



La Bottiglieria **IL GRANO**

Cari amici del vino

Valle delle Stelle IGT 2008

ist der Wein Numero cinque von **La Bottiglieria IL GRANO**.

Giuseppe Brancatelli ist Gastronom und Weinbauer mit Leib und Seele. Vor rund 10 Jahren liess sich der gebürtige Sizilianer mit seiner Familie in Riotorto, in der Nähe von Piombino nieder und gründete die Azienda Agricola Brancatelli. Das Weingut liegt in der weiten Ebene am Ende des Val di Cornia, an der sogenannten «Costa degli Etruschi», einem Konsortium zwischen Val di Cornia DOC und Bolgheri DOC. Zusammen mit Gianpaolo Chiettini und Antonio Bonaguidi produziert er toscanische Weine welche auf den internationalen Geschmack ausgerichtet sind. Auf den kargen Böden gedeihen die Traubensorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Syrah vorzüglich. Der täglich von ca. 8 bis 19 Uhr aus der Richtung der Insel Elba wehende Wind lassen die heissen Sommertage milder erscheinen und bringt würzige Meeresnoten in die Rebberge.

70% Cabernet Sauvignon und 30% Cabernet Franc bilden die Basis für diesen aromatischen, intensiv fruchtigen, mit vollen Gewürznoten in der Nase und Abgang und mit feinen Salz- und Vanilletönen abgerundeten Wein. Ausgebaut wird der Wein während 10 Monaten in 1–2 jährigen botti di rovere von 225 Litern.



Valle delle Stelle IGT

Jahrgang	2008
Rebsorte	70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc
Volumen	14%
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	10 Monate in 225 Liter Fässer (botti di rovere)
Trinktemperatur	18–19 Grad
Trinkreife	2009–2012
Weingut	Azienda Agricola Brancatelli
Region	Riotorto, Piombino (Livorno)



Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta
Envoi commercial-réponse

Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

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

Ein frühes Öffnen der Flasche empfehle ich sehr. Zudem kann der Wein nach dem öffnen ohne Qualitätseinbusse mehrere Tage offen stehen gelassen werden. Eine Auszeichnung für die vorzügliche Arbeit im Keller des Weingutes. Für den Jahrgang 2008 beträgt der Preis CHF 19.80.

Pecorino stagionato, Wildschweinrohschinken und Salami oder Papardelle all cinghiale begleiten den Wein vorzüglich.

Coniglio alle cipolle e brandy Kaninchen an Zwiebel-Brandy-Sauce

Für 4 Personen

Vorbereiten

8 mittlere Zwiebeln	Schälen und in kleine Stücke schneiden.
2½ dl Weisswein	Darüber giessen und zugedeckt über Nacht marinieren. Dann abgiessen; dabei den Wein auffangen.
1 dl Olivenöl	In einem Bräter erhitzen. Die gut abgetropften Zwiebeln zugeben und während 10–15 Minuten bei guter Hitze braten.
1 kg Kaninchen, küchenfertig in Stücken	Zu den Zwiebeln geben und auf allen Seiten gut anbraten. Mit Weisswein ablöschen.
Salz, Pfeffer aus der Mühle	Kräftig würzen und alles zugedeckt 1 Stunde schmoren lassen.
1 dl starke Hühnerbouillon	Nach und nach während der Kochzeit zufügen.
1¼ dl Brandy	Über das Kaninchen giessen und sofort flambieren. Ohne Deckel einkochen lassen. Falls nötig nochmals abschmecken.

Tip:

Das Gericht kann gut ein Tag im voraus zubereitet werden. Kaninchen gehört zu den Fleischsorten, die beim zweiten Erwärmen sogar noch besser schmecken!

Ich bestelle _____ Flaschen **Valle delle Stelle IGT 2008** à Fr. 19.80

- 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.