von erhabener Harmonie, die brillant die Individualität der Lage widerspiegelt. Brioche, Bratapfel, Gras, Rauch, Würze, eine Spur Petrol. Cremig mit etwas Bittermandel und einer überhaupt nicht aggressiven knackigen Säure. Am besten über mehrere Tage hinweg zu trinken. **BIO**

Coulée de Serrant Moelleux 1995, Nicolas Joly, Savennières BIO

w 0,75 88,-

Chenin Blanc in der fruchtvollen Variante.

Clos des Ortinières 1996, Jo Python, Coteaux du Layon BIO

w 0,75 68,-

Milchschokolade. Honig. Mineralien. Quitte. Stoffig süß und ölig. Extrem dicht.

 CÔTE D'OR – CÔTE DE NUITS

Clos Vougeot Grand Cru 2004, Henry Frédéric Roch

r 0,75 128,-

Typisch für 2004. Lange haben Henri Frédéric Roch und seine sympathische wie kundige Rechte Hand Yannick Champ um diesen Jahrgang gebangt: kaum Ertrag, unglaublich viel Säure, kein Charme. Letztlich wußten sie, was sie taten, als sie ihn extrem selektioniert im Keller einfach in Ruhe ließen! Präsentiert sich heute herrlich! Schlank, frisch, intensiv, durchaus fröhlich und – mit nur 12 vol% Alkohol – wie geschaffen für ausgiebiges Essen! Stimmt schon: Das Gras wächst nicht schneller, wenn man daran zieht. **BIO**

Romanée-St-Vivant Grand Cru 2004, DRC BIO

r 0,75 550,-

Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2008, Jean-Marie Fourier

r 0,75 39,80

Freundliche rote Frucht und Blutorange mit sympathischer Bodenhaftung. Frucht, Würze und Transparenz balanciert. **BIO**

Gevrey-Chambertin 1er Cru Combe aux Moines 2009, Jean-Marie Fourier

r 0,75 118,-

Gevrey-Chambertin 1er Cru Combe aux Moines 2007, Jean-Marie Fourier

r 0,75 98,-

Kein besserer Gevrey in Gevrey!

Jean-Marie Fourier erzeugt wunderbar reintonige, natürliche Weine, ungewohnt für den, dessen Geschmack sich über die technisch manipulierten Weine der Moderne gebildet hat. Terroirwein, wie ihn etwa Jean-Marie erzeugt, ist ganz anders! Fourriers Weine spiegeln das Vertrauen und Respekt vor dem Naturell des Pinot und seiner natürlichen Umgebung. Klarheit und Transparenz bei aromatischer Intensität sind seine Präferenzen. So schafft er wundervolle Weine!

"Neues Holz zu verwenden zeigt die Arroganz des Winzers, der sich selbst vor den Wein stellen will. Ich selbst interessiere mich weit mehr für die beste phenolische Reife, die ich erreichen kann. Die erste Mode war es, die Tannine von den Stielen zu nutzen, jetzt ist es jene, die Tannine des Holzes sprechen zu lassen, aber diese Tannine gehen in den Wein ein, wenn er nicht arbeitet. Eichenholz ist wie Make-up. Mein Ziel ist die Purheit des Weines und damit seine Transparenz gegenüber dem Terroir." **BIO**

Allen Meadows Score: 91-93 (tasted: Jan 01/2011)...Soft floral notes add nuance and breadth to the ripe and pretty red berry fruit and earth aromas that precede the powerful, concentrated and focused middle weight plus flavors that culminate in a balanced, focused and beautifully precise finish. This also displays plenty of underlying tension and there is a lovely sense of overall harmony here. Drink 2017+

Vougeot Petits Vougeots 2009, Jean-Marie Fourier

r 0,75 78,-

Vougeot Petits Vougeots 2008, Jean-Marie Fourier

r 0,75 69,80

2009: Allen Meadows Score: 89-92 (tasted: Jan 01, 2011)...Relatively strong reduction renders the nose impossible to fairly evaluate but the rich, supple and generous middle weight flavors possess good vibrancy and the supporting tannins are actually quite fine, all wrapped in a complex and impressively persistent finish. Lovely. Drink: 2015+

Jean-Marie Fourriers Weine sind eine genialische Interpretation des Pinot. Der Respekt vor dem Naturell des Pinot in Transparenz, Klarheit und Reinheit umgesetzt. Welch fantastischer Stoff! **BIO**

 NÖRDLICHE RHÔNE

Ermitage blanc de l'Orée 1999, Chapoutier

w 0,75 149,80

Marsanne reinsortig. Ein nahezu perfekter Hermitage. Bildet mit den Hermitage-Weinen von Gerard und Jean-Louis Chave den Gipfel des weißen Hermitage. Voller Körper und ein schier unglaubliches Bukett von Mineralien, weißem Likör, Honigklee, Zitrusfrüchten und tropischer Frucht. Komplett in neuer Eiche gereift und dennoch ganz von Frucht und Mineralien bestimmt. Ertrag von um die 12 hl/Hektar. **BIO**

Ermitage L'Ermite 2000, Chapoutier

r 0,75 169,80

Syrah pur. Essenz biodynamischen Weinbaus, selbstverständlich ungeschönt und ungefiltert. Um die 3.000 Flaschen werden produziert. Gewachsen auf der Krone von Hermitage nahe der Kapelle an uralten ungepfropften

Stöcken. Außerordentlich finessenreich und elegant. Das Gegenteil zu Le Pavillons Muskelkraft. Aromen von Mineralien, Kirschlikör und Brombeeren. Schlank, fast burgundisch. Syrah in Vollendung! **BIO**

RP 99...I grossly underestimated the 2000 Ermitage l'Ermite from barrel. This wine, which emerges from largely pre-phyloxera vines planted on the dome of Hermitage, adjacent to the chapel that is perched there so photogenically, possesses extraordinary finesse and elegance. It reveals notes of liquid minerals intermixed with kirsch liqueur and blackberries. While it never possesses the power and breadth of flavor of Le Meal or Le Pavillon, l'Ermite appears to be a hypothetical blend of Bordeaux's Lafleur and Ausone as it always displays a certain austerity early in life. The extraordinary 2000 flirts with perfection. A provocative wine with great minerality, finesse, and delineation, it blew me away when I tasted it from bottle. Anticipated maturity: 2009-2035.

