



RESTAURANT
DREI KÖNIG

LÖRRACH

Weinprobe Niederösterreich



Kurt Angerer

Sa, 6.7.2013,
19 Uhr

Kurt Angerer aus dem Kamptal gehört zu den Besten Winzern Österreichs. Seine Weine sind ein Abbild seiner selbst: geradlinig, urwüchsig und eigenständig. Jetzt kommt er zu uns und präsentiert Ihnen eine Auswahl der neusten Jahrgänge.

Die Degustation inkl. Menü kostet 90 €/Person.

Anmeldung: Tel. +49 7621 425 83 33,
info@restaurant-dreikoenig.de



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

Doppelzimmer 100 € statt 135 €, inklusive Frühstück.

Reservierung: Tel. +49 7621 550 47 90,
info@hotel-dreikoenig.de



Weinprobe Kurt Angerer, Kamptal/Niederösterreich

Kies, Spies, Loam, Granit und Eichenstaude – eigenständige Weine eines eigenständigen Winzers.

**Weingut Kurt Angerer,
Lengsfeld/Kamptal**
<http://www.kurt-angerer.at>

»Ich habe kein Kosthäusel, keine Marmorstiege, keinen goldenen Türknauf. Jeder Cent, den ich verdiene, wird in den Weingarten, neue Tanks oder Fässer investiert. Ein kleines Bordeaux-Château – mit zwei Granitsäulen, einem Vordach und zwei chais, eines rot, das andere weiß – würde mit zwar auch gefallen ... aber was braucht man wirklich, um einen guten Wein zu machen? Ein gepflegter Weingarten, eine späte Lese schmissiger Trauben, eine saubere Vergärung und eine lange Hefelagerzeit, fertig.«

So ist Kurt Angerer: Schnörkellos und präzise, sozusagen ein Spiegelbild seiner klaren, mineralischen, fruchtbetonten Weine. »Ich mag keine komplizierten Weine, die erst Jahre brauchen, bis sie schmecken. Ich will diese typisch österreichische Frucht«, sagt er. Und genau das gelingt ihm mit seinen urwüchsigen Terroir-Weinen auf allerhöchsten Niveau. Zahlreiche Auszeichnungen und Preise zeugen davon – nicht zuletzt auch die wiederholte Einstufung als eines der besten Weingüter Österreichs.

Das Weingut Kurt Angerer liegt in der Gemeinde Lengsfeld im niederösterreichischen Weinbaugebiet Kamptal. In der Familie wird seit über 150 Jahren Weinbau betrieben. Der gelernte Kellermeister Kurt Angerer plante vorerst, sich in Australien niederzulassen. Schließlich blieb er – zum Glück! – doch seiner Heimat treu und begann ab 1996, Weine nach seinen Vorstellungen zu keltern.

Auf 40 Hektar Rebfläche werden 60% Weißweinsorten (Grüner Veltliner, Riesling und Weißburgunder) und 40% Rotweinsorten (Zweigelt, Blauburgunder, St. Laurent, Cabernet Franc, Syrah und Merlot) angebaut.

Kurt Angerer gilt als absoluter Spezialist für den in mehreren Stilen ausgebauten Grünen Veltliner. Die Trauben werden sehr spät geerntet und die Weine nach der Gärung im Stahltank zum Teil bis zum Frühjahr auf der Hefe belassen. Die Spitzenweine werden nach dem vorherrschenden Bodentyp bzw. ihrer Herkunft als Ametzberg, Eichenstaude, Kies, Loam (Löss), Granit und Spies benannt.

Die Weine und das Menü

Grüner Veltliner »Kies«, 2012

Kaninchenterrine mit Zwergorangen

Riesling »Ametzberg«, 2010

Gegrillte Gambas auf karamelisiertem Spargel

Grüner Veltliner Unfiltriert, 2011

Filet von der Atlantik-Rotbarbe im Kartoffelmantel auf Topinambur

Zweigelt Barrique, 2011

Merlot, 2009

Geschmortes Ochsenbäckle auf Selleriepüree

Syrah, 2011

Französische Käseauswahl: Brin d'Amour, Roquefort, und Saint-Nectaire mit Orangensenf

