

## HERBST/WINTER 2011/2012

## WEINE AUS SPANIEN

### PENEDÉS

#### **Cava Gran Reserva Brut Nature 2005, Can Ràfols dels Caus**

Mineralisch-zitrische Cuvée aus Xarel.lo, Macabeo und Chardonnay, 48 Monate auf der Hefe. Weinige Frucht, zitrische Mineralik, weiche und zugleich präzise Struktur, Frische. Gut trocken, dabei komplex aromatisch und tief gleich einem guten Champagner, kraftvoll und elegant mit feiner Perlage.

w 0,75 16,80

#### **Petit Caus blanco 2010, Can Ràfols dels Caus**

Macabeo und Xarel.lo. Frisch, klar, zurückhaltend in der Frucht und weich. Wiese, Blätter, Aprikosenhaut.

w 0,75 7,80

#### **Petit Caus Rosado 2010, Can Ràfols dels Caus**

Tempranillo, Merlot, Cabernet Franc. Helles Pink. Frisch, weich, klar und leichtfüßig. Erdbeere und Himbeere nicht süß. Wein für Balkon, Terrasse, Picknick.

rs 0,75 7,80

#### **Gran Caus Rosado 2010, Can Ràfols dels Caus**

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

rs 0,75 12,80

#### **La Calma 2003, Can Ràfols dels Caus**

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

w 0,75 28,80

#### **El Rocallís 2006, Can Ràfols dels Caus**

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

w 0,75 29,80

#### **Gran Caus tinto Reserva 2003, Can Ràfols dels Caus**

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**

r 0,75 18,80

### CONCA DEL BARBERÀ

#### **Les Paradeses 2006, Joan-Ramón Escoda**

Grenache noir, Carignan, Sumoll. Sumoll als autochthone, also eigenständige Sorte aus der Region. Die Frucht-

r 0,75 17,80

aromen 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.C. 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.

#### **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 rauh 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. **BIO**

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.

#### **Arbossar 2008, Terroir al Límit**

r 0,75 52,80

Carinyena PUR! Mittleres Purpur mit bläulichen Reflexen. Erstklassige Rhönenase. 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! **BIO**

