

HERBST/WINTER 2011/2012

WEINE AUS PORTUGAL

COSTA VERDE/VINHO VERDE

**Vinha Real Vinho Verde Branco, Quinta da Lixa**

Pedernã, Azal, Loureiro. Frisch und leicht. Gut.

w 1,0 6,80

DOURO

**Allo Soalheiro branco 2010, Niepoort**

Loureiro & Alvarinho. Viel Birne, wundervoll frisch und mineralisch. Ist das Ergebnis der Suche nach einem Vinho Verde, der die Region widerspiegelt, ausgewogen und komplett und mit einer lebhaften, keineswegs aggressiven Säure.

w 0,75 9,80

**Redoma branco 2010, Niepoort**

Zu großen Teilen Rabigato, dazu Codega, Viosinho, und andere Varitäten. Opulente Nase: Nussig und rund. Im Mund füllig und weich, weiße Früchte durchzogen von Citrusnoten und feinen Mineralien. Angenehme filigrane Säure, Finesse und ein langes, komplexes Finish.

w 0,75 17,80

Dirk Niepoort wird immer besser! Durchaus erstaunlich, wie er von Jahr zu Jahr die Qualität steigert. Nun, die neue Kellerei Quinta da Napoles hilft ihm mit ihrer für die Weinbereitung und -reifung aufs Trefflichste geschaffenen Bilderbucharchitektur. Redoma Branco stammt von alten Rebstöcken, die in einer Höhe zwischen 400 und 800 Metern wachsen. Dadurch wird eine langsame und ausgewogene Reifung ermöglicht, die für eine komplexe und harmonische Frische besonders wichtig ist. Vergoren wird Redoma in Fässern aus französischer Eiche, gelagert eben dort auf feiner Hefe. Im Ergebnis ein ausdrucksstarker Wein von guter Intensität, Frische und Mineralität mit sehr gut integriertem Holz.

**Redoma branco Reserva 2010, Niepoort**

Gewachsen auf hochgelegenen alten Terrassen an Stöcken, die zwischen 60 und 100 Jahre alt sind. Cuvée von Rabigato, Codega, Donzelinho, Viosinho und Arinto. Helles Goldgelb. 8 Monate in französischer Eiche gereift. Das Holz jedoch ist nur im ersten Moment Thema, denn der Wein ist klar und die feine Säure transportiert Frische. Komplexes Bukett mit deutlich mineralischen Noten und dem Geschmack von Pfirsich, Birne und Wiesenblüten. Am Gaumen kraftvoll, reichhaltig und intensiv, dabei gelassen ruhig. Dicht und elegant. Im Glas die Konzentration alter Rebstöcke. Schön.

w 0,75 35,-

**Vertente Tinto 2008, Dirk van der Niepoort**

Tinta Amarela, Touriga Franca und Tinta Roriz, 18 monatiger Ausbau in französischen Barriques. Dunkles Purpur. In der Nase dichte Fruchtaromen, Lakritz, Kräuter, Kakao und Leder. Im Mund stoffig und eine Mischung aus elegant und ungebändigt. Wildaromatischer Biss und geschliffenes Tannin. Üppig mit Finesse. Potential.

r 0,75 18,80

W E I N E A U S P O R T U G A L	<b>Bastardo 'Projectos' 2009, Dirk van der Niepoort</b>	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 Ulteira 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. <b>BIO</b>	
	<b>Pinot Noir 'Projectos' 2009, Dirk van der Niepoort</b>	r 0,75 39,80
	Pinot Noir. Typisch mit rotkerniger schiefgriger Pinotfrucht, sehniger Struktur und erdig-waldiger Aromatik. <b>BIO</b>	
	<b>Dado „Projectos“ 2004, Dirk van der Niepoort &amp; Alvaro Castro</b>	r 0,75 48,-
	Inspiriert 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. <b>BIO</b>	
	<b>Batuta 2005, Dirk van der Niepoort</b>	r 0,75 68,-
	Touriga Nacional, Tinta Amarela, Touriga Francesa und andere (auch dem Winzer nicht bekannte). Dunkelrote Töne bis in die Tiefe. Massig Extrakt. Üppig mit süßen Spitzen: schwarze und rote Früchte. Würzig und erdverbunden gleich einem großen Bordeaux. Im Finale Mokka und Kaffee. Intensiv aromatisch und präzise. Beeindruckend mineralisch mit feinen Tanninen. Bei aller Opulenz frisch. Nachhaltiges Finish. Langes Leben. Ein Schatz!	
<b>Charme 2005, Dirk van der Niepoort</b>	r 0,75 78,-	
Erinnert Batuta an Bordeaux, ist Charme burgundisch. Von Tinta Roriz, Touriga Franca und anderen. Die Trauben stammen von kleinen Arealen im Pinhão-Tal. Verschwenderische Aromatik: weiche brillant-rote Frucht konzentriert, Noten von Tee, Tabak und feinen Kräutern. Burgundisch frisch und komplex, enorm facettenreich mit Tanninen, die reif und seidig den Gaumen kitzeln. Vinifiziert in Granit-Lagares mit allen Stielen, was einen fein knackigen roten Mittelpunkt schenkt. 16 Monate gereift in Barriques aus französischem Holz.		
<b>Touriga Franca 2001, Quinta do Mosteirô</b>	r 0,75 26,80	
<b>Touriga Franca 2001, Quinta do Mosteirô in Eichenholzkiste mit Glas</b>	r 1,5 59,80	
Touriga Franca in größter Reintönigkeit und Konzentration ist mächtig und doch schlank. Herrlich sublimes Bukett. Die Frucht leuchtend rot und von seidigem Tannin in die Tiefe geführt. Hauch von Mandel und Lakritz. Feine, jedoch spürbare Säure. Besonders guter Rotwein vom Douro: rot, konzentriert, fordernd und schier unendlich lang. Großes Erlebnis! Für eine Stunde in die Karaffe.		
Die Weine der Quinta do Mosteiro sind großartig. Sie machen keinerlei Konzession an modernen "plakativen"		

