



RESTAURANT
DREI KÖNIG

LÖRRACH

Weinprobe Massimo Rattalino

Sa, 4.2.2012, 19 Uhr



Was Massimo Rattalino aus der Nebbiolo-Traube produziert, kann sich schmecken lassen! Am Besten zusammen mit ausgewählten Delikatessen aus dem Piemont, zubereitet von Carlotta, einer Nachbarin.

Massimo Rattalino und Carlotta sind persönlich anwesend. Die Degustation kostet 90 €/Person.

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



zweites/kommunikation - Basel - www.zweites.ch

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 Massimo Rattalino

Nebbiolo in allen Facetten – vom Langhe Nebbiolo über den Barbaresco bis hin zum Barolo.

Massimo Rattalino,
Barbaresco, www.massimorattalino.it

Massimo Rattalino gründete seinen kleinen Landwirtschaftsbetrieb in Barbaresco auf einem der besten Hügel des Gebietes mit dem Ziel, dort mit seiner ganzen Erfahrung und mit größter Sorgfalt etwas Einzigartiges zu schaffen.

Der Traum, sich dem Weinbau zu widmen, seine Leidenschaft für große Weine und seine Liebe zur Tradition der piemontesischen Önologie verwandelten sich schon bald darauf in ein ehrgeiziges Projekt: nur Nebbiolo zu vinifizieren und gänzlich auf diese großartige Rebsorte zu setzen, um Weine von erstklassiger Qualität zu erzeugen, und dies mit einer Pflege bis ins kleinste Detail.

Zum Barbaresco haben sich im Laufe der Zeit der Nebbiolo delle Langhe und dann auch der Barolo hinzugesellt. So ist eine Auslese an Produkten entstanden, die alle aus derselben Rebsorte hervorgehen, aber mit unterschiedlichen Methoden vinifiziert werden. Auch die Etiketten sollten sich von anderen unterscheiden: Finesse und Eleganz paaren sich mit der innovativen Idee, die einzelnen Nebbioli mit einer Zahl zu kennzeichnen.

Das Restaurant Drei König bietet die Weine von Massimo Rattalino exklusiv in Deutschland an. Wir freuen uns sehr darauf, Ihnen diese fantastischen Weine vorzustellen!

Die Weine und das Essen:

Antipasti: Carne cruda, antipasti piemontese

Vino: Langhe Nebbiolo 26

Ein herber, trockener und eleganter Wein. Kräftige rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. In der Nase spürt man herausragende Noten von Veilchen, Hundsrosen, aromatischen Kräutern und süßen Gewürzen. Im Mund ist er trocken, körpervoll und präsentiert einen sehr nachhaltigen Abgang.

Primi: Tajarin al ragu

Vino: Barbaresco 42

Ein komplexer, trockener und ätherischer Wein. Kräftige granatrote Farbe und in der Nase mit duftenden Noten von Rosen, Veilchen, in Begleitung von süßen Gewürzen und leichten Kakaonoten. Der Geschmack ist harmonisch, geschmeidig und von edlen und ausgeprägten Tanninen, ebenso wie von einem langen Finale gekennzeichnet.

Secondi: Bollito misto con salse della Cascina di Carlotta + contorno di verdure miste

Vino: Barolo 34

Ein kräftiger, herber und eleganter Wein. Die Farbe ist intensiv granatrot; in der Nase offenbaren sich beim jungen Wein duftende Noten von Rosen, Veilchen und Rhabarber, die sich mit dem Alter zu würzigen Komponenten von schwarzem Pfeffer und Trüffel entfalten. Im Mund ist er imposant, ausgeglichen und präsentiert einen sehr nachhaltigen Abgang.

Formaggi: con salse della Cascina di Carlotta

Vino: Barolo 35

Ein sehr geschmeidiger und eleganter Wein. Die undurchdringliche Farbe ist intensiv rubinrot, in der Nase treten Noten hervor von reifen roten Früchten, Heidelbeeren und dann Brombeeren mit lieblichen Nuancen von Maraskakirschen im Hintergrund. Im Mund ist er sehr voluminös und warm und besticht mit einer einhüllenden alkoholischen Komponente.

Dessert: Torta di nocciola, bunet

Vino: Barolo Chinato