

Angebot. In der Kategorie zu sechs Euro seien stellvertretend der wunderbare Chianti classico Borgo Scopeto, der als „klassisch“ treffend beschrieben ist, und ein mittelhessischer Riesling von Josten&Klein, der Hauswein sozusagen, genannt. Letzterer besitzt großen Geschmacksreichtum, Säure und Frucht wirken hier hervorragend zusammen. Bleibt als letztes Beispiel noch der St. Emilion Grand Cru vom Chateau Quercy zu neun Euro zu erwähnen, der die Berühmtheit seiner Herkunft voll rechtfertigt, ein ausgezeichnete Bordeaux. Dazu werden Schinken und Käse (12,50 €) und ein warmes Tagesgericht, in unserem Fall ein erstklassiges Gulasch (14,50 €), angeboten. Der Name Loreley kommt übrigens von einem hierzulande unbekanntem Billy Wilder-Film mit Marlene Dietrich, A Foreign Affair, der wegen der satirisch-kritischen Darstellung des zerbombten Nachkriegsdeutschlands bis 1977 nicht gezeigt wurde. Hauptschau-



Loreley Weinbar

platz ist die Bar Loreley, in der Alliierte und Deutsche aufeinandertreffen. Dazu ist nur zu wünschen, dass die Bar, anders als der Film, die Aufmerksamkeit bekommt, die sie verdient.

Christian Frobenius

Zentrum, Marienstr. 18
Tel. 33 24 35
www.loreley.me
Di-Do 17-1 Uhr, Fr/Sa 14-3 Uhr
Tram 16/18, Bus 132, S-Bahn Isartor

Draußen sitzen

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

VINTAGE SELECTION

Bemerkenswertes Abbild

Zugegeben, „großdeutsche Weinstube“ wäre vielleicht kein guter Name gewesen, aber dass man unter dem Namen Vintage Selection etwas abseits der ausgetretenen Pfade eine schöne kleine Bar vorfindet, in der es nur deutschen und österreichischen Wein und Bücher aus dem Diogenes Verlag gibt, ist auch nicht das Erste, was man unter diesem Namen erwartet hätte. Zu dünnen, knusprigen Flammkuchen (8 €) und einer ken-

nerhaft bestückten Käseplatte (klein 6,50 €) serviert uns der freundliche, lockere Betreiber Marian Kreuzer mit Dr. Loosens Riesling-Sekt von der Mosel (0,1 l 4,50 €) einen Einstieg, der Gutes verspricht. Der Fränkische Riesling von Schwane (0,1 l 3,30 €) und die Cabernet und Merlot-Cuvée von Studier (0,1 l 4,20 €) kommen auf unseren Wunsch nach einem frischen Weißwein mit ausgeprägter Säure und einem Rotwein mit deutlichen Tanninen. Wie toppt man jetzt den Riesling und was kommt nach dem Cabernet? Letzterer wird nach gerne gereichten Probierschlucken von einem Spätburgunder von Milch (0,1 l 4 €) abgelöst, der naturgemäß weit mehr Frucht-Kirsche, Pflaume - bietet und mit einem schönen Abgang erfreut. Der Weißburgunder von Arnold (0,1 l 3,70 €) war ebenfalls der richtige Tipp des Önologen: vollmundiger, fruchtiger als der Riesling. Diese und alle anderen probierten Weine zeichnen ein bemerkenswertes Abbild der deutschen Weinlandschaft, die sogar Rotweine bietet, die sich auch im internationalen Vergleich sehen lassen. Ein schöner Ort, um den Feierabend mit einem guten Glas Wein einzuläuten, was die Stammkund-

schaft aus dem Viertel genauso gerne tut, wie der Weinkenner, der von weiter her kommt.

Christian Frobenius

Isarvorstadt, Westermühlstr. 39
Tel. 88 56 97 18
www.vintage-selection.de
Mo-Fr 15-22 Uhr, Sa/So 13-22 Uhr
Bus 132 Klenzestraße
U1/2/7, Tram 16/17 Fraunhoferstraße
Keine Kreditkarten, ec-Karte möglich
 Draußen sitzen

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

LA DISPENSA

Süffig bis außerordentlich

Der hübsche kleine Weinladen mit den wenigen Tischen macht seinem Namen La Dispensa („Vorratskammer“). Ehre. Er bietet Süffiges bis Außerordentliches, ausschließlich aus Italien, alles jenseits des Mainstreams, ausgewählt von Wirt und Inhaber Peter Bluhm, der viele Jahre in Italien gelebt hat. Zur Einstimmung nehmen wir ein Glas Franciacorta Brut (0,1 l 4,80 €), klassisch komponiert aus Chardonnay, Pinot Bianco und Pinot Nero. Der Schaum-

Weinkellerbau Ammon

Wir bauen Weinkeller

... entweder handgemauert

Fordern Sie unseren Prospekt an oder besuchen Sie uns im Internet.

... oder zum Selbstaufbau

Besuchen Sie unsere Musterkeller.

Tel.: 089 - 854 16 07
Fax: 089 - 854 15 19
www.weinkellerbau.de
www.steinregal.de