

# G-Wine Bar in Marbella: Die beste Adresse für Weinfreunde

## Zu Gast beim Gierschlund

*Von Ludwig Fienhold*

In Marbella gibt es feudale Hotel-Restaurants, klassische und avantgardistische Tapas-Lokale, einfache und einfach gute Chiringuitos und eine ganz besondere Adresse für Weinliebhaber: die G-Wine Bar. Sie zählt zu unseren Lieblingsplätzen in ganz Spanien. So viele Entdeckungen an Wein und Cava vermag kaum ein Lokal zu bieten, und das auch noch zu fairen Preisen. Die Küche ist sehr gut, der Service salopp sympathisch. Alles stimmig, klares Konzept, individuelle geschmackssichere Offerten. Solche Orte sind so rar wie ein Pinguin in der Wüste.

Egal, was diese Wine Bar auf ihrer Seite postet, wir bedauern nicht gleich hinfahren zu können, weil wir in Deutschland oder sonstwo auf der Welt unterwegs sind. Aber oft genug klappt es ja und dann freuen wir uns auf die neusten Überraschungen an Weinen und Cavas. Ein Fundstück sind die Cavas der kleinen Familien-Bodega Guilera aus dem Penedes, die es in verschiedenen Varianten gibt. Allesamt handwerklich erzeugte und individuelle Schaumweine mit hoher Qualität zu erstaunlich niedrigen Preisen. Der Brut Reserve Nature reift 36 Monate in der Flasche, ist feinperlig, frisch und schlank. Bei G-Wine bekommt man eine Flasche für 18 €, das gut eingeschenkte Glas für 5 €. Ausgezeichnet auch der Brut: Rosat mit vielschichtigen Aromen von Waldbeeren, Erdbeeren, Himbeeren,

etwas Kirsche und einem Hauch Rhabarber und Quitte. Dabei aber sehr schön trocken, saftig, feinfruchtig, delikat und überhaupt nicht quietschig.



Auf der Weinkarte stehen über 120 verschiedene Weine, Cavas und anderes mehr, allein 25 by the glass. Lokale und regionale Weine aus Ronda, Malaga oder Huelva werden von uns bevorzugt, weil man diese außerhalb Andalusiens kaum bekommt. Gerade unter den preiswerten Weinen wird man großartige Entdeckungen machen. Der Carrasvñias von der Bodega Cachazo, ein Verdejo aus Rueda, flitzt mit einer lebhaften Leichtigkeit über die Zunge, die Freude am Durst macht. Frisch, saftig, mineralisch, kaum wahrnehmbare Säure. Ein Hauch Zitrus und Grapefruit, elegant, geschliffen. Viel Spaß und Ehrlichkeit im Glas vermittelt auch der Barredero der Bodegas Contreras Ruiz aus der andalusischen Region Condado de Huelva. Dieser schwungvolle Weißwein stammt zu Hundertprozent aus Zalema, einer autochthonen Rebsorte. Fein, mineralisch, saftig, geschmeidig, Zitrusfrucht, Orangenblüte, Kräuternoten. Super.



Ach  
ja,  
die  
Tapas  
,  
muss  
man  
einfach  
alle  
haben  
.  
Immer  
pfiifig,  
ig,

würzig, lebensprall, freudvoll, ob modern oder klassisch. Oxtail Tacos sind ein Must-have, Langostinos Pil Pil wird man als die besten weit und breit erleben, und die verschiedenen Varianten von Mini-Hamburgern sind wunderbar unkomplizierte Leckerbissen. Bei den Langostinos im zarten Tempuramantel merkt man sehr genau, dass hier feinfühlig gearbeitet wird und nicht so grob wie oft bei Tapas in anderen Lokalen. Camembert Cheeseballs mit Blaubeer-Marmelade würden wir sonst eher nicht bestellen, doch in der G-Wine Bar, sind sie einfach gut, ganz leicht und angenehm fruchtig. Man spürt allenthalben, dass mit Leidenschaft, Liebe, Intuition und solidem Handwerk gearbeitet wird.



Das G-Wine-Team besteht aus internationalen Charakteren und charmanten Servicemitarbeiterinnen. Küchenchef Orlando Ortiz stammt aus Mexiko, Salomon Ben ist ein ungemein einsatzfreudiger Allrounder und Patron David mag vielleicht wie ein gemütlicher Biertrinker aussehen, ist aber ein ziemlich ausgefuchster Weinfex (wobei auch gute Craft Biere zu haben sind). Übrigens: Das „G“ im Namen der G-Wine Bar steht für den marderartigen Glotón aka Gulo gulo, den Vielfraß, Gierling,

Giermagen oder Gierschlund. Dazu kann man hier als Gast ganz leicht werden.

## **G-Wine Bar & Restaurant**

**Täglich 13:00 – 00:00 Uhr, Dienstag geschlossen**

**Tel. +34 697 281 203**

**Av. del Mar Mediterráneo, Edificio Los Arqueros Beach 10, 29670 Marbella (San Pedro de Alcántara)**

[www.g-wine.com](http://www.g-wine.com)

Photocredit: Barbara Fienhold

Bild ganz oben: David (r.) und Salomon