Geschmack, zeigen alle wesentlichen Facetten eines guten Weins, machen keinen Hehl daraus, daß altersfähiger und bekömmlicher Wein eine Portion Säure braucht und übertreffen an Reintönigkeit und Eigenart viele sehr gute Weine, nicht nur solche aus Portugal. Wer gerne bereit ist, die Glotze aus dem Fenster zu schmeissen, den Smalltalk zu fliehen und in die Tiefe eines Gesprächs zu tauchen, wer gerne Geschichten hört und den Dialog mit einem bemerkenswerten Rotwein schätzt, wer das Staunen nicht ganz verlernt hat, wird diese beiden Weine vom Douro wertschätzen. Mehr: Sie könnten ihm zu Wegbegleitern werden. Präsentiert in einer geschreinerten Eichenholzkiste mit einem hochwertigen Glas.

## PORT

**Quinta do Infantado Ruby Meio-Seco**

r 0,75 15,80

Welch ein klasse kleiner Port: pflaumig und etwas kirschig, eine Spur Tabak, ein Hauch Rauch. Reichhaltig und elegant. Frucht, Säure und Tannine exzellent balanciert. Ohne zuviel Zucker oder marmeladige Töne. Feine Aromen von Kaffee und Toffifee. Gut lang.

Port: Würdige Herren, lebenslustig in Leder-Fauteuils. Zigarrenduft. Silbertablets. Diener dazu. Die Ladies zuhause, lebenserfahren, beim Kaffeekränzchen. Bridge und Talk of the Town. Konservativ. Das war Port. Und ist es gewiß heute noch. Aber auch mehr und anders. Lustvoll. Sinnlich. Elixier, das die kleinen Fluchten aus dem Alltag begleitet. Avantgardistisch wie jeder große Wein, wenn das heute bedeutet, von ganz eigener Art zu sein und zu bleiben, unbeugsam gegenüber modischen und anderen Trends.

**Quinta do Infantado LBV 2004**

r 0,375 14,80

**Quinta do Infantado LBV 2004**

r 0,75 29,80

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca. Herrlicher Vintage, mit diesem leuchtend roten festen Kern, der das Gravitationszentrum des Geschmacks bildet. Opulent und doch subtil, vielschichtig und finesse-reich. Seidige Tannine. Heute gewiß noch etwas jung, dennoch absolut verführerisch. Gewonnen in einem Jahr, in dem Infantado keinen Vintage deklariert hat. Insofern die Spitze der Produktion in diesem sehr guten Jahr.

Dr. Kohler, ein Portugal-Aficionado sui generis, hat uns vor Jahren eine Flasche Infantado-Port von einer Exkursion an den Douro mitgebracht. Wir sind seitdem begeistert von dieser Quinta, deren Ports, von der kleinen Qualität bis zu den Vintages herausragend und ungewöhnlich sind: subtil, finesse-reich, tief und höchst elegant. Erreicht wird diese auf Finesse und Differenz angelegte Stilistik durch einen Erntezeitpunkt, der die Überreife vermeidet und durch geringeren Einsatz von Aquadente. Alle Ports dieser Quinta reifen (unterschiedlich lange) in bis zu 100 Jahre alten, verschieden großen Fässern.

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.

**Quinta do Infantado Vintage 1997**

r 0,75 49,-

**Quinta do Infantado Vintage 1997**

r 1,5 108,-

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca. Reiche Nase, natürlich süß, samtig texturiert.

Ein gar köstlicher Port mit fabelhaftem Schmelz.

Alle Vintages von Quinta do Infantado werden nur in den größten Jahren als solche deklariert und gehören für uns zum Köstlichsten, was am Douro wächst! Bei aller Unterschiedlichkeit allesamt.

**Quinta do Infantado Vintage 2000**

r 0,75 49,-

**Quinta do Infantado Vintage 2000**

r 1,5 108,-

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca. Tief, intensiv, pflaumig, reichhaltig, unglaublich lang und konzentriert, betörend sinnlich.

