



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 2019**

**Walter & Benjamin Die Weinhandlung | Rumfordstrasse 6 | 089 877 697 60**

Man trifft sich, probiert, informiert sich, redet, in unterhaltsamer, zwangloser Atmosphäre.

Sie brauchen dafür kein Weinwissen. Wir setzen keine Vorkenntnisse voraus. Die Freude am Entdecken scheint uns viel wichtiger als jedes Expertentum. Der blutige Anfänger ist genauso willkommen und wird sich genauso wohlfühlen wie ein Weinafficionado. Und sollte Ihnen Wein jemals Angst gemacht haben, weil Sie sich „so wenig damit auskennen“, sind unsere Verkostungen Ihr Ding, denn Sie könnten sie als angstfreier Weinfreund verlassen. Wir bieten Ihnen unser fundiertes Wissen und am Ende wissen Sie auch ohne Schulbankfeeling ein ganzes Stück mehr über Wein als zuvor.

Die organisatorischen Rahmen für alle Weintastings finden Sie ganz unten auf der Seite, nach den Beschreibungen der einzelnen Themenabende.

Seien Sie herzlich willkommen, wir freuen uns auf Sie!

### **Unsere 5 Weintypen Weiss**

**17.10.2019 | 20 Uhr | Die Weinhandlung Rumfordstrasse 6**

**Tickets:** [wein@walterundbenjamin.de](mailto:wein@walterundbenjamin.de) | 089 877 697 60 | oder in der Rumfordstrasse 6

Dieses Tasting ist auf 12 Teilnehmer begrenzt. Das Ticket kostet pP € 69.

Wein ist so faszinierend vielfältig im Geschmack. Weil wir Ihnen die Auswahl des gerade passenden Weins möglichst lustvoll, zielgerichtet und einfach gestalten wollen, orientieren wir uns weniger an Rebsorte und Herkunft, sondern daran, wie er schmeckt. Damit verbunden, zu welchem Essen oder auch zu welcher Stimmung er passt. Deshalb haben wir Weissweine in fünf Geschmackstypen gegliedert. Von leicht, erfrischend und trocken geht die Reise zu duftigen, beschwingten und lebhaften Weinen bis zu dichten, aromatischen, würzigen und zu üppigen, goldenen, hocharomatischen Weissweinen. Eine ganz eigene Gruppe bilden die lebendigen, stark veränderlichen, wilden und rauen Weissweine, die meist eine Zeitlang der Fermentation auf den Schalen verbracht haben. In dieser Weinprobe wollen wir den Bogen spannen, und Ihnen alle Geschmackstypen in einem Schwung im direkten Vergleich anbieten. Die Faszination Wein liegt auch in der Vielfalt des Ausdrucks, die können sie hier kennenlernen.

## **Weisser Naturwein und Orangewein**

**31.10.2019 | 20 Uhr | Die Weinhandlung Rumfordstrasse 6**

**Tickets:** [wein@walterundbenjamin.de](mailto:wein@walterundbenjamin.de) | 089 877 697 60 | oder in der Rumfordstrasse 6

Dieses Tasting ist auf 12 Teilnehmer begrenzt. Das Ticket kostet pP € 75.

Wir von Walter & Benjamin kümmern uns hauptsächlich um Weine, die auf natürliche Art ohne Addition synthetisch-chemischer Substanzen entstehen, im Keller mittels ihrer natürlichen Hefen vergoren und darüberhinaus so wenig wie möglich manipuliert werden. Man kann sie Naturweine nennen, was kein ganz unproblematischer Begriff ist, weil auch der natürlichste Naturwein, wenn er denn guter Wein ist, das Ergebnis einer Fülle kulturellen Wissens und mithin Kulturwein ist. Sie liefern uns einen Fingerabdruck ihres Terroirs, sind Weine von besonders ausgeprägter Identität und schenken uns eine neue, tiefe, oft auch ungewohnte Geschmackserfahrung. Winzerin und Winzer nehmen Einfluß und zeigen ihre Handschrift, doch nicht über anorganische Mittel oder Konservierung, sondern durch Handarbeit im Weingarten und die Art der Fermentation und des Ausbaus. Pflanzen nutzen, dabei ihr Umfeld schützen und Sorge tragen für unsere Umwelt ist das Credo.

Einige solcher Weissweine mit ausgeprägter Identität werden auf den Schalen vergoren, kurze Zeit oder über die gesamte Dauer der Fermentation. Ergebnis sind oft sehr spannende Weine, die uns eine etwas andere Art des Riechens und Schmeckens lehren können. Ist es doch besonders das Mundgefühl, über das sie sich ausdrücken und Eindruck machen.

Ihr individueller Ausdruck findet sich in der Mürbidität und Delikatesse ihres Tannins, in ihrer Textur und Viskosität, ihrer Stofflichkeit. Und dass sie uns ihre Lebendigkeit oft deutlich spüren lassen.

## **Unsere 5 Weintypen Rot**

**14.11.2019 | 20 Uhr | Die Weinhandlung Rumfordstrasse 6**

**Tickets:** [wein@walterundbenjamin.de](mailto:wein@walterundbenjamin.de) | 089 877 697 60 | oder in der Rumfordstrasse 6

Dieses Tasting ist auf 12 Teilnehmer begrenzt. Das Ticket kostet pP € 78.

Wir wollen Ihnen das Wein finden leichtmachen und haben auch unsere Rotweine nach 5 Geschmackstypen sortiert und verkosten gemeinsam entlang dieser sehr unterschiedlichen Geschmacksprofile.

