Der Weinladen

Text:
Dorit Bader
Fotos:
Th. Strittmatter

Ludwig-Erhard-Platz 2-4
63110 Rodgau (Dudenhofen)
Tel. 06106/2593608
genuss@derweinladen-rodgau.de
www.derweinladen-rodgau.de

Sommelier
Manuel Gries

Die Schwarzen kommen.

Der Vino Spumante Nero ist im Herbst auf den deutschen Markt gekommen. Eine Portion Extravaganz und Exklusivität kann er gewiss für sich beanspruchen: Erhältlich ist er ausschließlich in Frankfurt, Berlin und Rodgau – im Dudenhofener Fachgeschäft Der Weinladen.

Schwarz präsentieren sich die Flaschen. (Fast) schwarz ist auch deren Inhalt: der neue trockene Sekt aus der Emilia Romagna aus tiefdunklen Trauben, mit samtiger Perlage und einem Aroma nach Kirschen und Waldfrüchten. Der schwarze Sekt eben!

Auch bei der Auswahl seiner übrigen guten Tropfen fährt Inhaber Manuel Gries, seit '98 Sommelier, seinen eigenen Stil. Sein Prinzip ist es, ausschließlich Produkte anzubieten, hinter denen er zu 100 % steht. Dabei favorisiert er kleine, eher unbekannte Güter.

Zur Zeit empfiehlt er besonders kräftige, vollmundige Rote – passend zum Wild oder solo. Zum Verschenken oder Behalten. Beispielsweise spanische vom Weingut Bodegas Martúe La Guardia oder aus Südfrankreich den Orénia rouge (Philippe Nusswitz).

Auch ein besonderer Whisky hat es Manuel Gries angetan. Der Kilchoman Single Malt stammt aus einer der kleinsten Distillerien Schottlands (erbaut 2005 – die erste Gründung seit 125 Jahren!), bei der alle Produktionsschritte vor Ort ausgeführt werden: from barley to bottle (vom Gerstenkorn bis zur Flasche).

Der Weinladen ergänzt sein Angebot seit Kurzem durch das ausgefallene Schokoladen- und Nougatsortiment (auch vegan, laktose- und glutenfrei) des Herstellers Wildbach in Bodenkirchen. Namen wie *Seefahrer, Mango begegnet Banane in Weiß* oder *Florentiner* haben nur eines im Sinn – zu verführen.

Aus der Manufaktur Gölles, gelegen im Herzen des steirischen Vulkanlands, stammen aromatische Essige und Gelees. Makellose Früchte, Weine, Bier oder Moste werden bei deren Herstellung verwendet. Eine Reifezeit von mehreren – bis zu zwanzig – Jahren in Behältern aus Edelstahl oder kleinen Eichenfässern bringt edelste Balsam-Essig-Sorten hervor.

Der Weinladen. Eine Adresse, die nicht ausschließlich Weinliebhaber kennen sollten! ■

Süße Verführer von **Wildbach**

Gölles-Essige:
Edles aus Quitte, Apfel, Tomate ...