



RESTAURANT  
DREI KÖNIG

LÖRRACH

# Ein badischer Abend mit dem Weingut Ziereisen



Sa, 7.7.2012, 19 Uhr

Hanspeter Ziereisen hat in den letzten Jahren schon so manches mit seinen Weinen ausprobiert. Und das mit Erfolg. Inzwischen machen sie international Furore – und natürlich auch bei uns. Hier präsentiert er eine Auswahl begleitet von einem klassischen badischen Menü.

Degustation + Menü 90 €/Person.

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



zweinst/communication, Basel, www.zweinst.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](mailto:info@hotel-dreikoenig.de)

# Badischer Abend mit dem Weingut Ziereisen

»Es gibt auch mal Fässer, die muss man anschreien, wenn etwas nicht so will...«

## Weingut Ziereisen, Efringen-Kirchen

[www.weingut-ziereisen.de](http://www.weingut-ziereisen.de)

Auf dem Weingut Ziereisen sitzen jeden Mittag vier Generationen gemeinsam am Tisch. Und die ganze Familie »lebt« Wein. »Da gibt es immer Riesendiskussionen, man hat ja immer ein kleines Parlament am Tisch. Wenn es um den Wein geht heisst es dann zwar grundsätzlich, ich solle alles entscheiden. Aber eigentlich entscheide ich gar nichts – es ist immer ein Nehmen und ein Geben«, so Hanspeter Ziereisen. Es ist sicherlich auch diese Familientradition, die seine Weine so eigenwillig macht und ihnen diese unverwechselbare eckige und kantige Handschrift gibt. Doch genau diese Eigenwilligkeit hat ihm schlussendlich zum Durchbruch verholfen. Mit seinen Pinot Noirs, die sich eher am burgundischen Stil orientieren, hat er sich schon lange einen Namen gemacht. Bei einer im Oktober



2011 in London durchgeführten verdeckten Probe von 40 streng selektierten Spätburgunder Weinen aus 10 Nationen belegte er die Ränge 5 und 7! Selbst Rebsorten, die im Markgräflerland eher untypisch sind vinifiziert er gekonnt. Am Efringer Ölberg in der Lage »Gestad« hat Hanspeter Ziereisen vor 10 Jahren Syrah gepflanzt, und auch dieser gehört heute zu den besten Rotweinen in Deutschland. Und die Art wie er mit der Gutedeltraube umgeht, verhilft diesem vermeintlich einfachen Wein gar zu einer ganz neuen Dimension.

Wer den sympathischen Winzer schon einmal angetroffen hat, weiss seine Weine noch mehr zu schätzen, denn Hanspeter ist trotz allem Erfolg ein Markgräfler Original geblieben.

Eine sehenswerte Dokumentation des SWR über das Weingut Ziereisen finden Sie unter [www.weingut-ziereisen.de/film.html](http://www.weingut-ziereisen.de/film.html)

## Die Weine und das Menü:

### Gutedel Heugumber, 2011

### Spätburgunder Rosé Schmättlerling, 2011

Regionale Vorspeisen: luftgetrockneter Schinken, geräucherte Forelle, Kräuterschmand

### Gutedel Steingruble, 2010

Carpaccio aus der Schweinsbacke und Salat vom Schwartenmagen

### Weisser Burgunder Lügler, 2007

### Grauer Burgunder Musbrugger, 2007

Badische Hechtklösschen auf Grauburgunder Weinschaum

### Blauer Spätburgunder Rhini, 2007

### Blauer Spätburgunder Rhini, 2001

Geschmorte Kalbsschulter mit Jogis Buschbohnen und Kartoffelstock

### Spätburgunder Beerenauslese, 2003

Armer Ritter mit Grütze von Sommerbeeren und Vanilleeis

