

HERBST/WINTER 2011/2012

WEINE AUS ÜBERSEE

ARGENTINIEN

Premium Viognier 2010, Calden, San Juan

w 0,75 10,80

Viognier. Honigwurzigt samten, seidig, anschmiegsam, intensiv. Herrlicher "Chardonnay". BIO

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, dichtgeflochtenes 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 2008, 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 SchwarzwälderKirsch und Tabak. Satter Stoff für Abende, an denen wild der Nordwind durch die Gassen pfeift! BIO

SÜDAFRIKA

Mont du Toit 2005, Hawequa Mountain, Paarl, Western Cape

r 0,75 29,80

Mont du Toit 2005, Hawequa Mountain, Paarl, Western Cape

r 1,5 69,80

Cabernet-Sauvignon, Merlot, Shiraz. Reife, pflaumige rote Frucht. Schwarzwälder Kirsch. Sahne, Tabak, Pfeffer. Tanzende Tannine. Dicht und samtig texturiert.

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 Garri- gue, 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 Nen- ner 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. Faszierend, 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

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.