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**

WEIÑE AUS SPANIEN	<b>Closa Batllet 2004, Marc Ripoll, Gratallops</b>	r	0,75	32,80
	Garnacha (90) und lokale Varietäten (10). Dunkle Beeren, Mandeln und eine Spur gegrilltes Fleisch. Leichte Cassissüße. Die feine Säure gibt Rückgrat und ist exzellent eingebunden. Die Frucht ist dunkel strahlend und pur. Satte, weich ummantelte Tannine geben seidigen Biß. Große Entdeckung!			
	<b>Cims de Porrera 2004, Vall Llach Mas Martinet José Luis und Sara Pérez</b>	r	0,75	49,80
	Von bis zu 100 Jahre alte Garnacha- und Cariñena-Stöcken. Vielschichtig, dunkel und saftig, dabei sehr fest veritabel tief, mit reifem starken Tannin und von sehnig athletischem Wuchs. Besonders einprägsam und herrlich wild die frischen Noten von Thymian und Lorbeer. Dazu Graphit, ein Mund voll schwarzer Johannisbeeren und dunkler Kirschen, das alles enorm dicht gepackt und doch eher kühl und schlank präsentiert.			
	MONTSANT			
	<b>Lasendal 2009, Capçanes</b>	r	0,75	9,50
	Garnacha und Syrah. Sechsmonatiger Ausbau in Barriques. Frucht und Würze! In der Nase dunkle Früchte, Lakritz, Leder, Tabak und schwarzer Pfeffer. Am Gaumen fest und würzig mit geschmeidiger Textur. Extrem gut, dieses Jahr!			
	<b>Mas Collet 2009, Capçanes</b>	r	0,75	9,50
	Garnacha, Tempranillo, Cariñena und Cabernet Sauvignon. 6 monatiger Ausbau in Barriques. In der Nase saftig und samtig. Johannisbeere und Cassis mit leichtem Puder. Im Mund herb-würzig mit einer guten Spur von Nelken, prägnantem Tannin (das in den nächsten Monaten weicher werden wird) und etwas Schärfe. Die Aromatik von sehr dunkel und kräftig gewürzter Apfelstrudelmasse. Außen süß gestrichen, im Kern herb und klar.			
	<b>Vall del Calàs 2007, Capçanes</b>	r	0,75	15,-
Merlot, Garnacha, Cariñena und Tempranillo. 12 monatiger Ausbau in Barriques. Dunkelfruchtig, seidig, fest und sehr gut strukturiert. Beeindruckend sinnlich, tief und lang.				
<b>Costers del Gravet 2007, Capçanes</b>	r	0,75	15,-	
Cabernet Sauvignon, Garnacha, Cariñena und Tempranillo. 12 monatiger Ausbau in Barriques. Das männliche Pendant zu Vall del Calàs. Brillant rot in der Frucht. Sehnig strukturiert, fest im Biß, enorm saftig mit wundervoll rauem Charme.				
<b>Flor de Primavera Peraj Ha'abib 2008, Capçanes</b>	r	0,75	28,-	
<b>Flor de Primavera Peraj Ha'abib 2006, Capçanes</b>	r	1,5	58,-	
Cabernet Sauvignon, Garnacha, Tempranillo und Cariñena, 18 Monate im Barrique ausgebaut und koscher vinifiziert für die jüdischen Gemeinden in Barcelona und Paris. Körpervoll fest und filigran zugleich, in der Nase immense Fruchtfülle in harmonischer Balance mit orientalischen Gewürzen. Am Gaumen konzentrierter Körper mit samtigem Schmelz. Kraftvolle Eleganz mit großem Nachhall!				
<b>Cabrida Calissa 2006, Capçanes</b>	r	0,75	56,80	
Die uralten Garnachatrauben des Cabrida, diesmal ausschließlich auf Kalkstein gewachsen! Welch klarkreidiges Terroir wird hier mittels brillanterer Frucht transportiert! Welche Tiefe!				
RUEDA				
<b>Verdejo Los Navales Verdejo 2010, Viñedos de Nieva</b>	w	0,75	6,80	
Verdejo reinsortig, vergoren und ausgebaut in Stahltanks. Bläßgelb, in der Frucht angenehm zurückhaltend und leicht mineralisch, mit dezenten Kräuternoten und Aromen von Hollunder.				
<b>Verdejo Blanco Nieva 2010, Viñedos de Nieva</b>	w	0,75	7,80	
Verdejo reinsortig, vergoren und ausgebaut in Stahltanks. Blassgelb, in der Nase „süß“, am Gaumen Aromen von Johannisbeere, Cassis, weißen Blüten, Pfirsich, Holunder. Dicht, mandelig herb, mit gut eingebundener Säure.				