Hermitage Le Pavillon 2000, Michel Chapoutier

r 0,75 169,80

Syrah pur. Noch ein Wahnsinnswein von Chapoutier. Bukett von Veilchen, Brombeeren, Rauch, Likör und Mineralien. Reichhaltigst, körpervoll, muskulös, dabei gut strukturiert. 10 (!) hl/Hektar Ertrag. Nicht endendes Finale. **BIO**

RP 98...Year in and year out, one of the three greatest Hermitages made is Chapoutier's Le Pavillon. The black/blue-colored 2000 Ermitage Le Pavillon is brilliant out of bottle. Notes of graphite, ink, licorice, creme de cassis, and minerals jump from the glass of this syrup of Hermitage. Full-bodied, unctuously-textured, gorgeously rich, spectacularly concentrated and long, it is a tour de force in winemaking. Anticipated maturity: 2007-2040. **BIO**

Hermitage blanc 2004, Jean-Louis Chave

w 1,5 228,-

RP 95...The 2004 (about 1000 cases) reveals a light gold color, terrific finesse and elegance in spite of its enormous power, unctuousity, and richness. Of course, it is not as honeyed as the otherworldly 2003 (which hit 16% natural alcohol) but it is an amazingly full-bodied, powerful wine with pervasive honeysuckle, peach liqueur, and nectarine notes intermixed with licorice, quince, and acacia flowers. This is gorgeous wine **BIO**

Hermitage blanc 2003, Jean-Louis Chave

w 1,5 278,-

RP 96...Although the amazing 2003 Hermitage blanc possesses 16.5% finished alcohol, it is well-delineated and fresh. The light gold color is followed by beautiful notes of rose petals, honeysuckle, white currants, wax, orange marmalade, and an intense liqueur of stone that is only found in the greatest white Hermitages, Montrachets, and Meursault-Perrieres. Occasionally, some Alsatian wines will reveal this gout de petrol-like taste. Huge and rich, according to Gerard Chave, it may represent a modern day clone of what the "1929 Hermitage Blanc" (which is still a great wine) resembled when it was young. This is a "must have" dry white. **BIO**

SÜDLICHE RHÔNE

Côtes-du-Rhône 2009, Eric Texier

r 0,75 8,80

Grenache, Roussanne, Grenache blanc, Clairette. Kirschkernig herbe Frucht, weich und seidig mit mürbem Tannin, schlanke Fülle, klar. **BIO**

Côtes-du-Rhône St-Julien en St-Alban 2009, Eric Texier

r 0,75 18,80

Olive und dunkle Beeren dicht und überhaupt nicht schwer. Abgefahren erdig und klar! Saftig und mineralisch. **BIO**

Côtes-du-Rhône Brézème Roussanne non filtré 2009, Eric Texier

w 0,75 14,80

Apfel, Birne, Steine. Weich mit Griff, herbwürzig aber nicht anstrengend, dicht texturiert mit cremiger Oberfläche. **BIO**

Vigne du Prieuré Côtes-du-Rhône 2010, Chateau Gigognan

r 0,75 10,80

Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre, Cinsault. Zart duftig blau. Johannisbeere. Kraftvoll, schlank, elegant, rohseiden, frisch und geschmeidig. **BIO**

Bois des Moines Côtes-du-Rhône 2009, Chateau Gigognan

r 0,75 14,80

Grenache, Syrah, Mourvedre. Wilde rote Beeren mit einem Klecks Walnußcrème. Frischfruchtig und weich ist

dieser Rote dabei angenehm herb und sehnig. Die Zucht der Reben und der Weinausbau liegen auf Château Gigognan in der Obhut von Eloi Dürrbach, dem Eigner der legendären Domaine Trevallon. Ohne den Einsatz von Herbiziden, auf naturnahe Weise entstehen dort Weine von höchster Qualität. **BIO**

Cuvée Viognier 2010, Château Gigognan

w 0,75 14,80

Viognier reinsortig. Auch um diesen Wein kümmert sich Eloi Dürrbach. Auch er ist ohne den Einsatz von Herbiziden, auf naturnahe Weise entstanden. Zitronencreme, Biskuit und eine Spur Honig. Weich, zart, geschmeidig und elegant texturiert. **BIO**

Clos du Roi Chateauneuf du Pape blanc 2007, Château Gigognan

w 0,75 46,80

Clos du Roi Chateauneuf du Pape blanc 2005, Château Gigognan

w 0,75 46,80

Roussanne, Grenache blanc, Clairette. Die Frucht gelb und reif, die Süße delikate. Weich, zartfüßig und gelassen. Leicht herb. Dicht verwoben und doch frisch.

Die Stöcke stehen auf den für die Gegend um Orange typischen Rundkieseln. Kleiner Ertrag von nur 29 hl/ha. Biologische Arbeit in Weingarten und Keller. Biodynamie. **BIO**

Chateauneuf du Pape rouge Vigne du Regent 2006, Château Gigognan

r 0,75 22,80

Grenache, Mourvèdre, Syrah. Kleine rote Beeren, am Gaumen die herbe Süße echten Kakaos und herbwürzige Bitterschokolade. Frische und die Textur von roher Seide. Sehr fein, diese aromatische Intensität, die sich so gar nicht mächtig, sondern schlank und elegant entfaltet. Mürrbe, noble Tannine und ein rohseidener Fluss über die Zunge.

Sorgfältig werden die Reben getrennt vinifiziert, um dann in verschiedenen Faßtypen zu reifen. Holz setzt Dürrbach in nur geringem Maß ein. Vigne du Regent schmeckt intensiv, füllt den Mund komplett mit seiner dunklen Aromatik und bleibt bei aller Konzentration ungemein klar. **BIO**

Chateauneuf du Pape rouge Cardinalice 2005, Château Gigognan

r 0,75 46,80

Offene, verführerische Nase. Voller Leben und Saft, als ob er direkt aus einem Bündel frischer Trauben geflossen wäre. Klar, mit frischer Frucht und schöner Selbstsicherheit. Grenache mit starkem Ausdruck, der seine Klasse im Weingarten gewinnt, und keine Kellerbasteleien braucht. Typisch Eloi Dürrbach. **BIO**

Châteauneuf-du-Pape Blanc 2009, Château de Beaucastel

w 0,75 72,-

Roussanne, kleiner Anteil von Grenache Blanc, Picardan, Bourboulenc und Clairette. Reichhaltig aromatisch mit einem Touch Kräuter. Mandeln und Honig mit auf der Palette. Der volle Körper gefüllt mit Birnen und gerade eben reifen Aprikosen. Momentan noch dominiert von etwas strenger Struktur, so dass der cremige Charakter noch nicht betört. Guter Griff, allerdings ohne jede Bitternis. Noch im Kleinkindstatus, und doch schon harmonisch und spürbar tief, mit steinigem Finale. **BIO**

Châteauneuf-du-Pape Blanc Vieilles Vignes 2009, Château de Beaucastel

w 0,75 98,-

Roussanne reinsortig von über 50 Jahre alten Stöcken. Einer der größten Weissweine von der südlichen Rhône. Die reife Quitte so intensiv, dass sie fast aus dem Glas springt. Wie immer dieser Honig, der die Frucht begleitet und doch nicht dominiert, und somit jene Klarheit zulässt, die wir ganz direkt der mineralischen Unterlage verdanken. Bei aller barocken Statur keineswegs fett oder breit, im Gegenteil: sehr elegant mit viel Kraft. Besonders hier der seidige Fluss, der die fruchtopulente kristalline Mineralik in ein schier endloses Finale führt. Ein Meisterstück in der Königsklasse der Schwergewichtler. **BIO**

