



RESTAURANT
DREI KÖNIG

LÖRRACH

Do, 21.11.2013, 19 Uhr

Weingut Ziereisen

»Öbbis guets und öbbis guest dezü«

Hanspeter Ziereisen präsentiert rare, besondere und »nicht für den Verkauf bestimmte« Weine. Der Griff in die private Schatzkiste des Weinguts Ziereisen wird begleitet von der Weinfamilie Fendt – und einem 6-Gang-Menü aus unserer Küche.

Degustation + Menü 120 €/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 110 € statt 135 €, inklusive Frühstück.

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



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

Weingut Ziereisen, Efringen-Kirchen
www.weingut-ziereisen.de



Müsste Hanspeter Ziereisen sich selbst porträtieren, würde er sich vermutlich als »Verrückten« bezeichnen. So betitelt er liebevoll-ironisch seine Winzerkollegen, die mit großer Leidenschaft, hohem Aufwand und perfektionistischem Qualitätsanspruch ihre Weine erzeugen.

Leidenschaft, Neugier und Risikobereitschaft sind die für seine Arbeit prägendsten Charaktereigenschaften.

Die Liebe des 1967 geborenen Markgräflers zum Weinmachen entwickelte sich nach und nach. Erst nach einer Ausbildung zum Schreiner entschloss er sich, eine weitere Ausbildung zum Winzer anzuschließen. Seinen ersten Jahrgang 1993 brachte er nach seinen heutigen Maßstäben noch recht konventionell auf die Flasche. Mehr und mehr reizte ihn aber die Individualität großer Weine, die er bei jeder möglichen Gelegenheit verkostete. So entwickelte der Burgunderliebhaber über Jahre seinen ganz eigenen Stil, zu dem Spontanvergärung, eine lange Maischestandzeit, ein langes Hefelager und der Ausbau vornehmlich in Holzfässern zählen. Gespräche mit alten Winzern vor Ort und viele Abstecher zu Winzern ins benachbarte Burgund prägen seine Arbeit und seinen Stil.

Hanspeter Ziereisen möchte mit seinen Weinen nicht »everybodys darling« sein. Seine Weine dürfen polarisieren. Er selbst hat sich neben dem Spätburgunder vor allem dem Gutedel verschrieben, dem er zu alter Größe zurück verhelfen will. Seine Weine sind wie er: präsent, kraftvoll, nicht glattgebügelt. Trotz des aktuellen Erfolges bleibt Bodenständigkeit eine weitere bestimmende Eigenschaft von Hanspeter Ziereisen, der sich am heimischen Mittagstisch kaum anders gibt als bei einer Weinpräsentation in einem Sternerestaurant.

Eine sehenswerte Dokumentation des SWR über das Weingut Ziereisen finden Sie unter www.weingut-ziereisen.de/film.html

Die Weine

Über die Weine sei hier nichts verraten! Sicher ist nur, dass Sie die vorgestellten Weine so kein zweites Mal erhalten werden. Dass Hanspeter Ziereisen seine Kostbarkeiten mit uns teilt ist eine grosse Ehre und wir freuen uns ganz besonders darauf!

Der Abend wird ausserdem von der Weinfamilie Fendt begleitet. Jürgen Fendt ist Sommelier im 3-Sterne-Restaurant Bareiss im Schwarzwald und besitzt selbst zwei Weingüter in Baden und der Mosel.

Das Menü

Tafelspitzsülze mit Gänseleber und Feldsalat

Jakobsmuscheln mit Erbsenpüree

Filet von der Mittelmeerdorade auf Muschelrisotto

Medaillon vom Reh mit Rotkohl, Spätzle, Quittensauce

Picandon auf Feigen-Nußmarmelade

Lebkuchenparfait mit Glühwein-Sabayon