WEINE AUS SPANIEN	<b>Verdejo Pie Franco 2009, Viñedos de Nieva</b>	w	0,75	11,80
	Verdejo reinsortig, vergoren und ausgebaut im Holz. Blassgelb. In der Nase und am Gaumen nussig, zitrisch herb und buttrig. Dichtgewirkt, aromatisch intensiv und doch leichtfüßig, fließt er gleich geschmolzener Frucht über die Zunge. Alkohol und Säure gut eingebunden.			
	<b>Basa Rueda blanco 2010, Telmo Rodriguez</b>	w	0,75	7,80
	Zugleich einfacher und aromatisch intensiver Verdejo. Gewachsen auf den kieselgesättigten Hängen in der Rueda zeigt diese Cuvee aus Verdejo (85), Viura und Sauvignon Blanc (15) mit ihren Pfirsich-, Aprikosen- und schwarzen Johannisbeernoten sehr gute aromatische Intensität. Die für dieses Terroir bezeichnende Mineralität des Verdejo gibt den Schliff.			
	RIOJA			
	<b>Rioja Reserva 2004, Remírez de Ganuza</b>	r	0,75	49,80
	Tempranillo (90) und Graciano (10). Dunkle Beeren und Schokolade. Erdige und steinige, allemal ausgeprägt mineralische Töne. Dicht, intensiv, expressiv und sehr elegant. Die Säure, die diesen Wein bei aller Konzentration so bekömmlich macht, ist sehr gut eingebunden. Ein sehniger, maskuliner Spanier, klar profiliert und bei aller Strenge durchaus charmant.			
	Gewachsen in diversen Weingärten in Rioja Alavesa: in Samaniego, Leza, Elciego und Laguardia. Das Mikroklima, die Ausrichtung der Weingärten, die kleinen Erträge und das teils hohe Alter der Rebstöcke ermöglichen einen der besten Riojaweine. Ein Wein, der einerseits die Erinnerung an besten traditionellen Rioja streift, andererseits mittels ultramoderner Vinifikation gewonnen wird.			
	<b>Rioja Crianza Viñas de Gain 2005, Artadi</b>	r	0,75	18,50
	Tempranillo. Nichts anderes. 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche. Sehr konzentrierte Nase mit Kirschen und Kirschkernen. Leichte Lebkuchenwürze. Schlank, sehnig und fest. Mit wundervoll rotem Aromenpunkt. Kommt so langsam in einen schönen ersten Reifezustand, öffnet sich nach kurzem Dekantieren herrlich im Glas.			
MALAGA				
<b>Molino Real 2003, Bodegas Rodriguez</b>	w	0,5	42,80	
Honig und Grand Marnier. Intensiv, impressiv, reichhaltig. Von alten in den Montes de Cómeta auf Schiefer stehenden Moscatel-Stöcken. Vinifiziert von Pepe Ávila, Telmo Rodriguez und Pablo Eguzkiza nach traditioneller Passeras-Methode, bei welcher die Trauben leicht getrocknet werden. <b>BIO</b>				
YECLA				
<b>Hecula 2008, Bodegas Castaño</b>	r	0,75	9,80	
<b>Hecula 2006, Bodegas Castaño</b>	r	1,5	24,80	
<b>Hecula 2006, Bodegas Castaño</b>	r	3,0	49,80	
<b>Hecula 2006, Bodegas Castaño</b>	r	5,0	84,-	
Monastrell reinsortig. 6 monatiger Ausbau in Barriques aus amerikanischer Eiche. Süße Nase von eingelegten Kirschen, Cassis und einer Spur Kakao. Im Mund kräftig und herb, wobei auch hier Kirsche und Kakao strahlen. Noch sattes Tannin. Saftig.				

**W E I N E A U S S P A N I E N** GALICIEN

**Albariño Finca Monte Alto Selección 2008, Fillaboa**
**w 0,75 19,80**

Albariño at it's best: floral, gelbgrünfruchtig, mineralisch, ein Hauch Fleur de Sel, feinstes Frucht-Säure-Spiel. Hochkonzentriert, schlank und klar. Herrlicher Wein, der Frische und Konzentration verbindet. Für Albariño-freunde ein Muß! Idealer Begleiter zu Meeresfrüchten!

**Losada de Mencia 2008, Bierzo**
**r 0,75 15,80**

Mencia reinsortig. Gewachsen im nordwestlichen Bierzo und bestimmt von einem Terroir, das Émile Peynaud, der große Önologe, bereits vor 40 Jahren als eines der weltweit besten Terroirs für Wein bezeichnet hat. In der Tat: Guillermo Prada und Armancio Fernandez gelangen auf der Finca Losada exzellente Weine, die Klarheit und Stoffigkeit charmant miteinander verbinden.

Weich, dickfruchtig und klar. Nüsse und dunkle Beeren. Stoffig, kraftvoll und saftig. Intensität ohne Fett.

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.