Châteauneuf-du-Pape Rouge 1994, Château de Beaucastel

r 1,5 220,-

Châteauneuf-du-Pape Rouge 1998, Château de Beaucastel

r 1,5 220,-

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2000, Château de Beaucastel

r 0,75 128,-

RP 94... Deep garnet colour with a faint touch of brick in the rim. Classic Beaucastel earthy/meaty/gamey nose with an undercurrent of stewed strawberries, Chinese dried plums and soy. Quite elegant on the palate with a medium to full body and a reasonably taut structure of medium to high acidity and a medium level of velvety tannins. Layer upon layer of spices and savoury flavours. Long finish. Drink now to 2024. Tasted August 2009. **BIO**

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2004, Château de Beaucastel

r 0,75 68,-

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2004, Château de Beaucastel

r 1,5 128,-

Grenache, Mourvèdre, Syrah, Counoise, Cinsault, Vaccarèse, Terret Noir, Muscardin, Clairette, Picpoul, Picardan, Bourboulenc und Roussane. Welch dunkles Rot mit purpurnen Reflexen! Welch beeindruckende Aromentiefe! Immer noch jung mit sehr feinen Tanninen und erfrischender Säure. Reife dunkle Frucht, Leder, Trüffel, Kräuter der Garrigue. Komplexes Spiel der Differenz, wie aus einem Guss und doch so voller Facetten. Tief, tief, tief, und ohne jene animalische Würze, die diese Weine ansonsten gerne begleitet. Am Gaumen fest und gaumenfüllend bei schöner Transparenz und Würze. Langanhaltendes Finale. Charakter pur. **BIO**

RP 93+...Earthy aromas starting to kick-in with notes of loam, forest floor and tobacco leaf complimenting the red cherry and warm strawberry fruits. A waft of dried Mediterranean herbs. Medium to full body. Medium to high acidity and a medium level of grainy tannins are fleshed out by savoury and spice flavours. Long finish with a little minerality coming through. Drink now to 2025+. Tasted August 2009.

Châteauneuf-du-Pape Rouge Hommage à Jacques Perrin 1999, Château de Beaucastel

r 0,75 350,-

Châteauneuf-du-Pape Rouge Hommage à Jacques Perrin 1999, Château de Beaucastel

r 1,5 700,-

Châteauneuf-du-Pape Rouge Hommage à Jacques Perrin 2001, Château de Beaucastel

r 1,5 700,-

RP 99...The 2001 Chateauneuf du Pape Hommage a Jacques Perrin is a blend of 60% Mourvedre, 20% Grenache, 10% Counoise, and 10% Syrah. Full-bodied, excruciatingly backward, and nearly impenetrable, it boasts an inky/blue/purple color in addition to a promising nose of new saddle leather, melted asphalt, camphor, blackberries, smoky, roasted herbs, and Asian spices. A huge lashing of tannin as well as a formidable structure result in the antithesis of its more flattering, forward, and voluptuous sibling, the classic Beaucastel. Readers lucky enough to come across this cuvee should plan on waiting at least a decade before it begins to approach adolescence. Anticipated maturity: 2012-2040. **BIO**

LANGUEDOC-ROUSSILLON/CORBIERES/ROUSSILLON

Château Ollieux Romanis Tradition Blanc 2010, Ollieux Romanis, Corbieres

w 0,75 9,80

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. Die 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. **BIO**

Château Ollieux Romanis Tradition Rouge 2009, Ollieux Romanis

r 0,75 9,80

Das Gegenstück in Rot. Carignan 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 herbfruchtvollem Finale. **BIO**

Château Ollieux Romanis Prestige Blanc 2009, Ollieux Romanis

w 0,75 16,80

Roussanne und Marsanne aus dem Barrique: reife gelbe Früchte, helle Gewürze. Fest und dicht gewirkt, mit feinem Biß, strahlender aromatischer Intensität und einer Textur, geschmeidig wie rohe Seide. Schon immer ein überragender Wein, in diesem Jahr besonders profiliert! **BIO**

Château Ollieux Romanis Prestige Rouge 2008, Ollieux Romanis

r 0,75 13,50

Carignan, Grenache, Mourvèdre und Syrah. Dunkler und würziger, auch mürber im Tannin als Tradition Rouge. Von der Wildheit roter Macchia-Beeren ein paar Schritte in Richtung Wald. Eine Spur Cassis, auch Kakao. **BIO**

Château Ollieux Romanis Atal Sia 2008, Ollieux Romanis

r 0,75 23,80

“So sei es” könnte man das Statement dieses Weins von Ollieux übersetzen. Von dunklem Kardinalrot ist der Atal Sia. In der Nase Kirsche, dunkel und voll, Cassis, Schlehencreme und Pinienholz. Im Mund dickflüßig mit viel Kakao. Herb-süßer Kern und eine Spur Pfeffer. Wunderbarer Auftritt, üppig, leicht herb und seidig klar. Gemacht wird er wie alle Roten von Ollieux aus Carignan, Grenache, Mourvèdre und Syrah. **BIO**

Château Ollieux Romanis Cuvée d’Or 2009, Ollieux Romanis

r 0,75 23,80

Carignan von 100 Jahre alten Stöcken, Grenache noir, Mourvèdre und Syrah. In Barriques gereift, ein weiteres

Jahr auf der Flasche. Ungeheuer klare dunkle Intensität. Wilde Beeren, Garriguekräuter und die Arbeit mit tiefwurzelnden Stöcken im Glas konzentriert. Präzise, geschliffen und bei aller Kraft finessenreich. **BIO**

Carignan Vieilles Vignes 2008, Domaine Giocanti

r 0,75 24,80

Carignan reinsortig von 120 Jahre alten, wurzelechten Stöcken! Versteht sich von selbst, daß die Erträge extrem gering sind: 15 hl pro Hektar. Die Rebstöcke stehen auf Schiefer. Dunkles Purpur im Glas. Bukett von sattem Kirschfleisch, darübergelegt Lakritz und herbes Karamel. Enorm konzentriert, diese Nase. Im Mund weich, saftig und dunkelfruchtig, mit jeder Menge superfeinen Tannins. Fester Kern mit Aromen von echtem Kakao und süßer, cremiger Vollmilchschokolade. Zugleich massiv, fest und hochelegant. Nicht geschönt, nicht gefiltert, unter Schwerkraft abgefüllt, extrem wenig geschwefelt. Eigenpersönlich wild. **BIO**

