

# **Durst de Luxe: Das Restaurant Medici und seine stimulierende Weinkarte**

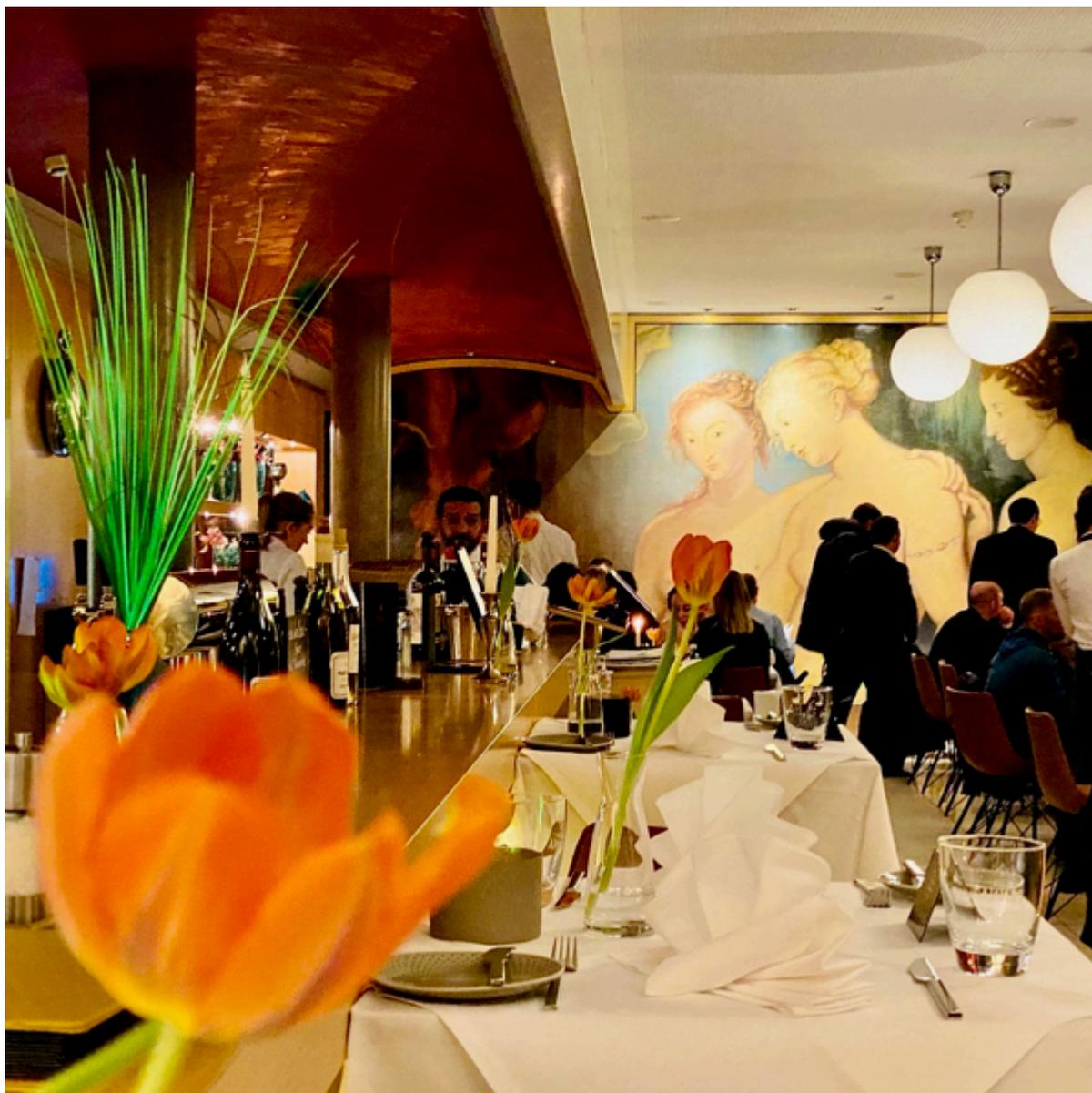
## **Burgunder-Raffinessen, Raritäten, preiswerte Highlights**

Das Frankfurter Restaurant Medici ist für seine gute Küche bekannt, der Keller kann aber auch Erstaunliches bieten. Die Weinkarte hat sich in den letzten Jahren gewaltig entwickelt. Große Burgunder von Romanée-Conti gehören hier allein wegen der alljährlichen Raritäten-Dinner zum Repertoire, doch auch sonst warten in unterschiedlichen Preisklassen Überraschungen. Hier einige Kelche, die man nicht an sich vorüberziehen lassen sollte



Die **Domaine Tessier** bietet so viele brillante und feinsinnige Weine, dass man sich allein damit einige schöne Abende machen könnte. Es sind puristische, mineralische, elegante, präzise austarierte Weine von Harmonie und Finesse. Paradebeispiel ist der famose Meursault „Les Casse Têtes“ (230 €) vom Jahrgang 2019, aber auch der preiswerte „Les Herbeux“ beeindruckt (58 €). Von diesen Lustmachern gibt es gleich fünf verschiedene Varianten plus zwei Magnumgrößen.

