

Die wunderbare Weinwelt von Edi Simčič

Vinotheque Briedé

feiert ein Ausnahmeweingut

Von Ludwig Fienhold

Michel Briedé hat sich dermaßen in das Weingut Edi Simčič verliebt, dass er gleich zehn Flaschen davon in sein umfangreiches und großartiges Sortiment geholt hat. Damit Gäste leichter Bekanntschaft machen können, bietet er bei einem Flight glasweise vier verschiedene Weine von Simčič zum Freundschaftspreis von 32 € an.

Die Nähe zu Italien und Österreich ist für Slowenien charakterbildend, die salzige Luft von der Adria und die kühlen Winde von den Alpen prägen den Wein. Das spürt man bei allen Weinen von Simčič. Vielleicht eine Prise mehr noch beim großartigen **Tokata** (ein Friulano alias Sauvignonasse) Jahrgang 2019, der mit einem faunischen Aromenreichtum begeistert. Frische Mineralität, Zitrusnoten und feine Salzigkeit lassen ihn schlank im Auftritt erscheinen. Sommer und Sinnlichkeit im Glas.



Rebula (italienisch Ribolla) ist die wichtigste Rebsorte Sloweniens. Mit dem **Rebula** 2020 aus der Einzellage Fojana hat Simčič einen saftig-satten und extraktreichen Wein geschaffen, der sich elegant cremig anschmiegt und eine animierende Salzspur hinterlässt, die zum weitertrinken animiert. Ein wenig opulenter, aber keineswegs fett, präsentiert

sich der diskret buttrige und bestens balancierte Kozana **Chardonnay** als schön definierter Burgunderbody. Ein Sauvignon Blanc kann durch penetrant grasige Stachelbeere nerven, der fabelhafte **Sauvignon** 2018 von Simčič holt aber das Beste aus dieser problematischen Rebsorte heraus und lässt ein Elixier aus Aprikose, Cassis, Pfirsich, Holunder und Stachelbeere aufblühen.

Der Einstiegsrotwein **Duet** aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc ist ein freundliches Samtkissen, das aber nicht dumpf einlullt, sondern unverstellt heiteres Trinkvergnügen bereitet. Man kann diesen beschwingten Rotwein auch gerne leicht gekühlt trinken, sein Duft von Brombeeren und Kirschen bleibt spürbar.



Edi Simčič hat das Weingut hochgezogen, sein Sohn Aleks bestimmt aber längst prägend den Weinkurs, wobei dessen Söhne Jure und Jakob ebenfalls großes Talent zeigen. Ihr grandioses Debüt aus der autochthonen Rebsorte **Friulano**, nennt sich **I can't stop**, weil man sich einfach beim Trinken nicht bremsen will. Reife Früchte verwirbeln sich mit mediterranen Kräutern. Ein Duft von Wiesenblumen schwingt bei jedem Schluck mit, der zarte Geschmack von Orangenschale gibt eine

leicht bittersüße Pointe. Vibrierend, spannend, dabei aber nicht nervös, sondern ungemein ausgeglichen. Jugendlicher Elan und viel Weisheit in einer Flasche. Ein Wein von Tiefe und Finesse, typisch Simčič. Diesen Wein gibt es nur in stark limitierter Auflage, nach Deutschland kamen gerade einmal 100 Flaschen. In Michel Briedés Vinotheque gibt es ihn.



Jure & Jakob

Die Simčič-Verkostung (jeweils im Glas mit 0,1l) beschert diese 4 Weine: Rebula Fojana, Chardonnay Kozana, Friulano I can't stop, Red Duet. Angesichts der hochpreisigen Qualitäten ein sehr gastfreundlicher Preis. Wer kann sich da noch bremsen?

Fotos: Barbara Fienhold



Vinothèque Briedé, Frankfurt, Vogtstr. 43,

Tel. 069 0171 410 5853.

Täglich 18-23 Uhr, Di + Mi geschlossen.

www.vinotheque-briede.de