Grand Cuvée 2008, Domaine Giocanti

r 0,75 19,80

Grenache, Syrah und Carignan von 120 Jahre alten, wurzelechten Stöcken! Auch bei dieser Cuvée sind die Erträge sehr klein: 15 – 18 hl pro Hektar. Die Rebstöcke stehen auf Schiefer. Im Bukett erst einmal animalisch mit der Nase in Richtung Schafstall, dann zunehmend strengfruchtig, mit den Aromen von herben Waldbeeren, Schlehen und dem Duft von Pinienwald. Im Mund Schwaden von herber Frucht, schlanker Körper sehr fest mit wundervoll harmonischem Säurekern, der diesen Wein bei aller Konzentration zu einem exzellenten Essensbegleiter macht. Die Früchte, noch nicht ganz reif, überstäubt mit fruchtigem Kakao. Nicht geschönt, nicht gefiltert, unter Schwerkraft abgefüllt, extrem wenig geschwefelt. Selbstverständlich **BIO**

PROVENCE

Trevallon Rouge 2004

r 0,75 46,80

Halb Cabernet-Sauvignon, halb Syrah. 2004 waren die Nächte kühl, feine Säure durchzieht, perfekt integriert, diesen Wein. Die Frucht reif und präsent, der Geschmack lebhaft, die Tannine fest. Hochelegant! **BIO**

Trevallon Rouge 2000

r 0,75 49,80

Halb Cabernet-Sauvignon, halb Syrah. Ungewöhnliche Cuvée eines ungewöhnlichen Winzers. Ruhig, nachdenklich und überaus geradlinig in seinem Auftreten vermählt Eloi Dürbach zwei vermeintlich nicht füreinander bestimmte Reben und schafft mit dieser inszenierten Ehe eine ungeheuer tiefe Verbindung ganz eigener Prägung. Brombeeren & Thymian: das Bukett der Provence seidig in Szene gesetzt. Ausgeglichen, fein, komplex und finessenreich. **BIO**

Kalk

 NATURWEINE AUS ITALIEN

TRENTINO

Teroldego 2008, Elisabetta Foradori

r 0,75 15,80

Tiefdunkelrot, sattbeerig, kirschig, brombeerig, griffig, erdig, würzig, tief! Samten, viskos und kühl.

Manche Reben gehören zu den gefährdeten Arten, wie Nerello und Cappuccio auf Sizilien, Cannonau auf Sardinien und Oselot in Friaul. Auch Teroldego gehört dazu, jene Rotweinsorte, die auf dem Campo Rotaliano im Etschtal auf mageren Schotterböden wächst. Die Wildwasser des Noce schwemmen die Steine aus den Bergen: Kalkstein, Schiefer, Quarz, Porphyrit und Granit geben, zu großen Kieselsteinen geschliffen, als vollkommene Drainage eine perfekte Unterlage für die Rebstöcke. Die Steilwände der Dolomiten leiten klar-kühle Luft ins Tal, speichern Wärme und Licht, schützen gegen sengende Sonne und rigorose Winter und machen, überzogen vom rosaroten der Alpen Sonne, das Tal der Etsch zu einem magischen Ort. Die Winzerin Elisabetta Foradori nimmt sich von ihrem Familiensitz in Mezzolombardo aus seit 26 Jahren dieses Teroldego Rotaliano an, und verwandelt ihn, biodynamisch wirtschaftend in große Weine. **BIO**

Granato 2008, Elisabetta Foradori

r 0,75 42,80

Granato 2007, Elisabetta Foradori

r 0,75 42,80

Beeren dunkelrot, Bitterschokolade, Cassis und Grafit. Kraft, Finesse, Kühle, Mineralien, Wärme, Samt. Groß. **BIO**

Fontanasanta Manzoni Bianco 2010, Elisabetta Foradori

w 0,75 18,80

Incrocio Manzoni. Weich und von gutem Mineralienfluß. Cremig in der Textur und klar. Ganz gelassen, wenn gleich nicht ohne Spannung

Fontanasanta Nosiola Anfora 2010, Elisabetta Foradori

w 0,75 32,80

Mineralienteppich üppig, weich und kühl. Marillen und Mandelkerne im hohen Register, dann der kühle lange Fluß, der über ein Bett aus Mineralien führt. Begleitet von einer Spur Salz, als käme er direkt aus dem Gestein der Dolomiten. Feines Tannin, weil drei Monate auf den Schalen gelegen.

Nosiola als autochthone, also eigenständige Sorte aus der Region, ist eine alte ursprüngliche Varietät aus dem Trentino, deren Kultivierung heute eingegrenzt ist auf das Valle dei Laghe und die Hänge über Trento und Presano. Auf armen, felsigen Böden findet Nosiola ihren größten Ausdruck. Ausbau in Amphoren. Im Klima des porösen Tons bleiben die Schalen über lange Zeit frisch, und geben dem Wein so jede Menge Substanz und Griff. Ursprungserlebnis pur! **BIO**

Sgarzon Teroldego Anfora 2010, Elisabetta Foradori

r 0,75 36,80

Teroldego reinsortig. Dunkel rotkernig kühl, Maulbeeren, steinig und saftig, mit wenig Süße, bestem Griff und extrem seidiger Textur. **BIO**

Teroldego aus dem Sgarzon-Weingarten auf dem Campo Rotaliano. Kühle, brillant griffige Ausprägung dieser alten Sorte, mit dichtest verwobenen Aromen. Acht Monate auf den Schalen in der Amphore lassen einen puristisch eleganten Wein entstehen.

 TOSKANA

Chianti Classico 2008, Monterapioni

r 0,75 16,80

Erstklassiger ursprünglicher 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.

Feines Rubin mit hellem Rand. 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! **BIO**

