



La Bottiglieria **IL GRANO**

Cari amici del vino

Il vino numero dieci von **La Bottiglieria IL GRANO** heisst

Dragone Rosso DOC Lamezia

und wird von der Cantine Lento in der Provinz Calabria hergestellt. Lorenzo Landi ist der verantwortliche Mann für die Weine von Lento. Mit viel Feingefühl kreiert er Jahr für Jahr kleine Perlen aus dem südlichsten Teil des italienischen Festlandes. Der Dragone Rosso besticht mit intensivem Rubinrot im Glas und kündigt damit gleich die üppigen Noten von reifen roten Beeren, verbunden mit feinen Gewürztonen in der Nase an. Intensiv wärmend präsentiert er sich vollmundig. Im Abgang überzeugt er mit ausgewogenen Tanninen.

Die Traubensorten Magliocco, Greco nero und Nerello gelten als autochthon und bringen die Merkmale dieser südlichsten Provinz wunderschön zum Ausdruck. Mit autochthon bezeichnet man in der Fachsprache des Weins Traubensorten, die in dieser Art nur der entsprechenden Region zugeschrieben werden. Nerello finden wir in einer angepassten Version auf Sizilien wieder.



Dragone Rosso DOC Lamezia 2007

Jahrgang	2007
Rebsorte	Magliocco, Greco nero und Nerello
Volumen	12.5 %
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	6 Monate im Eichenbarrique
Trinktemperatur	18–20 Grad
Trinkreife	ab jetzt bis 2014
Weingut	Cantine Lento
Region	Lamezia Terme, Calabria



Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta
Envoi commercial-réponse

Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

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

Zum Dragone rosso empfehle ich gut gereiften und würzigen Käse, Trockenfleisch und Salami vom Wildschwein oder Hirsch, Papardelle al spezzatino di cinghiale oder würzigem Wildschweinragout con fagiolini. Gerne können Sie bei uns im IL GRANO entsprechende Produkte bestellen.

Für den Jahrgang 2007 beträgt der Preis Fr. 18.50.

Costolette d'agnello alla calabrese Lammkoteletts auf kalabrische Art

Für 4 Personen als Secondi piatti

700 g Lammkoteletts	Die Koteletts in heissem Öl anbraten
500 g reife Tomaten 100 g grüne Oliven 1 Zwiebel 2 Paprikaschotten 1 Bund Petersilie Olivenöl, Salz, Gewürze	In einer separaten Pfanne die gehackte Zwiebel, die gehäuteten und in Scheiben geschnittenen Tomaten, die geputzten und in Stückchen geschnittenen Paprikaschoten, die ganzen Oliven, die Petersilie und das Öl geben. Salzen und 10 Minuten kochen lassen. Nun zu diesen Zutaten die Koteletts mit ihrem Saft geben. Mit einer Prise Gewürze und Salz abschmecken. Sofort, noch ganz heiss servieren und Brot nach Hausfrauen-art dazu reichen.

Ich bestelle _____ Flaschen **Dragone Rosso DOC Lamezia 2007** 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 (beim Versand bis 12 Flaschen betragen die Portospesen Fr. 17.10). Bei Abholen des bestellten Weins im Ristorante IL GRANO offerieren wir Ihnen sehr gerne einen Aperò.