

Vinothèque Briedé: Neue Weinbar mit 100 Sorten by the Glass

Frankfurt hat eine coole

Adresse dazu gewonnen

Weinbar oder Vinothek nennen sich ganz trendsicher inzwischen viele. Aber so eine wie diese gibt es keine. Über 100 Weine stehen bereit, so gut wie alle auch glasweise. Das ist ein ungeheures Statement, zumal sich das Lokal nicht in der Innenstadt, sondern in einem bürgerlichen Wohnviertel an der Eschersheimer Landstraße befindet, wo wenige Walk-ins zu erwarten sind. Es gibt einige kleine Happen, wie man sie vielleicht von Tapas-Lokalen kennt, aber auch ziemlich interessante Pfannkuchen, süß und salzig. Der Betreiber Michel Briedé ist Holländer (rechts im Bild). Und kein Gastronom, sondern Weinliebhaber. Vielleicht fällt ihm deswegen auch das Lächeln leichter. Flüssige Intelligenz, gepaart mit Gastfreundlichkeit. Urteil: Unbedingt besuchenswert.

Es gibt zwar einige bekannte Weingüter auf der Karte, doch setzt Michel Briedé bei seinem recht individuellen und seiner Nase gehorchenden Konzept auf gute und bezahlbare Weine, Weine von unbekanntem Talenten und Nischenprodukte. Die Weine sind moderat kalkuliert, was sich gerade bei einer ganzen Flasche bezahlt macht. Am Anfang muss es einfach ploppen. Den lustfördernden Champagner von Louis Armand gibt es zwar nur flaschenweise, aber die 50 € dafür sollten kein Hindernis sein. Der Crémant de Bordeaux Philippe Raguénot ist in

vielerlei Hinsicht spannend. Ein Schaumwein dieser Appellation wird für die meisten eine Entdeckung sein. Dieser ungewöhnliche Rosé aus der Rebsorte Malbec ist hocharomatisch und duftet herrlich nach roten Beeren. Auf ganz trockene, saftige und animierende Art.



Die Tage für Rosé sind noch lange nicht vorbei und sollten eigentlich nie ganz aufhören. Für einen Rosé mit dem

schönen Namen *Wandering Grace* ist immer Zeit. Er gewinnt durch einen aparten, sanften Auftritt und dezente Aromen von Erdbeere, Cranberry und rosa Grapefruit. Dieser Garnacha (Grenache) kommt aus Don Quijotes Windmühlenregion La Mancha. Hinter dem Wein stecken der Önologe Lauren Rosillo und Gregorio Bustos, ein spanischer Winzer, Unternehmer und Autor. Die Produktion ist auf wenige tausend Flaschen limitiert. Es gibt ausreichend viele gute Weine bei Michel Bridé, man könnte

noch viele aufzählen. Vielleicht aber doch noch den Noir Reserve von Thörle aus Rheinhessen, der beerenstark, kräuterwürzig und erdig ist. Hervorragende Süßweine sind ebenfalls gelistet, glasweise oder als halbe Flasche. Ein komplexer Sauternes von La Tour Blanche oder vielschichtige Tokaji sind nicht oft zu haben.

So viele offene Weine glasweise, kann das gutgehen? Michel Briedé schwört auf das Coravin-System, bei dem der Korken nicht von der Flasche gezogen wird. Die Coravin-Nadel dringt in den Korken ein, ohne ihn zu verletzen. Wird die Nadel entfernt, so der Hersteller, nimmt der Korken wieder seine ursprüngliche Form an, womit kein Sauerstoff an den Wein gelange. Misstrauische können das ja jederzeit an Ort und Stelle überprüfen. Sie müssen nur oft genug kommen.



Ja, klar, zu Essen gibt es auch etwas. Man darf keine Resta

urantküche erwarten, aber anspruchsvolle Kleinigkeiten. Dafür ist Michel Briedés Frau Katya verantwortlich. Die holländischen Bitterballen (frittierte Kroketten mit Kalbfleischmasse) sind ein Must-have. Die wirklich köstlichen Pfannenkuchen ebenfalls. Die Variante mit Hackfleisch, Mais, Zwiebel, Jalapeno und Salsa ist einfach gut. In Zusammenarbeit mit dem japanischen Küchenchef Hiro Sakai (The Sakai) entstand eine japanisch inspirierte vegetarische Version. Acht verschiedene Pfannenkuchen-Ideen warten auf die Gäste. Zudem

Charcuterie mit verschiedenen Schinken und Salami sowie eine ausgesuchte Käseauswahl. Die Dosen mit Delikatessen aus dem Meer (Sardinen, Makrele, Tintenfisch, Thunfisch), wie sie derzeit sehr angesagt sind, machen auch Spaß.



Das neue Lokal hat durch die Lockdown-Affäre kaum Zeit gehabt, sich komplett aufzustellen. Die Weinkarte ist bislang eine Liste, bei der viele Fragen offen bleiben. Aber Michel nimmt sich Zeit und erklärt mit Freude sein Sortiment. Die metallischen Tische und

Stühle auf der Terrasse erscheinen nicht optimal, weil zum Wein haptisch und optisch einfach Holz besser passt (so wie dies auch im Innenraum vorzufinden ist). Aber grundsätzlich hat Frankfurt diese neue, bemerkenswerte und gute Adresse als großen Gewinn zu sehen.

Ludwig Fienhold



*Vinothèque Briedé, Frankfurt, Vogtstr. 43.
Tel. 0171 410 5853.*

Täglich 18 – Mitternacht, Dienstag geschlossen.

www.vinotheque-briede.de

Photocredit: Barbara Fienhold