Chianti Classico Riserva 2004, Monteraponi	r	0,75	28,80
Kirschen und Beeren in einer Fülle, die sich schlank und klar in die Länge zieht. Dunkle Schokolade kühl. Fester Fruchtkern. Würziges, herbes Tannin. Etwas hitzig, dabei geschmeidig, klar und transparent. Sehnig und schlank und wirklich intensiv. BIO			
Rosso di Montalcino 2008, Podere San Giuseppe	r	0,75	29,80
Rosso di Montalcino 2007, Podere San Giuseppe	r	1,5	59,80
In der Nase kühl und elegant, wird dieser reintonige Sangiovese im Mund zu einem langen, fruchtvollen Fluß mit Kirsche und Waldbeere, der über eine mit Kamille bestandene Wiese fließt. Keine(r) bringt Sangiovese aus dem Süden der Toskana so auf den Punkt wie Stella di Campalto! Wir kennen von hier nur große Weine.			
Stellas Weingut ist südlich von Montalcino gelegen, einen Steinwurf entfernt von Sant Antimo, diesem Juwel toskanischer Romanik, diesem steingewordenen Wunder an Einfachheit, Klarheit und Licht. Stella behandelt ihren Weingarten klug: pflegt diesen lebendigen Organismus aufmerksam und einfühlsam. Ihr Ziel war und ist eine sehr kleine Menge feinen Weines. Daß sie biologisch-dynamisch arbeitet, ist dieser Haltung immanent. Einen Gutteil ihrer Zeit und ihrer Ressourcen wendet sie für das Ökosystem in ihrer Umgebung auf. In ihrem ästhetisch wie funktional fantastisch gearbeiteten Keller verwendet Stella großes Holz. So vermeidet sie jede Holzmaskierung des Geschmacks ihrer Weine. Mit ihrem Rosso setzt Stella den Maßstab für Sangiovese in ihrer Appellation. Nur 7.000 Flaschen. BIO			
Brunello di Montalcino 2006, Podere San Giuseppe	r	0,75	66,80
Brunello di Montalcino 2005, Podere San Giuseppe	r	0,75	66,80
Brunello di Montalcino 2004, Podere San Giuseppe	r	1,5	133,60
Herrliches Rubin im Glas, satt und doch transparent. Entsprechend aromatisch intensiv die Nase, Kirschkern und Würze geprägt. Dazu Johannisbeerkerne und eine Spur Tabak. Die Frucht klar und kraftvoll und getragen von mürben, noblen Tanninen, begeistert dieser Brunello, elegant und nachhaltig zugleich.			
Es gibt nach wie vor viele Brunelli, die von Neuholztönen und Röstung geprägt sind und den Sangiovese Grosso der globalen Weinlangeweile opfern. Dass es auch anders geht, zeigt Stella di Campalto mit ihrem ersten Brunello. Er gehört zu jener immer noch sehr kleinen Gruppe von Brunelli, die zeigen, warum diese Weine gleichauf mit Nebbioloweinen aus der Valtellina und Piemont um die Krone für italienischen Rotwein wetteifern. BIO			

SIZILIEN

Rami IGT 2010, COS	w	0,75	15,80
Insolia (50), Grecanico (50). Strohgelb, Aromen von weissem Pfirsich, dabei eigenwillig würzig. Füllig, mineralisch, weich und cremig. BIO			
Pithos IGT 2008, COS	r	0,75	19,80
Pithos IGT 2008, COS	r	1,5	39,60
Nero d'Avola (60), Frappato (40). Die ursprünglichste Art den traditionsreichen Cerasuolo auszubauen, ist in Terracotta - Amphoren. In ihnen atmet der Wein und entwickelt sich pur ohne den Einfluß von Holz: Sattes Rot. Schwarze und hellrote Früchte. Üppig und doch lebendig frisch. Seidig, vital und charmant.			
"Wer eine Flasche COS aufmacht, der soll Sizilien darin finden" sagen Giusto Occhipinti und "Titta" Cilia, gelernte Architekten und Inhaber von COS. Tradition und Moderne begegnen sich nicht nur in der Weinbereitung, sondern auch im Auftritt der elegant kompakten Flaschenform. Sizilien pur! BIO			
Pithos bianco Anphora IGT 2010, COS	w	0,75	19,80
Pithos bianco Anphora IGT 2008, COS	w	1,5	39,60
Insolia und Grecanico. Im Glas helles Gelb mit grünen Reflexen, in der Nase und dem Mund ganz klar. Es bleibt (sehr lange) jene citrische Mineralität, die mit einer Scheibe Zitrone und einer Pyramide feingeschroteter Salzblüte gut abgebildet wäre. Schönes Weinerlebnis: einfach, komplex und überhaupt nicht anstrengend.			

Gutes Beispiel dafür, wie einfach und poetisch zugleich ein Wein sein kann. Vergoren in Zementbottichen und ausgebaut in Amphoren aus gebranntem Lehm, balanciert dieser Wein faszinierend den Ausdruck der Trauben und den Charakter des Bodens. Gelungene Reminiszenz an die Zeit vor rund 4000 Jahren, als die Griechen Sizilien zu ihrer Kolonie gemacht und begonnen hatten, Wein auszubauen – ebenfalls in Amphoren. **BIO**

Syre Sicilia IGT 2005, COS

r 0,75 29,80

Syre Sicilia IGT 2003, COS

r 1,5 62,80

Nero d'Avola reinsortig von 35 Jahre alten Weinstöcken. Eleganter, eigenwillig würziger Wein mit kraftvoll dunkler Frucht. Kirsche, Pflaume und Spicy Curry aromatisch intensiv und saftig. Winterliche Würze. Mundfüllend üppig. Giusto Occhipinti und Giambattista Cilia sehen sich in der Rolle der Begleiter, die Wein möglichst natürlich entstehen lassen mit einem Minimum an Schwefeldioxid, nur eigenen Zuchthefen und ohne chemische Substanzen. Zwei Sizilianer auf den Spuren Rudolf Steiners. **BIO**

Contrada Labirinto Sicilia IGT 2002, COS

r 0,75 56,-

Nero d'Avola pur. Opulenter Wein von 50 Jahre alten Stöcken. Kleiner Ertrag und aufwendige Vinifikation geben dem Labirinto Kraft mit Schliff. Er schmeckt nach wilden Beeren und strahlt eine dunkle hitzige Mineralität aus, ist immens üppig und dabei fast schlank und ganz klar. Sehr lange haben wir nach Nero d'Avola-Weinen gesucht, haben befriedigende Weine von Planeta, hypermoderne von Cusumano und durchaus gute von Morgante verkostet. In letzter Konsequenz bei allen jenes Potential vermisst, zu dem diese sizilianische Ursprungssorte fähig ist. Die Weine von COS haben dieses Potential. Labirinto ist der mit Abstand beste und besonderste Nero d'Avola Siziliens! **BIO**

Die Ätna-Weine des Frank Cornelissen:

Ätna: Wer sich je in den Weingärten des Ätna aufgehalten hat, der wird sich nie mehr ganz davon erholen. Die schwarze, staubige Erde, die würzig-flimmernde Luft, die grünleuchtende Flora, die an Stieckeln gezogenen Bäumchenreben, die Mauern aus schwarzen, porösen Lavasteinen, der immer in Sichtweite rauchende Krater des Ätna, all das lässt einen nicht mehr los.

Wir lieben Nerello Mascalese in dem Maße, wie wir fasziniert sind von Pinot Noir. In den Weinbergen am Ätna, die von 600 bis 1000 Metern über das Meer reichen, bringt Nerello Mascalese überaus feine, elegante, dabei enorm kraftvolle Weine, die über ein immenses Potenzial verfügen. In jeder Hinsicht stehen sie einem Valtellina oder einem Nebbiolo des Nordpiemonts in nichts nach; und gehören mit diesen zusammen definitiv zu den größten Weinen Italiens. Es gibt Nerello Mascalese, die, über 120 Jahre alt und noch wurzelecht, 1000 Meter hoch auf dem Ätna stehen. Von solchen Stöcken stammt Frank Cornelissens Magma.

