



RESTAURANT  
DREI KÖNIG

LÖRRACH

# Weinprobe Südtirol Clemens Waldthaler

Sa, 31. Oktober 2015  
19.00 Uhr

Clemens Waldthaler präsentiert seinen Jahrgang 2007 aus Magnum- und Doppelmagnumflaschen. Dazu kreiert unsere Küche ein passendes 4-Gänge-Menü. Und als Zugabe gibt es lokale Käsespezialitäten aus dem Südtirol.

Degustation + Menü 120 €/Person.

Anmeldung: Tel. +49 7621 425 83 33,  
[info@restaurant-dreikoenig.de](mailto:info@restaurant-dreikoenig.de)



**Spezialangebot:** Kombinieren Sie die Weinprobe mit einer Übernachtung im Hotel Drei König.

Doppelzimmer 110 € statt 135 €, inklusive Frühstück.

Reservierung: Tel. +49 7621 550 47 90,  
[info@hotel-dreikoenig.de](mailto:info@hotel-dreikoenig.de)





## Weinprobe Südtirol: Clemens Waldthaler

Das Weingut Waldthaler befindet sich im sonnigen Südtiroler Unterland in Auer, südlich von Bozen, und wird mittlerweile in 7. Generation bewirtschaftet. Auer liegt auf einem Porphyrschutt-Kegel, welcher im Laufe der Jahrhunderte vom Schwarzenbach angeschwemmt wurde. Gerade diese Böden in leichter Hanglage eignen sich besonders für den Weinbau.

Seit 1983 werden unter dem geschützten Markenzeichen RAUT® die hochwertigsten Weine der Auer Lagen abgefüllt. Diese Weine werden aus selektioniertem Lesegut der Sorten Merlot, Lagrein und Cabernet gekeltert und mit größter Sorgfalt nach traditionellen Methoden ausgebaut. Die Reife erfolgt in der Regel für 3 bis 4 Jahre in kleinen Eichenfässern von 225–500 Litern. Erst nach einigen weiteren Monaten Flaschenreife verlässt ein echter RAUT® den Keller.

Den Käse steuert Sternekoch Hansi Baumgartner bei, der seit über 20 Jahren mit seiner Ehepartnerin Edith in der Nähe von Brixen, nördlich von Bozen, die Firma «DEGUST Affineur» führt.

Dort kombiniert er zu Käse die begehrtesten Zutaten und kreiert Veredelungstechniken, die in traditionellen Konservierungsmethoden wurzeln aber gleichzeitig innovativ und geschmacklich avantgardistisch sind.

Restaurant Drei König  
Basler Strasse 169  
D-79539 Lörrach

Tel. +49 7621 425 83 33  
info@restaurant-dreikoenig.de  
Di-Sa 11.30–14.30, 17.30–24.00 Uhr

### Die Weine und das Menü

#### **Savignon RAUT, 2007**

Südtiroler Speck, Schüttelbrot



#### **Rosso RAUT, 2007**

Bachsaibling mit Blumenkohlcreme



#### **Rosso RAUT, 2007**

In Rotwein geschmorter Pulpo mit Risotto



#### **Lagrein RAUT, 2007**

Hirschragout in Lagrein geschmort  
mit Polenta di Storo und Wirsinggemüse



#### **Cabernet RAUT + Merlot RAUT, 2007**

Käsebuffet: die fünf besten Sorten  
von Hansi Baumgartner