



## La Bottiglieria **IL GRANO**

Cari amici del vino

Mit Il Vino numero tre von **La Bottiglieria IL GRANO**, dem

## Costa Rossa 2006

reisen wir in die Gemeinde Valdobbiadene, welche in der Provinz Treviso zu finden ist. Eine Region nahe Venedig, die im speziellen durch eine hervorragende Prosecco Produktion bekannt ist.

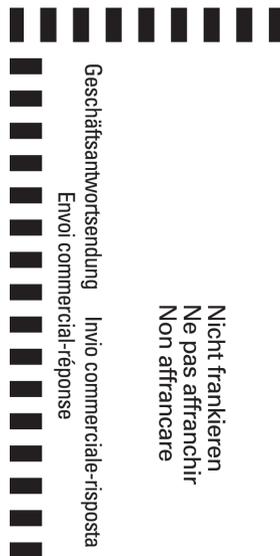
Merlot und Cabernet sind die Ursprungstrauben für diesen Sommerwein, der trotz bescheidenen 12,5% Volumen mit einer intensiven Kraft in Nase, Mund und Gaumen besticht. Die feinen Fruchtaromen in der Nase verbunden mit leicht grasig herben Noten, werden im Mund mit einer erfrischenden und anregend lange anhaltenden Säure ergänzt. In der Farbe leuchtet der Costa Rossa in hellen und klaren Granattönen. Ein Rotwein, der auch mal etwas kühler getrunken werden darf aber nicht muss! Ein frühes Entkorken kann ich nur empfehlen.

Der Boden der südlich ausgerichteten Weinberge ist sehr lehmhaltig und mit Eisen und anderen Mineralien versetzt, was zu einer typischen Rotfärbung der Erde führt. Zum Wein empfehle ich gegrilltes oder gebackenes Lamm oder Schweinefleisch, halbfetten abgelagerten Käse.



### Costa Rossa

Jahrgang	2006
Rebsorte	Merlot/Cabernet
Volumen	12.5%
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	im Stahltank, anschliessend in grossen Eichenholzfässern
Trinktemperatur	18°-20°
Trinkreife	2009-2011
Weingut	Ruggeri
Region	Valdobbiadene (Treviso)



Nicht frankieren  
Ne pas affranchir  
Non affrancare

Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta  
Envoi commercial-réponse

Ristorante **IL GRANO**  
La Bottiglieria  
Ländte 38  
3294 Büren an der Aare

# Lammracks auf Basilikumsauce

Zutaten für 4–5 Personen

Salz, Pfeffer aus der Mühle 2 durchgepresste Knoblauchzehen 2 Esslöffel Olivenöl ca. 1 kg Lammracks	Alles gut verrühren und das Fleisch damit marinieren. In eine Gratinform geben. Im auf 250 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während 10 Minuten anbraten. Dann den Ofen auf 80 Grad zurück schalten und das Fleisch während 30 Minuten garziehen lassen.
--	--

## Sauce:

2 Bund Basilikum	Unter fließendem kalten Wasser spülen. Gut trocken, schütteln und dann fein schneiden.
1 Schalotte und 3 Knoblauchzehen, 20 g Butter	Schälen und fein hacken. In der warmen Butter dünsten. Den Basilikum zufügen und kurz mitdünsten.
1 dl Weisswein 2 dl Lammfond	Ablöschen und alles auf grossem Feuer gut zur Hälfte einkochen lassen. Dann im Mixer pürieren.
2 dl Rahm	Steif schlagen und zufügen. Noch so lange auf dem Feuer lassen, bis die Sauce bindet.
Salz, Pfeffer aus der Mühle Zitronensaft	Abschmecken.  Zum Servieren das Lammrack aufschneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit wenig Basilikumsauce überziehen.  Vorbereiten: Die Sauce lässt sich bereits 1 Tag im voraus zubereiten. Vor dem Servieren kurz aufkochen.

Dazu im Ofen gegrilltes Sommergemüse servieren.  
Eine Flasche **Costa Rossa** kredenzen! Salute e Buon appetito.

Ich bestelle \_\_\_\_\_ Flaschen **Costa Rossa 2006** à Fr. 16.90

- 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 Aperò.