Frank vinifiziert vor dem Hintergrund seiner Naturphilosophie extrem einfach. Seine Haltung zur Natur ist eindeutig: Die göttliche Fähigkeit, das Ganze zu verstehen, ist den Menschen nun ganz offensichtlich nicht gegeben; insofern er nur Teil des Ganzen und nicht Gott selbst ist. Je mehr die Menschen versuchen, an die Stelle Gottes zu treten, umso mehr verändern sie die delikate natürliche Balance, mit allen zweifelhaften Folgen. Konsequenter vermeidet Frank Cornelissen jede mögliche Intervention auf seinem Land, und verlässt sich ganz auf die Kräfte der Erde. Er überlässt sich ihren Entscheidungen, anstelle die natürlichen Prozesse zu manipulieren. Synthetische Einmischung lehnt er gleichermaßen ab wie organische und biodynamische.

Indem er ausschließlich den Weisungen von Mutter Natur folgt, akzeptiert er die Natur, so wie sie ist. Frank Cornelissens Weine sind das Ergebnis seiner Hände Arbeit. Sie spiegeln ultimativ ihre Umgebung und weisen deren mineralische Tiefe auf.

Frank Cornelissen arbeitet komplett ohne Schwefel! Franks Weine sind dann stabil, wenn sie konsequent kühl gelagert werden! Sie bieten extremes Weinvergnügen: die Essenz von Trauben auf vulkanischem Boden en purezza! Für Spezialisten und Neugierige. Für Menschen, die gerne in geschmacklich unerforschte Regionen vorstoßen. Sie haben mit herkömmlicher Aromatik und konventionellem Wein nicht viel gemein! Ihre ganz besonders spürbaren Texturen und ihre sich stets verändernde Aromatik vermitteln ganz ungewohnte Erlebnisse.

Rosso del Contadino 8, Frank Cornelissen

r 0,75 16,80

Nerello Mascalese reintonig. Farbe von frisch gepressten Zwetschgen (dieser ist wie alle Cornelissen-Weine unfiltriert und ungeschwefelt). Mineralien, Lava, Erde, dunkle Kirschen, Zwetschgen. Klar, sehnig, dunkel, würzig, gut tief und lang. So könnten die guten Weine Siziliens vor Jahrzehnten geschmeckt haben. Kleiner Einstieg zu den großen Weinen des Frank Cornelissen. **BIO**

Munjebel Bianco 6, Frank Cornelissen

w 0,75 29,80

Weißwein vom Ätna, jenem eigenständigen Weingebiet auf Sizilien, dessen Weine unvergleichlich sind zu allen anderen auf dieser Insel erzeugten Weinen. Cuvée unterschiedlicher Weingärten (Contradas) und dreier Varietäten: Carricante, Grecanico Dorato und Coda di Volpe. Intensiv mineralisch: Aromen von Zitrusfrüchten und grünen Trauben, gut eingebaute Säure, keinerlei Holz (insofern auch überhaupt kein Holzkontakt), mittelgewichtiger Körper, hohe Intensität. **BIO**

Vinifiziert wie die Rotweine von Frank: sein Bianco ist so lange auf den Beerenhäuten gelegen, dass er die Identität des Terroirs optimal ausdrückt.

Munjebel Rosso 5, Frank Cornelissen

r 0,75 32,80

Nerello Mascalese in reinster Form. Transparentes Granatrot, in der hocheleganten Nase (kennen wir in dieser Art nur von Giacomo Conterno im Piemont) von hoher Komplexität. Kirsche und andere rote Früchte, dazu Noten von Erde und Lava. Ein Hauch vegetabile Töne: Tomate? Die Nase verändert sich ständig, entwickelt sich, bringt eine Sensation nach der anderen, wie wir es nur von wirklich großen Weinen kennen. Der Geschmack korrespondiert mit der Nase und entwickelt außergewöhnliche Tiefe und sehr gute Länge. Munjebel ist ein absolut außergewöhnlicher Wein, eigenständig und komplex, mit einer glasklaren, natürlichen Aromatik. Aufregend und groß in seiner Art! **BIO**

Magma Rosso 6, Frank Cornelissen

r 1,5 218,-

Magma Rosso 6, Frank Cornelissen

r 0,75 108,90

Nerello Mascalese pur. Transparentes Kirschrot, dichter als Munjebel: selbst die Farbe verändert sich bei diesem Wein bei hoher Transparenz mit der Zeit ins Dunkle bis zu einem Lava-Schwarz. Die Nase ist dem Munjebel ähnlich, entwickelt sich ständig, ist genauso fein und elegant, jedoch noch komplexer. Am Gaumen abgrundtief, von großartiger Länge, einzig die Tannine sind noch nicht vollständig eingebunden. Exzellent strukturiert und mit großem Potential gesegnet. **BIO**

Wie schon Munjebel völlig natürlicher, vom Terroir geprägter, absolut hochklassiger Wein. Weder geschönt, noch gefiltert, noch sonstwie von Trübstoffen befreit. Deshalb hin und wieder etwas wolkig im Glas.

Magma R 5, Frank Cornelissen

r 0,75 148,-

Auch er Nerello Mascalese pur. Noch dichter als Magma Rosso 6. Zu aller Kirsch-Lava-Aromatik die süßen Spitzen extrem ausgeprägt. Samten und dicht fließt er den Rachen hinab. **BIO**

vulkanischer Boden

Kreide

NATURWEINE AUS SPANIEN

PENEDÉS

Gran Caus Rosado 2010, Can Ràfols dels Caus

rs 0,75 12,80

Merlot reinsortig. Herbfruchtig rot mit deutlicher Spur Johannisbeeren. Säure perfekt eingebunden. Intensiv, elegant und herrlich lang. **BIO**

La Calma 2003, Can Ràfols dels Caus

w 0,75 28,80

Chenin blanc. Trockenfrüchte kandiert, Zitrus und Mandarine. Griffig, frisch, konzentriert und klar. **BIO**

El Rocallís 2006, Can Ràfols dels Caus

w 0,75 29,80

Incrozio Manzoni. Dunkles Gold. Am Gaumen leicht zitrisch und herbkonzentriert mit einer Spur Honig. Weich, klar und frisch, mit wenig Säure. **BIO**

Gran Caus tinto Reserva 2003, Can Ràfols dels Caus

r 0,75 18,80

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon. Mittleres Rubin mit reifem Rand. Dunkle Früchte und Waldbeeren, unterlegt von einer Spur Tabak und Teer. Mittlerer Körper, die Textur der Frucht überaus seidig und anschmiegsam, das Tannin weich und etwas mürbe. Leichte Würzaromen, Eukalyptus und Rosmarin. Gaumenschmeichler per excellence. Bordeauxstilistik, mit gutem Griff und feiner, extrem gut eingebundener Säure, die nicht auffällt, lediglich das Rückgrat stützt und die Frische erhält. Hervorragend! **BIO**

CONCA DEL BARBERÀ

Les Paradetes 2006, Joan Ramón Escoda

r 0,75 17,80

Grenache noir (50), Carignan (25), Sumoll (25). Sumoll als autochthone, also eigenständige Sorte aus der Region. Die Fruchtaromen von dunklem Rot und wild. Viel fröhliche Fruchtintensität. Kraftvoll und konzentriert, mit leichtem Schwung am Gaumen, sehr direkt auf den wildroten festen Punkt in der Gaumenmitte fokussiert. Herrlich finessenreich! Reife Frucht mit süßen Spitzen, rote Beeren, etwas Tee und Tabak. Nicht nur frisch wirkt dieser Wein, sondern bei aller Kraft leichtfüßig, fast schwerelos. Die Tannine saftig und fein, der Wein lang anhaltend im Finale, fließt rohseiden über die Zunge. **BIO**

Dieser Rote wächst auf einem etwa 500 Meter hoch gelegenen Nordhang, was ihm trotz der unmittelbaren Nähe zum Mittelmeer einen eher kontinentalen, also angenehm kühlen und eleganten Ausdruck gibt.

