

Plop Art: Neue Wein & Champagnerbar in Frankfurt hat eröffnet

Gregor's Boutique Vinothek im Westend

Von Ludwig Fienhold

Gregor's Boutique Vinothek auf der Bockenheimer Landstraße wird Furore machen und Weinenthusiasten begeistern. Für Frankfurt ist dieser Neuzugang ein Ereignis, denn hier wird kompromisslos auf Qualität sowie Weingüter und Champagnerkellereien gesetzt, die sonst wenig oder gar nicht in der Gastronomie erscheinen. Ob an der handgemauerten Theke mit Messingplatte, dem Bar-Rondell mit freischwebenden Champagnerflaschen oder den mit flauschigem Plüsch von Steiff-Kuscheltieren überzogenen Bänken, es soll eine beschwingte Atmosphäre herrschen, wozu ja auch das eine oder andere Glas verhilft. Die 260 Quadratmeter laden zum sitzen, stehen und flanieren ein, Inhaber Gregor Bernd wünscht sich eine kommunikative und kontaktfreudige Stimmung. Sein Sortiment ist bereits andersartig, aber auch er selbst verfügt über ein gastronomisches Alleinstellungsmerkmal: Gregor Bernd ist gelernter Winzer und studierter Önologe. Er hat sich aber schon zuvor mit einem Weinlokal am Frankfurter Oederweg einen Namen gemacht, das er fünf Jahre lang betrieb.



Wer kennt schon Charlotte Tanneux und die herausragenden Champagner dieser kleinen

Kellerei, die von Vincent Tanneux geführt wird? 4,4 Hektar und eine limitierte Produktion von 30.000 Flaschen im Jahr. Biologischer und biodynamischer Weinbau. Reife in gebrauchten Holzfässern, keine Schönung und Filtration. Terroir-Champagner mit Charakter, Vincent selbst nennt sich „Terroir-Weinbauer“. Alles eigene Weinberge aus sechs verschiedenen Orten. Verwendet werden die klassischen Sorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier, aber auch fast vergessene historische wie Arbanne und Petit Messlier. Vincent Tanneux leistet sich das absolut ungewöhnliche Vergnügen im Jahr bis zu 27 verschiedene Cuvées zu erzeugen, von manchen gibt es nur 300 Flaschen. Ein Meisterwerk ist der Chardonnay en parure de roses, Extra Brut, Millésime 2015, der 10% Pinot Meunier enthält und dadurch einen schönen Roséton und subtile Duftigkeit erfährt. Energetisch, elegant, delikate cremig, körpervoll, aromenreich und von gelassener Größe. Dieser Champagner braucht ein großes Glas, in Gregors Vinothek werden die Allrounder von Gabriel verwendet. Gregor will so viele Champagner von diesem und anderen kleinen Champagner-Winzern wie möglich einsetzen, im

Wechsel auch stets einen glasweise.



Grego
r's
Bouti
que
Vinoth
ek
hat
zum
Start
über
300
versc
hiede
ne
Weine
und
Champ
agner
im
Sorti
ment
und
will
gegen
Ende
des
Jahre
s auf
statt
liche
400

kommen. Ein gutes Dutzend davon wird es im offenen Ausschank geben. Die Gäste können sich aber auch jede Flasche aus den Regalen holen und für 20 Euro plus auf den Verkaufspreis im Lokal trinken. So kann man selbst große Weine und Champagner,

die in einem Restaurant weit höher kalkuliert werden und kostspielig sind, etwas unbeschwerter genießen. Unter „Fine Wines“ werden besonders hochwertige Weine offeriert, beispielsweise ein Puligny Montrachet von der Domaine Pernot Belicard – 22 € das Glas (0,1l), 110 € die Flasche. Die Weine und Champagner lagern in verschiedenen Kühlzonen und werden perfekt temperiert serviert.

Nicht oft wird man auch die Weine von Valentino Butussi aus dem Friaul in der Gastronomie erleben können, in der Frankfurter Vinothek stehen verschiedene Qualitäten bereit. Ein weißer Friulano im offenen Ausschank und der tiefgründige Santuari 2026 als Flasche. „Butussi ist eines unserer Aushängeschilder“, schwärmt Gregor Bernd. Er hat zwar seine Stärken bei Frankreich und Italien, sucht aber auf der ganzen Welt nach Weinen, die zu ihm und seinen Ansprüchen passen. Es hat sich ergeben, dass Gregor meist mit ökologisch handelnden Winzern zusammenarbeitet und nur direkt von ihnen bezieht. Einen großen französischen Pinot Noir sollte man sich ebenfalls schon notieren, der ungemein konzentrierte Gevrey-Chambertin Village 2017 der Domaine Tawse aus dem Burgund ist von solch famoser Finesse und Souplesse, dass man in fassweise trinken möchte.



Eine
Vinothek
ist
kein
Restaurant
,
aber
es
gibt
sehr
gute
Delikatessen,
Sand Daniele
Schinken,
Käse
aus

der Käsestube in der Schillerstraße sowie ein Tagesgericht von Deli Kat gegenüber, aber keine warmen Speisen. Für die Sommersaison ist vor der Tür eine kleine Terrasse mit 25 Plätzen vorgesehen. Das Weinlokal hat jetzt eröffnet. Die Bockenheimer Landstraße im Westend ist so ziemlich die einzige Prachtstraße der Stadt, die den Namen Boulevard verdient. Jetzt noch mehr, weil *Gregors Boutique Vinothek* internationales Format hat und für Besucher aus allen Ländern spannend ist.



*Gregors Boutique Vinothek,
Frankfurt, Bockenheimer
Landstraße 47, Tel. 069 50 92 74
55. info@gregors-wein.de*

Mo – Fr. 16 – 23 Uhr, Sa 11 – 23 Uhr, So geschlossen.

Photocredit: Barbara Fienhold

