



Walter & Benjamin DIE WEINHANDLUNG | Rumfordstrasse 6 | +49 (0)89 877 697 60 |  
[wein@walterundbenjamin.de](mailto:wein@walterundbenjamin.de) | [www.walterundbenjamin.de](http://www.walterundbenjamin.de)

## **Weintastings Herbst/Winter 2020 | jeweils 20 Uhr**

**Tickets:** [wein@walterundbenjamin.de](mailto:wein@walterundbenjamin.de) | 089 877 697 60 | oder im Weinladen

### **Geschmacksintensität Riesling / Do 8.10. + Fr 9.10. | Ticket € 78**

Faszinierend, die ungeheure Spannweite des Rieslings. Von hochmineralisch & knochentrocken bis zu exquisit süß. Charme & Delikatesse, lebhafter Schwung & große Bodentiefe, Mineralik & Geschmack, Trinkfreude & Langlebigkeit. Vollkommenes Gleichgewicht von Frucht, Mineralien, Würze, Kraft & Finesse.

### **Komplexe Weissweine – Orange inklusive / Mi 21.10. + Do 22.10. | Ticket € 86**

Weine mit eher klassischem Taster, und abgefahrene, wilde Weine, die auch im Keller ihre Schalen noch intensiv gespürt haben. Sorgfältiges Handwerk und feine Kopfarbeit in jedem dieser Weine, die uns ganz unterschiedlich berühren. Wir mögen Weine klassischen Formats, wenn sie auf natürliche Art entstanden, spontan vergoren und auch ansonsten wenig manipulativ behandelt sind. Wilden Stoff **LIEBEN** wir dann, wenn er wirkliches Können zeigt.

### **Herzstichweine vom italienisch-slowenischen Grenzland / Do 5.11. + Fr 6.11. | Ticket € 89**

In Friaul und in Slowenien spannen besondere geologische und klimatische Bedingungen den Rahmen auf für imposante Weine. Mergel- & Kalksteinböden karg-mineralsalzig. Und ein kontinentales, kühles Klima, das auf das mediterrane Klima der Adria trifft. Große Weiss- & Rotweine wachsen in diesem welligen, kleinteiligen, biodiversen Hügelland. Mit dabei Weine von Ronco Severo! Wir führen sie erst seit kurzem, und sind verwundert, dass wir diesen fabelhaften Stoff nicht schon viel früher entdeckt haben. Freude pur!

### **Festweine / Do 26.11. + Fr 27.11. | Ticket € 126**

Weihnachten, **MON AMOUR**. Ein paar Dinge gibt es also noch, auf die wir uns verlassen können. Ob stille Tage und Beschaulichkeit, oder rauschendes Fest. Wir essen und trinken, sitzen um den Weihnachtstisch, fühlen Wärme, im besten Fall berühren wir uns & erzählen Geschichten vom Anbeginn der Welt. Wir verkosten besondere Weine, weisse wie rote, für besondere Momente, in einer in jeder Hinsicht besonderen Zeit.

### **Champagner! / Do 10.12. + Fr 11.12. | Ticket € 126**

Weiss, hell oder golden – oder eben doch rosé? Wenig, elegant & schlank, oder üppig & intensiv? Streicheln wie sanfte Seide auf der Haut? Oder der Punch mitten ins Herz! Ein Kick direkt ins Sonnenlicht? Oder der Tanz auf den Strahlen der Sterne! Einen ganzen Abend lang Champagner? Ja! Wie schön!