Joan Ramón Escoda pflegt seine hoch- und kühlgewachsenen Weine der Tarragona D.O. Conca del Barberà biodynamisch. Die Produktion ist fast mikroskopisch klein, alle Weine Joan Ramóns haben diesen feingliedrigen, frischen, leichtfüßigen Charakter, bestimmt von großen Tag-/Nachtunterschieden und der Exposition der Weinberge nach Norden. Eine unserer großen Entdeckungen des Jahres!

Els Bassots 2007, Joan Ramón Escoda

w 0,75 16,80

Chenin blanc pur auf einer 500 Meter hoch gelegenen Nordlage auf sehr kalkhaltigem Lehm.

Apricotfarben, leicht trüb, insofern weder geschönt noch gefiltert. Zwei Wochen Maischelager geben diesem Wein fast rotweinartige Struktur und sehr festen Kern. Die Frucht ganz pur, nicht die Spur plakativ, dafür schier unendlich tief auf deutlich mineralischem Fundament, die sich quasi in Schichten über den Gaumen legt. Saftig diese Frucht, und etwas rauh texturiert aufgrund der vielen mineralischen Einsprengsel, von feiner Würze faszinierend balanciert. Rohseiden und geschmeidig, gleichsam auf sanften Pfoten schnürt Els Bassots (catalan: der Fuchs) über die Zunge, salzig-mineralische Noten im Finale hinterlassend. Eines der schönsten Synonyme für PUR! **BIO**

PRIORATO

Pedra de Guix 2008, Terroir al Límit

w 0,75 52,80

Grenache blanc, Pedro Ximenez und Macabeu. 750er Gold im Glas, grüne Reflexe, leicht trüb, insofern ungeschönt und ungefiltert. Steinobst auf deutlich kalkiger Grundlage, Limonen und Zitrusaromen, dazu die leicht herbe Art der Zeste. Intensiv die Frucht, sehnig in die Tiefe gezogen und keineswegs vordergründig. Etwas rau die rohseidene Textur auf der Zunge, der Wein am Gaumen dann enorm frisch und geschmeidig. Selten Frische und Konzentration gleichermaßen ausgeprägt erlebt! Exzellent strukturiert, unzählige Aromenfenster, die sich nach oben öffnen und den Wein in ein wirklich nachhaltiges Finale führen.

Gewachsen bei Scala Dei nordöstlich ausgerichtet auf 400 bis 600 Metern auf stark kalkigem Lehm und Schiefer an bis zu 80 Jahre alten Stöcken. Langsame, von kühlen Nächten begünstigte Reife der Trauben und deren strenge Selektion verhelfen dem Wein zu seinem einzigartig kühlen, frischen, konzentriertem Ausdruck. In 500-Liter-Casks vergoren und 24 Monate gereift, dann auf Flasche gezogen. **BIO**

Arbossar 2003, Terroir al Límit

r 0,75 78,

Cariñena. Das Glücksgefühl, wenn gleich der erste Wurf gelingt. Tiefe Freude! **BIO**

Arbossar 2008, Terroir al Límit

r 0,75 52,80

Carinyena. Mittleres Purpur mit bläulichen Reflexen. Erstklassige Rhône-nase. Die Kirsch- und Rotbeeraromen dunkel, klar und intensiv. Einige wenige süße Spitzen. Spur Schokolade, etwas Pfeffer. Den Gaumen überzieht reine Seide. Konzentrierte feine Frucht von fast unglaublicher Intensität. Vibrierend die Mineralität des Schiefers. Ein ganz großer, lebendiger, überaus eleganter und sagenhaft frischer Wein!

Dominik Huber und sein südafrikanischer „Bruder“ Eban Sadie haben das Priorat verstanden! Nun auch mit Jahrgang 2008 zeigen sie, dass sie zu den interessantesten und besten Erzeugern in Priorat, ja darüber hinaus in Katalonien, französisch Katalonien mitinbegriffen gehören. Sie erzeugen ausschließlich mit den autochthonen Sorten Carinyena und Garnatxa Weine, die ein Höchstmaß von Transparenz mit einem Höchstmaß von aromatischer Intensität und Dichte verbinden. Tiefgründige, mineralische Weine, von denen jeder sein einzigartiges Terroir widerspiegelt. Arbossar wächst auf einem extrem steilen, nach Norden gerichteten Hang und reinem Schiefer.

Eban Sadie und Dominik Huber gelingen elegante, filigrane Weine, die, je nach Jahrgang, an die nördliche Rhône und ans Burgund erinnern, kraftvoll und leichtfüßig genug für die Lust auf eine zweite Flasche. Weine von belebender Frische. **BIO**

Gneis

Löss

Granit

Mergel

Sand

NATURWEINE AUS PORTUGAL

DOURO

Bastardo 'Projectos' 2009, Dirk van der Niepoort

r 0,75 26,80

Bastardo reinsortig. Reife und süße schwarze Beeren, frischer Griff, seidig texturiert. Ganz gerade aus mit Charme. Dirk Niepoort pflegt in seinen Steillagen über dem Douro mit Hingabe alte Varietäten, so auch den Bastardo, dessen Stöcke mittlerweile um die 100 Jahre alt sind. Großartig ursprünglicher Wein!

Die "Projectos"-Weine sind das Ergebnis von Experimenten mit alten Varietäten, dem Versuch, „alte“ neue Möglichkeiten auszuprobieren, um „andere“ Weine zu schaffen, auch der Zusammenarbeit zwischen Dirk Niepoort und Winzerfreunden, wie beispielsweise Alvaro Castro. „Projectos“-Weine gibt es nur in Kleinstmengen. Meist wenige Tausend, hin und wieder weniger als Tausend Flaschen pro Wein.

