



## PIT PUNDA

Leidenschaft und Kompetenz – diese Eigenschaften verkörpert Pit Punda, der sich in den vergangenen 20 Jahren in der Mainmetropole als Gastronom und Weinexperte einen Namen gemacht hat. Sein untrüglicher Spürsinn für unbekannte, exponierte Winzer führt dazu, daß sich Liebhaber des edlen Gewächses gerne in die Hände des passionierten Weinfachmanns begeben.

**Von Jutta Lamy**

**L**earning by tasting – so einfach läßt sich die Ausbildung von Pit Punda zum Weinexperten beschreiben. Geschadet hat dies seiner trinkfreudigen Umgebung nie. Im Gegenteil, der gelernte Schreiner gilt heute in der Frankfurter Gastronomie als einer der Vorreiter für Weintrends und Geheimtips. „Ich bin ständig auf der Suche nach Jungwinzern, die ihre Gewächse auf unkonventionelle Art produzieren“, erklärt er. Dazu gehört die Verkostung von circa 60 Weinen pro Monat. Die ersten Lorbeeren für seine interessanten Weinkonzepte erntete er 1998, als die Weinbar im „Dichtung & Wahrheit“ im Gault Millau Erwähnung fand. In seinem Element war der Wein-

experte in den vergangenen sechs Jahren im „Cyrano“, das wegen seiner hochwertigen Weine und der exzellenten Beratung über die Grenzen Frankfurts hinaus bekannt war. Seit diesem Sommer stellt er seine Weinkompetenz dem Restaurant „Zarges“ zur Verfügung. „Ich werde moderne Akzente in die ausgefeilte Weinkarte integrieren – passend zu den hochwertigen Klassikern“, verrät er. Die Weinproben, die dort jeden Donnerstag stattfinden, sind eine einmalige Gelegenheit, Geheimtips zu entdecken: Hier präsentieren (noch) unbekannte Winzer wißbegierigen Weinliebhabern ihre Gewächse in einer lockeren und kommunikativen Atmosphäre. ■

**2005 Syrah, Weingut Rings,  
Syrah, Pfalz**

26,50 €

Die Brüder Rings haben mit dem im Barrique ausgebauten Wein etwas ganz außergewöhnliches geschaffen. Aromen von Cassis, Vanille, Pfeffer und Nelken paaren sich am Gaumen sehr subtil mit reifer, saftiger Frucht und intensiven Würz-Aromen. Anklänge von Bitterschokolade, Tabak, Pfeffer bilden ein sehr vielschichtiges Finale mit sehr gut eingebundenen Tanninen.



**2005 Spätburgunder J<sup>2</sup>, Weingut Becker Landgraf,  
Spätburgunder, Rheinhessen**

10,00 €

Die Weine von diesem jungen Winzer-Ehepaar sind komplex, dicht, elegant, und stark von dem Boden ihrer Herkunft geprägt. Mit „J<sup>2</sup>“ bezeichnen die beiden die ersten gemeinsam produzierten Weine. Eine würzige Nase von dunklen Beeren, Kräutern und mineralischen Noten zeichnet diesen Spätburgunder aus. Am Gaumen reife rote Früchte mit viel Körper und einer gewissen Eleganz.



**2007 Tauberteller Hasennestle, Winzerhof Stahl,  
Müller-Thurgau, Franken**

9,00 €

Christian Stahl und Müller-Thurgau bilden die perfekte Kombination, um diese Rebsorte zu neuem Leben zu erwecken. Dieser Wein ist von gradliniger Eleganz, frischer Frucht und leichter Mineralität. Nicht durch die übliche fränkische Tradition belastet, gleicht dieser Lagewein in seiner feinen und subtilen Art eher einem jungen Riesling mit wenig Säure.



**2005 Saint Laurent, Weingut Dreissigacker,  
Saint Laurent, Rheinhessen**

12,50 €

Ein eleganter Rotwein mit feinen Röstaromen und kräftigem Duft nach schwarzen Beeren. Im Mund kommt die saftige und vollmundige Frucht von Pflaumen und reifen Kirschen dazu. Filigrane Holzwürze und eine lebendige Säure beeindruckt bei dieser von Jochen Dreissigacker modern vinifizierten traditionsreichen Rebsorte.



**2007 Rüdeshheimer Berg Rottland, Weingut Leitz,  
Riesling Alte Reben, Rheingau**

27,90 €

Der Wein zeigt in der Nase fruchtige Aromen von Mango und Maracuja, unterlegt von feinen Graphitnoten durch den grauen Schieferboden. Den Gaumen schmeichelt der Wein mit vollreifen, saftigen Äpfeln und Aprikosen. Er hat eine ausgezeichnete Tiefe. Das mineralische Gerüst und die filigrane Säure verleihen dem Wein Länge und Eleganz. Ein beeindruckendes Erlebnis.



**2006 Mandelberg, Weingut Philipp Kuhn,  
Viognier, Pfalz**

14,70 €

Viognier ist eine weiße Rebsorte aus dem Rhôneal. Meist sehr kraftvoll mit intensiven floralen Aromen und im ungünstigsten Fall wie ein kräftiger Biß in ein Stück Kernseife. Philipp Kuhn interpretiert die Rebsorte auf sehr schlanke Weise, glasklar mit zartem Duft nach Melone und Nektarine. Reintönig und vollmundig mit feiner Säure und kühler Mineralität. Ein nachhaltiger Abgang beschließt die bestens gelungene Aufgabe.