**Quinta do Infantado Tawny 10 años**

r 0,375 16,80

**Quinta do Infantado Tawny 10 años**

r 0,75 33,-

WEINE AUS PORTUGAL	Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca. Exceptioneller Wein von tiefem Bernstein. Sanfte Honignoten. Feinherbe Würze. Trockenfrüchte. Kaminzimmerseide. Kaffee und Karamell in einem runden, seidigen, unglaublich langen Finale. Ja, wir lieben diese Quinta für ihre flüssige Energie!			
	<b>Quinta do Infantado Tawny Dona Margarida Reserva</b>	r	0,75	19,80
	Dunkle Frucht- und Tabaknoten, sehr viel Schmelz.			
	<b>BAIRRADA</b>			
	<b>Baga 2009, Luis Pato</b>	r	0,75	8,80
	Baga & Touriga Nacional. Waldfrucht dunkelklar, Brombeere, Walnuss, fest, sehnig, frisch, würzig & geschmeidig.			
	<b>Rebel 2009, Luis Pato</b>	r	0,75	12,80
	Baga. Klares dunkles Purpur. Dunkle klare Frucht mit reifen Noten, warm: Waldfrüchte, Kakao, Schokolade und Süßholz. Eingekochte Kirsche samt Kernen im Finale.			
	<b>Vinhas Velhas branco 2009, Luis Pato</b>	r	0,75	9,80
	Bical, Sercial, Sercialinho. Kalkig, frisch, delikat, trocken.			
<b>Vinha Formal branco 2010, Luis Pato</b>	r	0,75	18,80	
Bical. Rosen und junge grüne Blätter, kalkig und doch geschmeidig.				
<b>Vinha Pan 2005, Luis Pato</b>	r	0,75	26,80	
Baga pur. Dunkelfruchtig und sehr elegant, klar, schlank und enorm saftig. Überzieht den Gaumen wie Satin und zieht straff in ein langes Finale.				
Gut zu sehen, wie konsequent sich die Winzer Portugals auf die ureigenen Stärken ihrer Rebsorten konzentrieren. Sie widmen sich den heimischen autochthonen Trauben und überraschen so mit sehr sehr guten Weinen, die vor allem eines sind: eigenwillig. Luis 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 Baga- und Tourigastöcke stehen dickstämmig und verdreht wie die Skulpturen eines Hans Arp. Ihre Trauben schenken überwältigend wildaromatische Rotweine, wie mit Händen aus der Erde und einer Fülle wilder Beeren geschöpft. Patos Weißweine stammen von Bical- und Sercialreben, nicht minder alt, ebenfalls gewachsen auf kalkdurchzogenem Boden. Archaisch sind Patos Weine und wild - aromatisch, dabei elegant und auf ganz eigene Art kultiviert.				
<b>RIBATEJO</b>				
<b>Cabernet-Sauvignon 2001, Casal Branco</b>	r	0,75	11,80	
Cabernet-Sauvignon, gewachsen auf kristallinem Sand im Tejobecken östlich Lissabons. Die Frucht leicht, angenehm herb frisch. Erdbeeren, grüner Apfel, Kirschen, Mandeln und gebackenes Brot. Saftig mit weichem Tannin.				
<b>Falcoaria Reserva 2007, Casal Branco</b>	r	0,75	14,80	
Trincadeira Preta und Periquita. Waldbeeren und Brombeeren in der Nase, am Anfang eher zurückhaltend. Im Mund dann hohe Fruchtintensität mit etlichen süßen Spitzen. Pfeffrig und herrlich saftig mit gepflegtem Tannin. Elegant und sehr nachhaltig. Potential!				
<b>Capucho Petit Verdot 2004, Casal Branco</b>	r	0,75	29,-	
Petit Verdot reinsortig. Von Cassis über Moosbeere zu Thymian und Schokolade. Konzentrationswunder in punkto blitzend dunkelroter Frucht. Ein sehr besonderer, ungemein eigenwilliger Wein.				

## ALENTEJO

**Marqués de Borba Tinto 2010, João Portugal Ramos**

r 0,75 10,-

Trincadeira Preta, Aragonêz und Periquita. In der Nase schöne Balance zwischen Beerenaromen und feinen Gewürznoten. Am Gaumen rotfruchtig mit feinen Tanninen und transparenter, eleganter Struktur.

**Marqués de Borba Reserva 2004, João Portugal Ramos**

r 0,75 55,-

Rote Fruchtfülle und die helle südliche Würze der Trincadeira. Aragonêz, Castelão Francês, Alicante Bouschet und Cabernet-Sauvignon sorgen für enorme Komplexität. 12 monatiger Ausbau in portugiesischen und französischen Barriques gibt diesem muskulösen Wein die Eleganz. Tiefes, sattes Rubinrot, intensives Bukett von wilden Beeren, Lakritz, Leder, Cassis, Wacholder und Tabak. Am Gaumen voll und konzentriert. Langes, feines Finale. Ähnlich kompakt wie ein Premier Cru aus dem Medoc. Sehr gut und sehr typisch Portugal im Süden.

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](mailto: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.