Wer Dirk Niepoort trifft, fragt sich, wie es denn möglich sei, all die wirklich profunden Unternehmungen durchzuziehen. Er produziert Ports vom Feinsten auf diversen Quintas, eine ganze Reihe herrlicher Stillweine auf Quinta do Napoles, „experimentiert mit alten, heute kaum mehr gekannten Rebsorten, schafft ständig neue Joint Ventures mit Partnern rund um den Globus (Dado mit Alvaro de Castro aus der Dão-Region, OmLet mit Telmo Rodriguez und Ultraia mit Raul Perez aus Spanien, Spitzerberg-Weine mit Dorli Muhr in Carnuntum und Cape-Fortified-Weine mit Eben Sadie am Kap), reist von einem Ort zum anderen, hat immer noch und immer wieder die Energie und den Enthusiasmus für guten Wein weltweit und entsprechend ausgiebiges Essen und ist, nicht zuletzt, ein gelassen aufmerksamer, großzügiger Gastgeber auf seiner Quinta de Napoles im Kreis von Freunden und MitarbeiterInnen, die von überall auf der Welt an den Douro reisen, um dort eine gute Zeit zu haben, Geschäfte zu besprechen und zu lernen. Es ist, als gäbe es zwei oder drei Dirk Niepoorts, und selbst dann könnte des Rätsels Lösung nur ein außergewöhnlich gutes Teamwork des einen mit dem anderen sein. **BIO**

Pinot Noir 'Projectos' 2009, Dirk van der Niepoort

r 0,75 39,80

Pinot Noir. Typisch mit rotkerniger schiefrieger Pinotfrucht, weich-sehniger Struktur und erdig-waldiger Aromatik. **BIO**

Dado „Projectos“ 2004, Dirk van der Niepoort & Alvaro Castro

r 0,75 48,-

Inspiziert von einer alten Idee seines Vaters, vermählt Dirk van der Niepoort die Charakteristiken zweier unterschiedlicher Weinregionen: Dão (Quinta da Pellada) und Douro (Quinta do Carril). Mit beeindruckendem Ergebnis. Frisch, elegant und konzentriert präsentieren sich Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Amarella und Tinta Cão nach 15-monatigem Barriquelager in diesem Wein mit den Aromen von dunklen Beeren und dunkler Würze.

Herrlich klarer Schliff bei aller Opulenz. Kraftvoll und sehr lang. Weil lediglich 'Tafelwein' (insofern zwei Regionen wider alle Regeln verbunden sind), darf auf dem Label weder das Anbaugebiet zu lesen sein, noch der Jahrgang, noch das Jahr der Flaschenabfüllung, noch die Geschichte des Weines. **BIO**

Schiefer

NATURWEINE AUS ÜBERSEE

ARGENTINIEN

Malbec 2009, Cagliore, Lujan de Cuyo, Mendoza

r 0,75 12,80

Malbec pur. Mandel und Kirsche, die Frucht wie dicke Seide durchzieht diesen Wein wie ein sattes, dicht-geflochtenes rotschwarzblaues Tau. Dicht, üppig, saftig und weich; würzig die süßen Spitzen. Welch aromatische Intensität! Leicht herb und überaus fruchtvoll. **BIO**

Syrah 2009, Cagliore, Lujan de Cuyo, Mendoza

r 0,75 12,80

Syrah pur. Klares dunkles Purpur. Fein gewürzte Waldbeeren, mürber Kakao. Leicht herb und erfrischend die Frucht, feste Struktur mit sehr guter Länge, leicht süße Spitzen im Finale. **BIO**

Malbec Cosecha Nocturna 2009, Dominciano de Barrancas, Maipú Mendoza

r 0,75 12,80

Malbec in seiner dunklen und würzigen Art. Die Frucht dunkelbeerig, dicht, kirschtig und dunkelwürzig. Erinnerung an SchwarzwälderKirsche und Tabak. Satter Stoff für Abende, an denen wild der Nordwind durch die Gassen pfeift! **BIO**

SÜDAFRIKA

Palladius 2009, Eben Sadie and the Family (Swartland/Südafrika)

w 0,75 66,80

Blend von Chenin blanc, Grenache blanc, Clairette, Viognier und Chardonnay. Pfirsich und Birne intensiv, und dann eine ganz fantastische, cremige, weiss-mandelige Nussigkeit. Ein Gedicht, diese Crème auf der Frucht, durchzogen von Zitrustönen, begleitet von wildem Salbei, was den Wein im Mund noch einmal hebt. Verschwen-derisch, feinsinnig, zärtlich - bei aller Opulenz. Die Stöcke stehen in fünf Weingärten auf den Paaredeberg Mountains, die meisten wurzelechte Busch- Methusalixe. Eben Sadie, genialischer und Terroir-verrückter Wein-macher, hat davon gerade ´mal 20 Barriques vinifiziert. Kostbarkeit.

Columella 2008, Eben Sadie and the Family (Swartland/Südafrika)

r 0,75 88,-

Syrah und Mourvèdre. Welch unglaublich intensives Blutrot! Waldbeeren, Nachtblumen und der Atem der Garrigue, mit ihrem Duft von wilden kleinen Beeren, Thymian, Rosmarin und roter Erde. Die Tannine so fein wie das Tuch der Schneider in der Saville Row mit seinen spürbar feinsten Fasern. Eleganz, Kraft und Tiefe auf einen Nenner gebracht! Rückgrat von fester Mineralik, rote Johannisbeer- und Kirschfrucht saftig und würzig, keck und noch ein wenig vorlaut mit freundlich-erdigem Unterton. Leichtfüßiger Tanz auf der Zunge bei aller Opulenz; Vitalität und Präzision geschickt balanciert. Welch unglaubliche Schönheit vom Kap!

Sequillo White 2010, Eben Sadie and the Family (Swartland/Südafrika)

w 0,75 29,80

Chenin plus Grenache Blanc, Viognier und Roussanne. Seidig texturiert, mit Aromen von Aprikose, Bienenwabe, Weinbeere und getrockneten Früchten. Bestens eingebundene Säure und eine vibrierende Vitalität im Mund, als würden die Aromen auf der Zunge tanzen. Gewicht und Frische gleichermaßen. Mineralisch und trocken und sehr, sehr lang. Faszinierend, diese Mixtur aus Opulenz und Leichtfüßigkeit!

Sequillo Red 2008, Eben Sadie and the Family (Swartland/Südafrika)

r 0,75 29,80

Syrah, Mourvèdre und Grenache noir, vergoren als ganze Trauben in großen gebrauchten Vats. Fleischig dunkle Frucht mit viel weißem Pfeffer und einem guten Kick Süßholz der dieser wirklich herrlich deutlichen Frucht die würzig-herbe Note gibt. Auf mineralisch-kalkiger Unterlage der Atem der Garrigue mit ihrem Duft von wilden kleinen Beeren, Thymian, Rosmarin und roter Erde. Wie Columella hat Sequillo feinstes Tannin und diese spezielle Leichtigkeit.



Sandstein

Tuff

Kies

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.



#