



RESTAURANT
DREI KÖNIG

LÖRRACH

Ein Südtiroler Abend

Fr, 4.11.2011, 19 Uhr

Sa, 5.11.2011, 19 Uhr

AUSGEBÜCHT

Das Beste von der Südtiroler Bergsau

—
Badische Tortilla
mit gebratenem Wachtelei

—
Jakobsmuschel mit Erbsenluft

—
Perlhuhnbrust mit Steinpilzen
und Wildpolenta

—
Ochsenbäckle mit Apfel-Sellerie-Püree

—
Orangenterrine mit
reduzierter Blutorangensauce

Das Restaurant Drei König lädt Sie zu einem Abend ein, der ganz im Zeichen einiger Südtiroler Köstlichkeiten steht.

Wir degustieren mit Ihnen Wein, Schnaps und Speck von fünf Produzenten aus Südtirol, begleitet von einem 6-Gänge-Menü.

Kosten: 90 € pro Person.

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



Spezialangebot: Kombinieren Sie den Südtiroler Abend mit einer Übernachtung im Hotel Drei König.

Doppelzimmer 100 € statt 135 €, inklusive Frühstück.

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



Ein Südtiroler Abend

Sechs Weine, ein Grappa, Speck und Wurstwaren – unverfälschter Genuss aus einer einzigartigen Region

Viticolture Ferruccio Carlotto, Ferruccio und Michaela Carlotto, Auer

Auf gut zweieinhalb Hektar Rebflächen erzeugen der Quereinsteiger und Herzblut-Weinbauer Ferruccio Carlotto und seine Tochter Michaela Carlotto zwei ganz besondere Weine: Die im Jahre 1960 gepflanzten Reben des **Lagrein »di ora in ora«** wachsen auf den steinigten Schwemmlandböden des Schwarzenbachs in Auer. Der junge Wein reift zur Hälfte in neuen und gebrauchten Barriques und zur Hälfte in großen Holzfässern. Nach zwölf Monaten im Stahltank zusammengelegt, wird er sechs Monate später abgefüllt. Der Lagrein ist von typisch dunkler, tiefer Farbe, mit angenehmer Struktur und Schlankheit.

Der **Pinot Noir »Filari di Mazzòn«**, aus zwei Lagen der berühmten Blauburgunder-Gemeinde Mazon in Südtirol, zeigt sich in einem vornehmen, hellen Rubinrot mit elegant vollmundigen, wunderbaren Fruchtnoten. Premiere feierten die Carlottos mit dem Jahrgang 2000.

Weingut Gumphof, Markus Prackwieser, Völs am Schlern www.gumphof.it

An den Steilhängen des Schlernmassiv baut Markus Prackwieser seit 28 Jahren auf fünf Hektar Rebflächen die Sorten Weißburgunder, Sauvignon, Gewürztraminer, Vernatsch und Blauburgunder an. Um vollreifes Lesegut zu erhalten, wird am Gumphof eine gestaffelte Ernte durchgeführt. Dies gilt insbesondere für die Selektionsweine PRAESULIS. Einer dieser Selektionsweine ist der **Weißburgunder PRAESULIS**. Die grösstenteils von Hand geernteten Trauben werden in großen Holzfässern und im Stahltank ausgebaut. Mit einer Produktionsmenge von nur 8000 Flaschen im Jahr ist dieser elegante, harmonische Wein, der durch eine kräftige, mineralische Persönlichkeit überzeugt, ein fast schon seltener Tropfen. Der ebenfalls im großen Holzfass und Stahlfass ausgebaute **Sauvignon PRAESULIS** besticht durch seine Vielschichtigkeit, Würze und wunderbare mineralische Noten. Aber auch der ausdrucksstarke **Vernatsch** aus dem Hause Gumphof ist nicht zu unterschätzen und gilt als einer der besten in der Provinz Bozen.

Weingut Ansitz Waldgries, Christian Plattner, Bozen www.waldgries.it

Im St. Magdalener-Gebiet, an sonnenverwöhnten Hängen, wachsen die Reben des **»St. Magdalener klassisch«** aus dem Hause Ansitz Waldgries. Das einzigartig milde Mikroklima dieser Region garantiert eine volle und gleichmäßige Reife der Trauben.

Mit viel Hingabe wird dieser Wein von der Familie Plattner in Eichenfässern ausgebaut. Sein kräftiges rubinrot schmeichelt dem Auge. Sein blumiges Bukett erinnert an Mandel, Veilchen, Nelken und süße Früchte. Nach einjähriger Reife und mit einer Lagerfähigkeit von bis zu fünf Jahren, überzeugt dieser Wein durch seinen rassigen Körper, die milde Säure und die feinen Tannine.

Brennerei Zu Plun, Florian Rabanser, St. Valentin-Seis www.zuplun.it

Im holzbefeuerten Kupferkessel werden in dem im 14. Jahrhundert errichteten Hof des Seiser Hotelier Florian Rabanser reine und unverfälschte Obstbrände destilliert.

Mit nur 300 Litern im Jahr und nach zweifachem Destilliervorgang reifen die edlen Tropfen noch ein Jahr in der Flasche, bevor sie in den Handel kommen. Von besonderer Feinheit und Reinheit ist der **Grappa** aus dem Hause Rabanser. Schon nach dem ersten Gläschen wird klar, daß hier Qualität vor Quantität gesetzt wird. Ein wahrer Geheimtip!

Speck und Wurstwaren, Innerplatzerhof, Gotthard Pixner, Steinegg www.innerplatzerhof.com

Auf dem Bergbauernhof »Innerplatzerhof« entstehen **Speck und Wurstwaren** von überragender Qualität. Gotthard Pixner hält seine wenigen Tiere in Freigehegen und arbeitet nach alten, traditionellen Methoden.