Weine für Stimmungen, Lebenslagen, Speisen und letztlich auch für Anlässe. Von leicht, saftig und fruchtvoll zu dunkelrot, fest und griffig über dunkelrot geschmeidig und rund bis zu opulent, dunkel und schwer spannen wir den Bogen aus Aromen, Texturen und Farben. Wobei die volatilen, wilden roten Weine ein eigenes Thema bilden.

Sie bekommen ein erstes Gefühl dafür, welche Faktoren die einzelnen Typen bestimmen und haben die Gelegenheit jeden Geschmack in der Differenz wahrzunehmen. Die meisten Weingenießer haben ja so ihre Geschmacksrichtung, um so spannender, gemeinsam neues kennenzulernen.

## **Weisse und rote Weine zum Fest**

**28.11.2019 | 20 Uhr | Die Weinhandlung Rumfordstrasse 6**

**Tickets:** [wein@walterundbenjamin.de](mailto:wein@walterundbenjamin.de) | 089 877 697 60 | oder in der Rumfordstrasse 6

Dieses Tasting ist auf 12 Teilnehmer begrenzt. Das Ticket kostet pP € 98.

Weihnachten steht vor der Tür, ja, natürlich, jedes Jahr wieder, und doch verlockt der Gedanke an (hoffentlich) stille Tage und etwas Kontemplation. Ob im Familienkreis oder unter Freunden, man isst und trinkt, im besten Fall berührt man sich & all das Vergangene und erzählt Geschichten vom Anbeginn der Welt. „Was drängst du denn so wunderbar, mein Herz?“ Diesen Schubert'schen Dreiklang genußvoll zu begleiten helfen wir sehr gerne. Wir werden festliche Weine verkosten, weiße wie rote, die das Weihnachtessen bereichern könnten oder auch ganz solo an einem stillen Abend beim Sich-Wegträumen begleiten und widmen diesen Abend dem Anlass entsprechend besonderen Weinen.

## **Champagner & Süßwein**

**12.12.2019 | 20 Uhr | Die Weinhandlung Rumfordstrasse 6**

**Tickets:** [wein@walterundbenjamin.de](mailto:wein@walterundbenjamin.de) | 089 877 697 60 | oder in der Rumfordstrasse 6

Dieses Tasting ist auf 12 Teilnehmer begrenzt. Das Ticket kostet pP € 115.

Champagner steht für den feinsten prickelnden Stoff, weil er im besten Fall Leichtigkeit und Komplexität, Transparenz und Fülle, Jugend und Reife, Feingliedrigkeit und Kraft miteinander verbindet.

Wir wollen einen Abend lang Champagner genießen und dabei von Blanc de Blancs bis Blanc de Noir unterschiedliche Typen kennenlernen – golden weinige, elegant schlanke und üppig intensive. Alle sind facettenreich und intensiv in den Aromen und schmecken lange nach. Ein Abend, keineswegs nur für Dandies.

Ergänzen werden wir diese umfangreiche Weinprobe mit Süßweinen. Sie bieten uns viel von dem, was unserem sinnlichen Geschmacksempfinden gefällt: reife, konzentrierte Frucht, vielfältige Würze, festes Gewebe und Delikatesse. Süßweine, die diesen Namen verdienen, sind Elixiere: unabhängig davon, woher sie stammen.

Champagner und Süßwein ergänzen sich exzellent. Was Champagner an fordernder Frische bietet, wie sehr er mit feinem Mousseux belebt, läßt Süßwein in seiner ganzen Pracht und Opulenz nachhaltig ausklingen. Beide Weintypen verwöhnen uns elegant, glamourös und auch nicht wenig dekadent.

## **Der Rahmen für unsere Verkostungen**

Ort ist die Weinhandlung in der Rumfordstrasse 6

Die Verkostungen beginnen jeweils um 20 Uhr und dauern bis maximal 22:30 Uhr.

Alle Weinproben sind auf 12 TeilnehmerInnen begrenzt.

**Tickets:** [wein@walterundbenjamin.de](mailto:wein@walterundbenjamin.de) | 089 877 697 60 | oder in der Rumfordstrasse 6

Bei weniger als 6 Anmeldungen behalten wir uns vor, die Probe zu verschieben oder

abzusagen. Geld für bezahlte Tickets gibt es selbstverständlich zurück.

7 Weine verkosten wir in einer Probe (Champagner & Süßwein 8 Weine) rund um unseren Verkostungstisch. Zum Willkommen genießen Sie zudem vorab ein Glas Schaumwein. Mit ein paar Bissen aus der Hand sorgen wir dafür, dass Sie nicht auf nüchternen Magen verkosten.

Unsere Plätze sind limitiert.

Bitte verstehen Sie, dass wir Anmeldung deshalb nur gegen Vorkasse annehmen können.

Bei Abmeldung bis zu 3 Tage vor dem Termin geben wir den Eintritt in voller Höhe zurück.

Danach bleibt der Teilnahmepreis bei uns, wenn wir Ihren Platz nicht weitergeben können.

Wer nach der Probe Wein kauft und direkt bezahlt, ob sie/er ihn mitnimmt oder bestellt und danach selbst abholt, wird ab 6 Flaschen mit einem Einkaufsbonus von 15 % belohnt. Fürs Anliefern kommen in München Stadt 10 € on Top.

**Bitte melden Sie sich zu den Weinproben an.**