

# **I can't stop drinking: Die letzten Plätze für das Dinner mit top Weinen von Edi Simčič**

**Die letzten Plätze für „Weine mit BISS“**

**im Restaurant Brighella am Freitag**

*Von Ludwig Fienhold*

Noch ist das Weingut Edi Simčič ein Geheimtipp. Doch mit der Begeisterung werden auch schon bald die Preise wachsen. Die satten saftigen und eleganten Weißweine sind Terroir pur mit Statur. Die Weinberge liegen in Slowenien nur einen Korkenflug von der italienischen Spitzenregion Collio im Friaul entfernt. Leo und Mario vom Frankfurter Restaurant Brighella wollen die Erzeugnisse ihrer slowenischen Nachbarn mit einem Menü begleiten. Die Gäste können erleben, dass die Weine aus Slowenien Gemeinsamkeit mit Italien und dem Friaul haben und doch so ganz anders sind. Dieses einzigartige **Wein-Dinner findet am Freitag, 26. April, um 19 Uhr** statt.



Wer durch die wunderschöne Hügellandschaft zwischen Slowenien und dem Friaul reist, wird keine Trennlinie spüren, alles fließt zusammen und geht ineinander über. Das Weingut Edi

Simčič hat in Slowenien Starstatus und verfügt über ausreichend Qualität und Charakter, dies auszuweiten. 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 besonders stark beim großartigen **Tokata** (ein Friulano alias Sauvignonasse), der mit einem faunischen Aromenreichtum begeistert. Frische, Mineralität, Zitrusnoten und feine Salzigkeit lassen ihn schlank erscheinen. Sommer und Sinnlichkeit im Glas.



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, kaum mehr als 600 Flaschen wurden erzeugt, diese Rarität kann man jetzt im Restaurant Brighella erleben.



Ein wenig opulenter, aber keineswegs fett, präsentiert sich der diskret buttrige und bestens balancierte

**Chardonnay von Simčić** als schön definierter Burgunderbody. Der Rotwein **Duet** aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc ist ein freundliches Samtkissen, das aber nicht dumpf einlullt, sondern hellwachses Trinkvergnügen bereitet. Man kann diesen beschwingten Rotwein auch leicht gekühlt trinken, sein Duft von Brombeeren und Kirschen bleibt spürbar.



Die Flaschenetiketten mit den heiteren Hunden werden sich ebenso im Gedächtnis festbeißen, wie der mitreißende Geschmack. Alle vier genannten Weine (3 x Weiß, 1 x Rot) wird es im Brighella während des Weindinners geben. So viel Weine von Simčič kann man so gut wie nie in einem Restaurant erleben. Bei Flaschenpreisen, die zwischen 22 und 48 Euro

liegen, kommt man im Brighella zu einem preiswerten Vergnügen. Zudem gibt es ein sehr gutes und auf die Weine abgestimmtes Menü: Alle Weine und Gerichte zum sympathischen Pauschalpreis von 125 €.



#### Das Menü:

1. Zarte Calamaretti mit Grissinikruste und Kartoffelcreme sowie "verbrannter" Zitrone als überraschendes Gewürz.
2. Belugalinsen, Fenchelcreme, Garnelen, Basilikum-Öl und Granatapfel.
3. Loup de Mer mit Quinoa-Crunch on top in Zitronengrassauce.
4. Kalbsrücken in samtiger Weinjus



Reservierungen ab sofort im  
Restaurant Brighella,

Tel. (069) 53 39 92.

Frankfurt, Eschersheimer Landstraße 442,

[www.ristorante-brighella.de](http://www.ristorante-brighella.de)

Importeur für Weine von Edi Simčič ist Uwe Kohlwes in Bad  
Vilbel

[www.just-wein.de](http://www.just-wein.de)

Wein-Dinner, Freitag, 26. April, um 19 Uhr.

4 Weine, 4 Gänge: 125 €.

# Edi Simčič

