



**Barón de Ley**  
Reserva 2004, 10,95  
Euro, [www.vinos.de](http://www.vinos.de)



**Remelluri**  
Reserva 2005,  
16,90 Euro, [www.cielo-del-vino.de](http://www.cielo-del-vino.de)



**Valdelana**  
„Agnus“ Reserva  
2004, 39,90 Euro,  
[www.vinos.de](http://www.vinos.de)



PLAYBOY-WEINKUNDE: RIOJA

## Die Weinheizung

Die Weine aus dem spanischen **Rioja** bieten nicht nur ein tolles Preis-Leistungs-Verhältnis: Sie schmeicheln dem Gaumen – und das über Jahre

**W**er im Winter nicht frieren will, hakt täglich Holz oder ver mummt sich mit Polarkleidung. Oder er schaltet die Weinheizung an. Dafür eignen sich hervorragend die Rotweine aus dem spanischen Rioja. Die bieten in Sachen Aroma der herzhaften Kost der Jahreszeit gut Paroli.

Wer es – wie US-Weinpapst Robert Parker – tanninreich und fast schon marmeladig liebt, findet im Rioja ein tolles Preis-Leistungs-Verhältnis. Der Barón de Ley Reserva 2004 etwa: Wo gibt's für elf Euro schon einen Roten, der 20 Monate im Barrique ruhte? Ausschließlich Tempranillo-Trauben wurden hier sorgfältig verarbeitet. Kein großer Wein, aber ein guter. Und einer, der mit einer samtig-würzigen Frucht-Holz-Kombination beeindruckt.

Der Remelluri Reserva 2005 dagegen gilt als „französischer Rioja“: modern vini-

fiziert, eine elegante Cuvée, die an die eines typischen Bordeaux erinnert (90 Prozent Tempranillo, fünf Prozent Garnacha, fünf Prozent Graciano), und Rebstöcke, die zwischen 25 und 120 Jahre alt sind. Und ein Château wie die französischen Nachbarn hat die Familie Remelluri auch. Robert Parker bewertete den Wein mit 92 Punkten – zu Recht! Eine ausgewogene Komposition aus Tabak, Zeder, Kirsch und Pfeffer, die es mit jedem Braten aufnehmen kann.

Zur Königsklasse aber gehört der Valdelana „Agnus“ Reserva 2004: eine Edition, die nur – wie 2004 – in großen Jahrgängen geschaffen wird. Fünf Jahre lagert das Baby auf dem Weingut, davon 24 Monate im Holz. Ein Schmeichler in Samt und Seide, mit Vanille-, Süßholz- und Kakaonoten. Dieses feine Fläschchen (95 Parker-Punkte) schmeckt mindestens noch zehn Jahre. Und zwar eigentlich zu jeder Jahreszeit ...

## Playboy Lokal-Termin

„FRANKE“, BERLIN

### Brasserie nouvelle

Im alten Berliner Westen hat sich eine Restaurantkultur entwickelt, die an Paris erinnert: raffinierte Küche, anständige Weine, eine schlicht-edle Architektur und ein Publikum, das sich zu kleiden weiß.

So auch das neue „Franke“, das das Konzept der Brasserie nouvelle praktiziert – jedoch mit israelischen Akzenten: Küchenchef Zion Nechaisy stammt aus Tel Aviv und hat im 3-Sterne-Restaurant „L'Auberge de L'ill“ (Elsass) gearbeitet.  
[www.frankerestaurant.de](http://www.frankerestaurant.de)

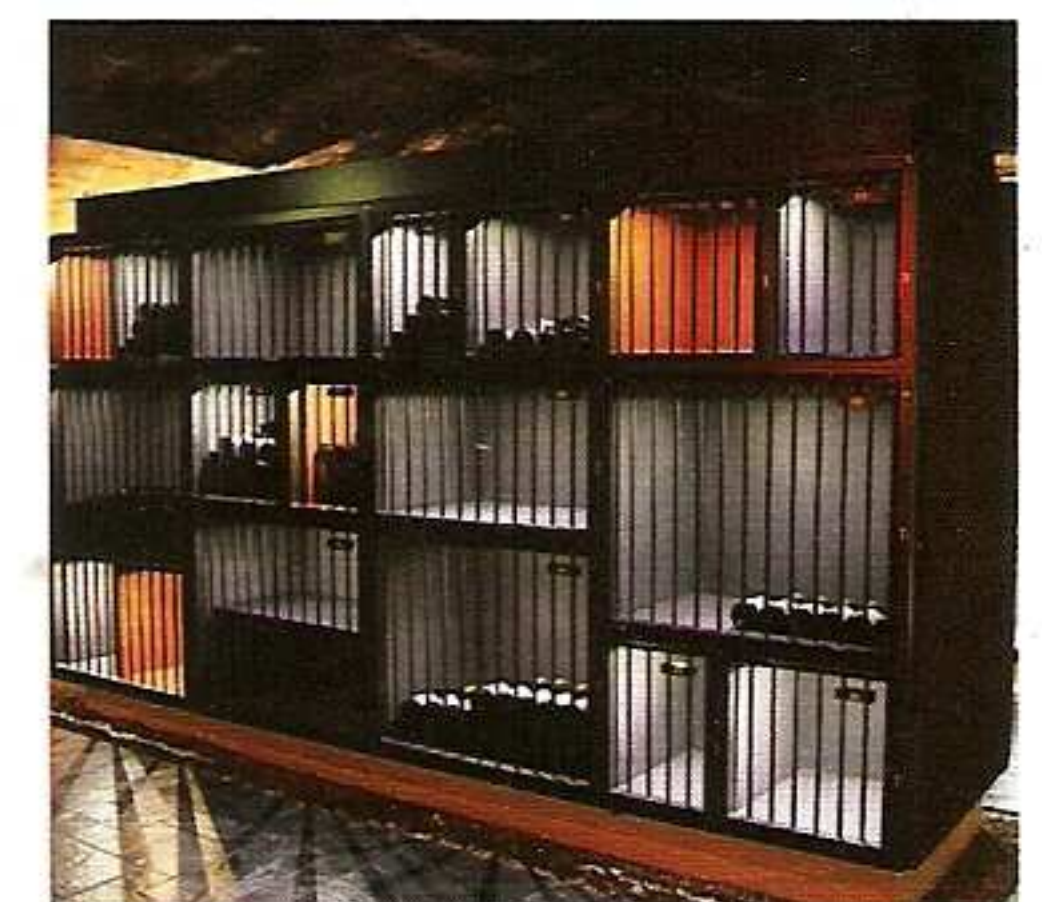
Edel in Glas und Holz: das neue „Franke“ in Berlin



WEIN-BANK

### Hohe Kante

Aktie? Da kann man gleich seine Scheine zum Hunderennen tragen. Bargeld? Schnell nicht mal das Papier wert. Als letzte beständige Geldanlage bleibt eigentlich nur hochklassiger Wein. Doch der hat seine Ansprüche: Kühl soll es sein (10-13 Grad). Feucht mag er es – doch wer kann das in seinem Neubaukeller bieten? Das Weingut Balthasar Ress in Rheinhessen tut das: In 223 Schließfächern werden dort edle Tröpfchen für ihre letzte Stunde perfekt aufbewahrt (50 Euro/Monat).  
[www.winebank.de](http://www.winebank.de)



Da liegt er gut: in der „Winebank“ in Hattenheim