

# Degustation Deluxe: Hochwertiges für Weinfreunde

**Beispielhaft: Hausmesse**

**von Frankfurt/Wein**

**im Restaurant Gustav**

Ein guter Trend: Weinproben werden immer hochwertiger und individueller. Bestes Beispiel war die Weinprobe im Sterne-Restaurant Gustav in Frankfurt. Die Weinhändler von Frankfurt/Wein hatten damit eine perfekte Bühne für ihre hochwertigen Erzeugnisse gefunden. Es gab über 100 Weine zu probieren, wobei viele Winzer persönlich dabei waren. *Gustav*-Küchenchef Jochim Busch und sein Team präsentierten wunderbare Delikatessen dazu, die gleich am Pass bereit standen, wobei ein enorm flinker Service auch das Abräumen im Blick hatte.



Jochim Busch richtet

an

Das Sekthaus Raumland aus Rheinhessen war mit sechs Perlen vertreten und hätte das Kommen schon gelohnt. Der Blanc de Blancs Prestige Brut 2009 ragte unter den Sekten als unser Favorit hervor, weil er all Qualität mit Finesse, Dichte und Ausdruck bündelt. Simone Adams aus Ingelheim schafft durchweg gute Weine, ihr Spätburgunder Kaliber 15/3 zeigt dies jedoch besonders deutlich. Der GG Riesling Kallstädter Saumagen aus dem Jahr 2012 von Rings aus der Pfalz begeisterte durch Tiefe und perfekte Reife. Das Weingut Clemens Busch von der Mosel dokumentierte, dass man auch in dieser Region sehr wohl höchst trockene und gleichzeitig feine Weine erzeugen kann. Top-Weingüter wie Friedrich Becker, Rudolf Fürst, J.J. Prüm hatten ebenfalls gleich ein ganzes Sortiment dabei. Die Betreiber von Frankfurt/Wein, Gernot Dorsch und Wolfgang Feierfeil, konnten ein gutes Dutzend prominenter Namen und Jungwinzer zusammentrommeln, um daraus einen genussvollen Event zu machen.



Weinhändler Gernot Dorsch

Trotz der hohen Besucherzahl von über 150 Gästen gab es nur punktuell Gedränge. Immerhin lief die Veranstaltung von 15 bis 20 Uhr, wobei man auch danach noch munter weiter probieren konnte. Es ließ sich jedenfalls über weite Strecken entspannt mit den Winzern unterhalten und austauschen. Küchenchef Jochim Busch schickte nicht irgendwelches Fingerfood, sondern

durchweg Gustav-typische erstklassige Tellerchen. Solche Weinproben gibt es selten, wobei diese kulinarisch unterfütterte Degustation Schule machen dürfte. Die geeistem Frankfurter Kräuter mit Vogelbeeren, Wacholder und Schmand sowie die Lachsforelle waren einige der Highlights, selbst das Mini-Radieschen-Brot schmeckte klasse.



Der Ticketpreis von 49 € für alles war angesichts der Leistungen sehr sozial, wobei dieser Betrag bei einem Wein-Einkauf von 250 € sogar noch verrechnet wurde. Die kulinarische Weinmesse von Gustav und Frankfurt/Wein soll kein einmaliges Ereignis bleiben

und im nächsten Jahr wiederholt werden.

LF

*Photocredit: Barbara Fienhold*