



es Weinbar

IN & CO.

APES WEINBAR
außer langweilig

entris war er weltberühmt, der 'n' Roller unter den Weinkellern. Justin Leone, Sommelier aus da, verantwortet jetzt das flüssige Angebot der Weinbar im Cortina. Mit der extrem breiten Auswahl an im 0,1-Liter-Glas ausgetrockneten Gewächsen garantiert er Spaß aller Art und in allen Preisen. Das reicht vom mehr als bloßen rheinhessischen Silvaner Wagner-Stempel (5,90 €) über den gereiften Riesling wie den Eferkristall vom Karthäuserhof (7,50 €) oder Exzentrisches wie rote trübe Cuvée „Martó“ aus hessen (6,90 €) hin zu exklusiven Tropfen wie dem Trebbiano von Martini (27,90 €) oder einen 95er Cu-Beaucaillou aus Bordeaux zu 10 Euro das Gläschen – was einer irre teuer, aber dennoch ein faibles ist. Bemerkenswert das Angebot an Prickelndem – allein an die ert verschiedene Champagneren auf der Flaschenkarte. Glas-e anstoßen kann man mit dem

„Hausprudel“ brut nature vom Pfälzer Weingut Scheuermann (8,90 €) oder dem Champagner Blanc de Blancs Henriet Bazin (16,90 €). Großen Trinkspaß für Fortgeschrittene bieten die Weine des Rioja-Weinguts López de Heredia, etwa der salzig-mineralische, dabei honigduftende weiße Gravonia 2012 (13,50 €). Beachtlich auch die Küche. Keinesfalls verpassen sollte man das ungewöhnliche Tatar aus leicht angetrockneten Tomaten (13,50 €), das man auf den ersten Blick für feinstes Rindertatar halten würde – und auf den ersten Bissen auch noch! Eine erfrischende kühle Köstlichkeit ist die zu einem runden Mosaik gebastelte bayerische Bachforelle mit Dillsud und Meerretticheis (16,50 €), makellos das Zweierlei vom Poltinger Reh mit Spitzkohl und intensivem Saucen-Duett (33,50 €). Einmal kommen wir montags, da ist es für gewöhnlich ruhig in der Gastronomie. Aber hier brummt der Laden – es ist Schnitzel-abend. Hungerige haben die Wahl zwischen Wiener Schnitzel und vegetarischem Flammkuchen, fertig. Das Schnitzel (22,90 €) weist eine prachtvoll goldgelbe, mustergültig wellige Panade auf, innen ist es saftig, dazu gibt es Kartoffelsalat mit steirischem Kernöl und Vogelsalat. Passend zum

Schnitzel gibt es von Pichler-Krutzler den cremigen Grünen Veltliner Supperin 2017 aus der Fünf-Liter-Flasche (11,90 €). Bravo!

Rozsika Farkas

Altstadt, Ledererstr. 8
Tel. 2 42 24 95 04
www.grapes-weinbar.de
Mo-Do 18.30-24 Uhr
Fr/Sa 18.30-1 Uhr
O Draußen sitzen

Essen und Trinken *****
Service *****
Ambiente *****

GARIBALDI NYMPHENBURG
Die Sonnen-Piazza

Was gehört für die meisten von uns zu einem perfekten Italienurlaub dazu? Den Abend mit einem guten Glas Wein auf der Piazza in der Sonne einläuten. Genau dieses Feeling schnuppern wir auf der „Piazza Garibaldi“ nahe am Rotkreuzplatz. Neben sechs verschiedenen Weinen im offenen Ausschank (4,90-6 €) kann man hier an kleinen Bistrotischen oder auf Filzkissen auf dem Mäuerchen eine Auswahl an über 700 Flaschenweinen zum Ladenpreis plus 12 Euro Korkgeld, dazu warme Panini und Antipasti genießen. Einige der Weißweine sind gekühlt vorrätig, bei den Roten hat man freie Wahl. Wir starten unseren Piazza-Aperitif mit je einem Glas frischen Sauvignon Blanc Le Petiot Touraine aus dem Loiretal (0,11 4,70 €) und einem Montecucco Rosato DOC 2021 von Grottole (0,11 5,10 €), einer aromatisch-duftigen Rosé-Cuvée, die wir uns an der Selbstbedienungstheke holen. Dazu bringt der freundliche Service, der auch bei bestem Aperitif-Wetter nicht den Überblick verliert, eine Merenda, bestehend aus fünf Weckgläsern mit gerösteten Salzmandeln, gemischten Oliven, Parmesanstückchen, getrockneten Tomaten und Salami (10 €). Das reicht für zwei Personen bestens zum Knabbern, vor allem, wenn man noch ein Tütchen mit rösem Brot (2 €) dazu bestellt. Zur mildwürzigen Salami passt im Anschluss der Secco Verona IGT Vintage Edition 2016 von Bertani aus dem Veneto, eine komplexe Rot-



Grapes Weinbar



Garibaldi Nymphenburg

weincuvée mit weichen Tanninen und feiner Kakao- und Kaffeewürze (0,116,40€). Wer sich das Italiengefühl auf den heimischen Balkon holen will, findet im Laden und an der Feinkosttheke alles, was das mediterrane Herz begehrt: von ausgewählten italienischen Käsen, Antipasti und Wurstwaren über frische Pasta und Pizzateig bis hin zu feinen Olivenölen, exquisiten Dosentomaten und kleinen Sünden für den Nachtisch. Mit der Güte der Produkte wäre auch jede italienische Mamma hochzufrieden.