Weißer Burgunder können mitunter durch einen zu forschen Einsatz von neuem Holz geschmacklich penetrieren und nerven. **Marc Colin** geht sehr feinfühlig damit um, seine Weine zeichnen sich durch blitzsaubere Reintönigkeit, Mineralität und Frische aus. Die Familie besitzt erstklassige Lagen in Chassagne und Santeney sowie Parzellen in den Grand Crus Weinlagen Batard-Montrachet und Corton-Charlemagne. Besonders ans Herz gewachsen sind dem Familienweingut die Weine von Saint Aubin. Von dort kommt der 1er Cru „Le Sentier du Clou“, Jahrgang 2003, von dem es nur wenige Flaschen gibt.



Das Restaurant Medici könnte leicht prahlen, aber das liegt den beiden Betreibern, den Brüdern Chris

tos und Stamatios Simiakos, nicht. Allein die Auswahl an 45 Flaschen verschiedener Lagen und Jahrgänge vom legendären **Romanée-Conti** ist beeindruckend, die Jahrgänge reichen bis 2012 ([siehe Artikel zum Raritäten-Dinner mit Romanée-Conti](#)), bei Preisen zwischen 560 und 9.000 €

Burgunder sind der Schwerpunkt der vielfältigen Weinkarte. Darunter klangvolle Namen à la **Coche-Dury, Lucien le Moine, Thomas Morey oder Etienne Sauzet**. Mit **Francois Mikulski** geht es preiswerter, aber immer noch sehr anspruchsvoll zu. Der Ausnahmewinzer, Nachbar von Coche-Dury, gilt noch als Geheimtipp. Die naturnahen, authentischen und glasklaren Weine von Francois Mikulski sind stets schnell vergriffen. Im Medici gibt es vier Offerten, Meursault und Saint Aubin Blanc sowie

einen großartig geradlinigen, zitrusfrischen, dezent salzigen und zartcremigen Cremant zum sympathsichen Preis.



Große  
Namen  
allei  
n  
mache  
n  
noch  
keine  
große  
Weink  
arte  
aus.  
Es  
muss  
auch  
gute  
Weine

zu kleinen Preisen geben, was weit schwieriger umzusetzen ist. Gerade die preiswerten Weine sollten mit Sorgfalt ausgewählt werden, wie es hier geschieht. Die **Domaine A.F. Gros** in Pommard hat vom guten Bourgogne Haute Côtes de Nuit bis zum großen Richebourg Grand Cru eine erstaunliche Kollektion zu bieten, wovon im Medici 13 Qualitäten bereitstehen. Schon der Pinot Noir/Bourgogne 2018 macht mit seiner delikaten Saftigkeit und unkomplizierten Art viel Freude (58 €).



Bemerkenswerte burgundische Weine gibt es auch bei uns, der Chardonnay von **Bietighöfer** aus der Pfalz gehört dazu. Diesen schmelzigen und leicht rauchigen Wein sieht man nicht oft auf den Weinkarten in Deutschland, im Medici ist er zu haben. Überhaupt gibt es dort ausreichend Weine, die ohne monetäre Anstrengungen und Fanfaren auskommen. Im Sommer muss es etwas Frisches und Beschwingtes sein, so wie ihn der Grüne Veltliner „Fels“ von **Leth** aus dem österreichischen Wagram verkörpert. Dass er zum karitativen Preis angeboten wird, animiert noch mehr. Vielleicht sollte man beim nächsten Besuch im Medici erst einmal auf die Weinkarte schauen und zuerst den Wein bestellen und dann erst das Essen. Die Küche hat seit fast 20 Jahren seine Qualität erhalten und kann bald ein großes Jubiläum feiern. Mittags kommen gerne die eher eiligen Businesspeople zum preiswerten Lunch, abends genießt man in Ruhe mehrere Gänge. Man kann aber auch ganz salopp und zwischendurch einen hervorragenden Schinkenteller bestellen, der stets top ist. Er lässt sich ganz unkompliziert frisch aufgeschnitten auf der Terrasse gabeln oder an einem der Hochtische an der Bar, am besten natürlich mit einem Wein.

Ludwig Fienhold

Photocredit: Barbara Fienhold

Restaurant Medici, Frankfurt, Weißadlergasse 2, Tel. 069 21 99 07 94

Di – Sa 11.30 – 22 Uhr

[www.restaurantmedici.de](http://www.restaurantmedici.de)

