

# 4 Gänge – 10 Timorasso

Timorasso ist eine sehr seltene weiße Rebsorte aus dem Piemont und gilt als die Königin der autochthonen Trauben. Die Weine sind gehaltvoll, meist haben sie zwischen 14% und 15% Alkohol. Sie zeichnen sich durch eine ausgeprägte Mineralität und Säure aus und verwundern immer wieder durch ihre lange Lagerfähigkeit. Nachdem die Rebsorte Mitte der 1980er-Jahre fast ausgestorben war produzieren derzeit gerade einmal knapp über 40 Winzer diesen Wein. Mit einer Gesamtproduktionsmenge von ca. 350.000 Flaschen pro Jahr gilt er als ausgesprochene Rarität.

Die Produktionsfläche des Timorasso ist begrenzt auf das Colli Tortonesi, eine kleines Teilgebiet im Südosten des Piemont, für das es inzwischen auch eine eigene DOC mit dem Namen Derthona gibt. Der Ertrag der Reben ist gering. Die Beeren haben eine dünne Haut und charakteristisch für die Trauben ist, dass sie gleichzeitig große und kleine sowie reife und weniger reife Beeren haben.

Timorasso zeichnet sich durch ein extrem breites Spektrum an Stilikata aus. Er ist nicht nur wie ein guter Rotwein sehr lange lagerfähig, sondern er besitzt auch noch weitere Charakteristika von Rotweinen. Die Trinktemperatur liegt meist bei „warmen“ 16°-17° C, und die Weine gewinnen an Struktur, sofern man sie aus großen Gläsern trinkt. Die traditionelle Herstellung von Timorasso erfolgt ausschließlich im Stahltank, häufig allerdings erst nach einer Maischevergärung. Auch haben einige Winzer angefangen, die Weine in Ton-Amphoren auszubauen.



Die Weine sind in Deutschland noch nahezu unbekannt, selbst in Italien haben viele Weinliebhaber diese Weine noch nie verkostet. Deshalb haben Sie die Gelegenheit, im Restaurant Pure Wine & Food die Bandbreite der Weine im Rahmen eines 4-Gänge-Menüs mit Weinbegleitung kennenzulernen. Dies erfolgt in Zusammenarbeit mit Timorasso.de, dem auf diese Weine spezialisierten Importeur.

Die Weinbegleitung ist auf das 4-Gänge-Menü abgestimmt und liefert einen umfassenden Überblick über das Spektrum der Rebsorte. Zur Begrüßung gibt es einen der aktuell nur drei verfügbaren Timorasso-Spumante. Zur Vorspeise, einem Gericht mit gebeiztem Fisch, stehen sich zwei Weine gegenüber, die unterschiedliche Produktionsphilosophien widerspiegeln. Der Pastagang wird von zwei Orangeweinen begleitet, die 30 bzw. 100 Tage auf der Maische gelegen haben. Und zum Hauptgang, einem Brasato vom Kalb, dürfen es dann natürlich auch die großen Namen sein, die miteinander verglichen werden – zwei Lagenweine von Walter Massa und Claudio Mariotto, den beiden Großmeistern des Timorasso. Zum Käsedessert gibt es die bisher einzige Spätlese, davor aber erst einen Wermut, der auf Timorassoweinen basiert. Abgeschlossen wird alles durch einen der wenigen Grappe, die aus Timorasso-Trester hergestellt werden. Selbstverständlich wird das Menü auf Wunsch auch in einer vegetarischen Variante angeboten. Im Preis enthalten ist auch das Wasser sowie der Kaffee zum Schluss.

**Am 27. Januar 2019 um 19 Uhr im Restaurant Pure Wine & Food,  
Neureuther Str. 15, 80799 München, Tel. 089-399936**

**Preis p.P. 99 EUR**

**Reservierung erforderlich direkt im Restaurant oder unter [conrad.mattern@timorasso.de](mailto:conrad.mattern@timorasso.de)**

Der Betrag ist im Voraus zu überweisen an Timorasso.de  
IBAN DE93 7025 0150 0028 7272 53, BIC BYLADEM1KMS