



RESTAURANT  
DREI KÖNIG

LÖRRACH

# Weinprobe Trentino: Pojer e Sandri

Sa, 22.9.2012, 19 Uhr



Das Weingut Pojer e Sandri liegt im kleinen Ort Faedo im Trentino. Zwei wahre Weinkünstler haben sich hier zusammengetan und produzieren schon seit fast 40 Jahren mit viel Herz und Tüftelei feine, innovative Weine und Destillate.

Die Degustation inkl. Menü 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 Pojer e Sandri, Trentino

Unverfälschte Weine aus der innovativen Ideenschmiede Pojer e Sandri.

### Weingut Pojer e Sandri, Trentino

<http://www.pojeresandri.it>



Gegründet wurde das Weingut 1975 von Mario Pojer und Fiorentino Sandri. Das Startkapital der beiden Pioniere war: das Haus samt Weinkeller und einer kleinen Schnapsbrennerei, 2 Hektar Reben, 2 Kühe, 1 Ochse und 1 200 000 Lire pro Kopf. Trotz dieser bescheidenen Mittel waren sie die ersten, die im Trentino kompromisslos auf Qualität gesetzt haben. Den Durchbruch schafften sie damit bereits nach

3 Jahren und heute zählt das Weingut zu den 100 besten italienischen Weingütern. Ihre Weinberge erstrecken sich mittlerweile über 6 Trentiner Gemeinden und liegen in bis zu 750 m Höhe, daher stammt die lebhafteste Säure und der Extraktreichtum der Weine.

Die zwei experimentierfreudigen Perfektionisten setzen vor allem auf Innovation und ihren Ideenreichtum. Sie halten mehrere Patente auf selbstentwickelte Kellertechniken, die inzwischen auch von anderen Produzenten eingesetzt werden. Zuletzt entwickelte Mario Pojer eine Traubenwaschanlage, die er liebevoll als »Whirlpool für Trauben« bezeichnet. Hier werden vor der Verarbeitung alle Trauben schonend gereinigt, um keine fremden Geschmackskomponenten in den Wein gelangen zu lassen.

Gewissenhafte Kellerarbeit, verbunden mit Phantasie und Experimentierfreude und vor allem die Hingabe zu ihren Produkten zeichnet die beiden aus. Ihr Angebot umfasst mittlerweile eine breite Palette von Weinen, Spumante, Grappe, Obstbränden, Weinbrand und Essig. Das neueste Produkt ist der Weisswein Fiii, der aus Riesling, Müller Thurgau, Kerner und Incrocio Manzoni vinifiziert wird. Abgefüllt in 0,5 Liter Flaschen ist dieser Wein mit seinen 9,5% Alkoholgehalt eine weitere Trentiner Innovation mit Überraschungspotenzial!

### Die Weine und das Menü



#### Spumante Cuvée Extra Brut (35% Pinot Nero, 65% Chardonnay)

Regionale Vorspeisen: Salami Classico aus Sauris

#### Fiii, 2011 (Riesling, Kerner, Müller-Thurgau, Incrocio Manzoni)

Lauwarmer Pulpo mit Kartoffeln und Blatt Petersilie

#### Chardonnay, 2011

Parmesanrisotto mit gegrillter Rotbarbe

#### Rosso Faye, 2007 (50% Cabernet Sauvignon, 50% Cabernet Franc + Merlot + Lagrein)

Rehragout mit Serviettenknödel und Preiselbeeren

#### Bianco Faye, 2008 (Chardonnay, Pinot Bianco)

Variation von Rohmilchkäse aus dem Südtirol



Digestifs:

#### Grappa Chardonnay Acquavite Di Vino, 1995 (Pinot Nero)