Susanne Wess

Neuhausen
Nymphenburger Str. 188
Tel. 1 68 97 38
www.garibaldi.de
Mo-Fr 11-20 Uhr
Sa 10-18 Uhr

○ Draußen sitzen

Essen und Trinken *****
Service *****
Ambiente *****

BLAUE LIBELLE Mission erfüllt

Es läuft, das Geschäft, vom ersten Tag an. Dafür sorgen Max Ergert, Robert Eibel und Ayoub Azzabi, die schon mit dem Heart Club viel Erfahrung gesammelt haben. Der Name der trendig gestalteten Weinbar ist fantasievoll, so wie die Gerichte, die man nach dem Food-to-share-Prinzip zusammenstellt. Mit großem Charme kümmert sich Ayoub um unser Wohlbefinden, und während er die mediterran-asiatisch ausgerichtete Küche erläutert, löschen wir den ersten Durst mit Tegernseer Hellem (0,313,50€). Unsere Wahl fällt auf Belugalinsensalat (12€) und Tuna-Ceviche (16€), und beides ist die Wucht. Die Linsen kommen mit einer Brunoise aus Bete und Sellerie – die untergeordneten Waldbeeren geben eine ungeahnte Frische. An kurz abgeröstetem Tatakori orientiert sich der dünn aufgeschnittene Thunfisch. Der Soja-Sesam-Dip, der ihn bedeckt, ist von gewagter Chilischärfe, raffiniert gebrochen von süß eingekochten Zwiebeln und sauren Physalis. Angetan sind wir auch von der hohen Qualität der Pizza. Mit knusprig aufgeblähtem Rand schmecken die

„Regina“ mit Parmaschinken und die „Salame piccante“, wie wir es aus Neapel nicht besser kennen (je 12€). Dazu wechseln wir zum Wein aus der umfangreichen Karte – über 250 Positionen – und erfreuen uns an zwei Burgenländern: dem beerenstarken Zweigelt „Kieselstein“ (0,115€) und dem Blaufränkisch-Rosé „Dope“, einem Naturwein mit Fizz (0,118€) – denen der Sauvignon Blanc „Le Petit Blanc“ von der Loire (0,115€) mit klarer Bitternote folgt. Zum Abschluss lässt es sich Ayoub nicht nehmen, uns noch seinen heute offen ausgeschenkten Favoriten kosten zu lassen – ganz zurecht: Die naturbelassene Cuvée „Popcorn“ aus Grünem Veltliner, Weissburgunder und Welschriesling (0,75132€) überrascht mit hintergründig rauchigem Aroma. Das Motto „Wine Food Love“ ist auf der meerblauen Markise zu lesen, und wir bestätigen gern: Die Mission ist erfüllt.

Thomas Winzker

Isarvorstadt, Hans-Sachs-Str. 3
www.blauelibelle.de
Di/Mi 18-24 Uhr, Do-Sa 18-2 Uhr
○ Draußen sitzen

Essen und Trinken ****
Service ****
Ambiente ****

SAFFER'S WINZERWELT IN DER AU

Wein aus bester Schräglage

Hungrig einkaufen zu gehen, gilt zu recht als gefährlich, landet dann doch vieles im Einkaufswagen, was man im satten Zustand im Regal gelassen hätte. Aber wie ist es, mit einem Weinglas in der Hand zwischen den gut sortierten Auslagen eines Weinhändlers zu perambulieren? Das kann man in Saffers WinzerWelt in der Au im Selbsttest herausfinden und wird dabei feststellen, dass für diese Möglichkeit allein der Besuch schon lohnt. Wer die kleine, ständig wechselnde Auswahl offener Weine aber lieber sitzend genießen will, kann sich an der schönen Marmortheke oder an einem der Tischchen an der Fensterfront trefflich niederlassen und sich die Besichtigung des Sortiments für später aufsparen. Umsichtig umsorgt wird man dabei von dem gleichzeitig Laden und Bar betreuenden Personal mit kundigem Ratschlag und Freude an der Sache. Wunderbar und genau das Richtige ist bei unserem Besuch der rheinhessische Riesling „Schräglage“ (0,113,50€) – vom gleichen Weingut gibt es einen leichteren, auch als Sommerwein absolut geeigneten Pinot Noir (0,7516,30€). Ein ander mal bekommen wir einen ebenso guten Lugana von Griwaldi (0,113,50€) ins Glas. Erneut zeigt sich, dass hier tagesaktuell der passende Wein ausgesucht wird. Beide Male sind erfrischende, kühl zu trinkende Weine angezeigt und werden dementsprechend ausgewählt. Aber es gibt auch stets einen günstigen Fasswein, den man sich halbliter- oder literweise aus dem goldenen Rund an der Wand hinter der Theke, in dessen Mitte ein Zapfhahn prangt, abfüllen lassen kann. An der hinteren Wand des hellen, schönen Barraums ist ein Regal mit italienischer Feinkost – Pasta, Kapern, Oliven im Glas – sowie ein Kühlschrank, dem man beispielsweise den Prosecco von Bertolo (0,7515,90€) entnehmen und schnell heimtragen oder gleich an das nur ein paar Schritte entfernte Isarufer mitnehmen kann. Aber zunächst ist es dringend geraten, mindestens einen kurzen Spaziergang durch die italienisch dominierte Auslage der Weinhandlung zu machen und entweder den am Tage ausge-