

Restaurant Medici: Exklusives Wein-Dinner mit Top Burgundern von Lucien le Moine

Wein-Raritäten,

Trüffel und Champagner

Burgunder gehören zu den teuersten Weinen der Welt. Es gibt aber auch erstklassige Burgunder, die trotz ihrer hohen Qualität bezahlbar sind. Das Frankfurter Restaurant Medici hat inzwischen 750 Positionen auf der Karte und glänzt insbesondere mit französischen Burgundern. Am **23. November** kann man ein Dinner mit den spannenden Weinen von Lucien de Moine erleben, die sonst schwer zu bekommen sind, schon gar nicht in dieser Vielfalt. Ausgepichten Insidern und Fachtrinkern sind diese Weine bekannt, aber allgemein gelten sie noch als absoluter Geheimtipp, mit dem man Burgunderliebhaber überraschen kann.



Rotem & Mounir Saouma

Von diesen Burgundern gibt es jeweils nur wenige hundert Flaschen. Sie werden aus kleinen und besonderen Parzellen selektiert gekauft und sind stark limitiert. Rotem und Mounir Saouma, die hinter dem 1999 ins Leben gerufenen Signet Lucien le Moine stehen, kaufen von Winzern Grundweine aus allerbesten Grand Cru und Premier Cru Lagen von der Côte d'Or, um sie in Eigenregie weiter auszubauen, abzufüllen und zu verkaufen. Das Ergebnis sind charaktervolle Weine, die das burgundische Terroir abbilden, dabei aber ein Höchstmaß an Individualität besitzen.



Restaurant Medici

„Wir wollen etwas bieten, was man nicht überall bekommt“, sagt Padron Simiakos vom Restaurant Medici, der so begeistert von Lucien le Moine ist, dass er alles von diesem Négociant kauft, was er nur bekommen kann. Mounir, der „Mönch“ genannt wird, weil er einst in einem Trappistenkloster arbeitete und dort Pinot Noir und Chardonnay lieben lernte, empfiehlt seine Weine gleich zweimal zu dekantieren und temperamentvoll im Glas zu schütteln, damit sie sich gut belüftet entwickeln können. Die Weine entfalten sich von Schluck zu Schluck und zeigen immer mehr ihre Facetten und Aromen.



Die Weine zum Burgunder-Dinner

Der filigrane und mineralische Meursault Premier Cru „Genevrières“ ist ein schlanker Purist, während sich der Chassagne-Montrachet cremiger, üppiger und wollüstiger zeigt,

dabei aber nicht überzieht. Beim Gevrey-Chambertin „Champeaux“ gefällt der feine Duft von Kirsche und Kräuterwürze, wobei auch hier alles in guter Balance bleibt. Die berühmte Weinlage Échézeaux dokumentiert die schwer übersichtliche Situation im Burgund, diesen exzeptionellen Grand Cru teilen sich über 80 Besitzer. Es bedarf viel Erfahrung, Wissen und Fingerspitzengefühl hier von der Weinpresse weg das Beste herauszuholen, so wie es Mounir und seine Frau Rotem mit großem Talent tun. Ihr Echézeaux Grand Cru ist ein enorm reichhaltiger und sinnlicher Wein mit angenehm reifen Tanninen und einer schönen Frucht aus Waldbeeren, Himbeeren sowie Lakritzsüße und einem Hauch von Trüffel. Burgundische Finesse und Präzision in Reinkultur.



Restaurant Medici

Einige der zum Essen servierten Weine verlangen geradezu nach Trüffeln, weshalb auch gleich bei zwei Gängen weißer und schwarzer Trüffel eingesetzt wird. Ein Wein-Dinner für den Preis von 580 € kann im volkstümlichen Sinn kein Schnäppchen darstellen, aber doch als preiswert zu erkennen sein. Wenn man bedenkt, dass alle Weine einzeln gekauft ein Vielfaches kosten würden und allein eine Flasche vom Echézeaux zwischen 380 und

450 € gehandelt wird, dann relativiert sich der Preis. Außerdem wird hier ein hochkarätiges Menü mit Spitzenprodukten serviert und als Aperitif Champagner und am Ende ein Dessertwein angeboten. Moderiert wird das Burgunder-Dinner von Weinhändler Axel Steines, dem Importeur von Lucien le Moine.

