



La Bottigliera **IL GRANO**

Cari amici del vino

Als Vorpremiere zum Start unseres neuen IL GRANO Angebotes La Bottigliera, das etwas andere Weinabo, habe ich einen Wein aus Apulien ausgelesen.

Il Rinzacco 2005

Il Rinzacco wird gekeltert aus 100% Troiatrauben. Eine sehr alte Traubensorte der Region Apulien, welche ein wenig in Vergessenheit geraten ist. Conte Spagnoletti Zeuli, Produzent von der gleichnamigen Azienda liebt die Tipizität dieser Traubensorte und kelterte 2002 einen ersten sortenreinen Wein.

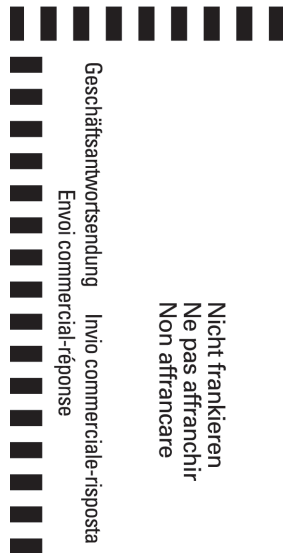
Il Rinzacco überzeugt mit einer dunklen klaren Farbe, leichten Taninnoten verbunden mit dem Duft nach schwarzen Kirschen. Im Gaumen weich, geschmeidig und harmonisch mit warmen intensiven Fruchtnoten und einer erfrischenden Säure. Die Trauben für diesen Wein stammen von mindestens 20 Jahre alten Rebstöcken und reifen auf 300 Meter über Meer.

Zum Wein passen Pasta al pomodoro e basilico, Parmigiana (siehe beigelegtes Rezept), würziges Fleisch, reifer Weichkäse (nicht alzu rezent)



Il Rinzacco

Jahrgang	2005
Rebsorte	Troia
Volumen	13%
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	mind. 1 Jahr in grossen Eichenfässer
Trinktemperatur	18–20 Grad
Trinkreife:	2 bis 8 Jahre nach der Ernte
Weingut:	Conte Spagnoletti Zeuli
Region	Apulien



Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta
Envoi commercial-réponse

Ristorante IL GRANO
La Bottigliera
Ländte 38
3294 Büren an der Aare

Parmigiana

Auberginenaufauf aus Apulien

Zutaten für 4 Personen

2 Auberginen	Die Auberginen in max. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Salzen und auf einem Blech mit Schneidebrett bedeckt mind. 1 Stunde «weinen» lassen. In Bratpfanne mit Olivenoel anbraten.
500 g Champignons 2 Eier	Eier hart kochen und in Scheiben schneiden. Champignons in Scheiben schneiden und in der Pfanne mit den Zwiebeln kurz anbraten. Mit etwas Zitronensaft beträufeln.
2 Kugeln Mozzarella di Buffola 50 g geriebener Parmesan 20 cl Tomatensauce (nicht zu flüssig) 1 Zwiebel gehackt 1 Bund frischer Basilikum	Grosse Auflaufform wie folgt befüllen: 1 Lage Auberginen, mit Tomatensauce bedecken. Darauf eine Lage Champignons und Mozzarella di Buffola. Alles mit frischen Basilikumblätter abdecken. Dann wieder mit einer Lage Auberginen beginnen usw. Ein wenig Fleur de Sel und Olivenoel extra vergine verfeinern das ganze. Oben darauf, nach der letzten Schicht Mozzarella, kommen dann die in Scheiben geschnittenen Eier und das Ganze wird mit Parmesan überstreut. Im Ofen backen bei 180°, ca. 30 Minuten

Dazu frisches Brot und IL RINZACCO servieren. Buon appetito e salute.

Ich bestelle _____ Flaschen **IL Rinzacco** 2005, Conte Spagniletti Zeuli à Fr. 18.50

- Der Wein wird abgeholt im Ristorante IL GRANO am _____
- Ich bitte Sie, mir den Wein an die folgende Adresse zu senden:

Vorname

Name

Adresse

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

Geburtsdatum

Ort/Datum

Unterschrift

Konditionen:

Die Preise verstehen sich inkl. MwSt., exkl. Portospesen. Bei Abholen des bestellten Weins im Ristorante IL GRANO offerieren wir Ihnen sehr gerne einen Apero.