Wer dieses ungewöhnliche Wein-Dinner verpassen sollte, kann jederzeit im Restaurant Medici unter mehr als 70 Burgunderweinen allein von Lucien de Moine wählen, was einmalig sein dürfte. Daneben kann man auch die eigenen herausragenden Rhone-Weine probieren, die Rotem und Mounir selbst bewirtschaften.

Ludwig Fienhold

Wein-Dinner: Samstag, 23. November 2023

Einlass & Aperitif ab 18 Uhr, Menübeginn 18.30 Uhr.

Nur Vorkasse, limitierte Gästezahl.

Reservierungen: info@restaurantmedici.de

Die Weine werden als 0,1 l in Zalto-Gläsern serviert. Moderiertes Raritäten-Dinner mit sechs Gängen und fünf ausgesuchten Weinen von Lucien le Moine (siehe alle Weine weiter unten), Champagner von Saint Gall Premier Brut Rosé aus der Magnumflasche sowie 2014 Kirchspiel Riesling Spätlese Große Lage von K.F. Groebe aus Rheinhessen, Mineralwasser und Kaffee zusammen: 580 € pro Person.

Restaurant Medici, Frankfurt, Weißadlergasse 2.

Mo-Fr von 11.30 – 22 Uhr (Küche), Samstag und Sonntag geschlossen.

www.restaurantmedici.de

Fotos: Medici, Lucien le Moine, Barbara Fienhold



Samstag, 23. November 2024

Raritäten Dinner

mit Weinbegleitung aus dem Haus

LUCIEN LE MOINE

**De Saint Gall Champagne Brut « Le Rosé » Premier Cru
aus der Magnum Flasche**

Lomo de Bellota Iberico hauchdünn aufgeschnitten

Degustationsmenü

Amuse Bouche

Tartelette von der Elsässer Gänsestopfleber mit Piemonteser Haselnuss, Sauternes-Gelee und Brioche

I.

2021 Chablis 1^{er} Cru "Montmains" 0,1

Felsen Pulpocarpaccio an Austernvinaigrette, Gurken-Dillsorbet und Crème von Osietra-Kaviar

II.

2021 Chassagne Montrachet 1^{er} "Les Grandes Ruchottes" 0,1

Gratiniertes Nordseezungenfilet auf gegrilltem grünen Spargel und Noilly Prat-Schaum

III.

2021 Meursault 1^{er} Cru "Genevrières" 0,1

Linguine mit gehobeltem weißen Alba Trüffel

IV.

2021 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru "Champeaux" 0,1

Geschmortes Kalbsbäckchen an Périgord Trüffeljus mit Topinambur-Creme und wildem Brokkoli

V.

2021 Échézeaux Grand Cru

Rosa gebratener Hirschrücken an Brombeerjus mit Rosenkohlblättern und Topfen-Grießnocke

VI.

2014 KIRCHSPIEL Riesling Spätlese VDP. Große Lage Weingut K.F Groebe Rheinhessen 0,5 cl

Grand Cru Bio Schokolade mit Vanille-Chiboust, Birnenkompott und Espresso-Eis

Preis pro Person : 580,00 €

inkl. Aperitif, Menü, Weine, Mineralwasser & Kaffee

Moderation durch den Importeur STEINES WEINE

Samstag, den 23.11.2024

Einlass & Aperitif ab 18.00 Uhr

Menübeginn: 18:30 Uhr

Nur mit Vorkasse - Limitierte Gästezahl

- Änderungen vorbehalten -

Reservierungen: info@restaurantmedici.de

