



La Bottigliera IL GRANO

Cari amici del vino

Il vino numero undici von La Bottigliera IL GRANO heisst

Donatella

und ist ein Barbera d'Alba DOC aus dem Jahre 2007. Produziert wird er in Baudana, einem kleinen Dorf in der Gemeindezone von Serralunga d'Alba. Luigi und Fiorina Baudana sind die Begründer dieser mit 4,5 Ha. Rebfläche sehr kleinen Azienda. Der 1975 das erste Mal erzeugte Wein wurde noch bei befreundeten Weinbauern produziert. Seit dem Jahre 1996 verarbeiten Luigi und Fiorina ihre Trauben mit der Unterstützung des Önologen Sergio Germano in der Hauseigenen Cantina. Da keine Nachkommen vorhanden sind, verkauften die Baudanas 2009 das Weingut an die Familie Vajra aus Barolo. Mit diesem Schritt konnte sichergestellt werden, dass die Azienda Baudana in der bestehenden Form und Tradition weiter geführt wird. Der Barbera d'Alba DOC 2007 ist ein wunderbarer Repräsentant dieser Qualitätsarbeit.

Barbera ist eine Rebsorte die aus der Region des Piemonts stammt und schriftlich das erste Mal im 13. Jahrhundert erwähnt wird. Diese bei Monferrato angebaute Traubensorte wurde in einem klösterlichen Dokument als «Bonus vitibus barbexinis» bezeichnet und festgehalten.



Donatella

Jahrgang	2007
Rebsorte	100 % Barbera
Volumen	14.5 %
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	Ein Jahr in grossen Fässern aus Eichenholz
Trinktemperatur	18 – 19 Grad
Trinkreife	ab jetzt bis 2014
Weingut	Luigi und Fiorina Baudana
Region	Serralunga d'Alba, Piemont

Ich bin La Bottigliera-Abonnent

Vorname _____

Name _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

E-Mail _____

Geburtsdatum _____

Ort/Datum _____

Unterschrift _____

- Der Wein wird im Ristorante IL GRANO abgeholt am _____
- Bitte den Wein an oben stehende Adresse senden



Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta
Envoi commercial-réponse

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

In der Farbe besticht dieser Barbera d'Alba mit intensivem, undurchdringlichem Rubinrot. In der Nase verwöhnen uns volle Fruchtaromen in Zusammenspiel mit Duftnoten von Vanille und Gewürzen. Kraftvoll und wärmend mit kräftigen Tanninen und frischer Säure im Gaumen. Der Abgang ist ausgewogen und lang anhaltend. Eine wahre Trinkfreude in diesen kalten Wintertagen! Dazu geniessen wir frische Salami, aber auch Wildschein oder Hirsch passen gut oder ein Brasato di Manzo oder Ossobucco di vitello con Polenta.

Für den Jahrgang 2007 beträgt der Preis im La Bottigliera-Abo CHF 20.00.
Bei Nachbestellungen verrechnen wir CHF 24.90.
Für Nichtabonnenten beträgt der Flaschenpreis CHF 28.00.

Kaninchenrücken im Rehrückenfilet an Quittensauce

Für 4 Personen als Secondi piatti

2 Kaninchenrückenfilets Salz, Pfeffer aus der Mühle	Würzen
ca. 150 g Bratspeck	Zu einem Rechteck in der Länge des Rehrückens auslegen.
1 Rehrückenfilets	Der Länge nach so aufschneiden, dass ein breites Rechteck entsteht. Salzen und pfeffern. Dann die Kaninchenfilets darauf legen und in den Rehrücken einrollen. Die Bratspeckscheiben mit um das Fleisch legen. Mindestens 15 Minuten ruhen lassen. Backofen auf 250 Grad vorheizen. Fleischrolle mit Verschlussseite nach unten in einen hohen Bräter geben. In den Ofen schieben und während 10–15 Min anbraten lassen. Ofentüre öffnen, Temperatur auf 70 Grad reduzieren und weitere 40 Minuten garen lassen. Türe bei Erreichen von 70 Grad schliessen.
Sauce	
1 dl Rotwein, 1 dl Apfelsaft	Aufkochen
2 Quitten	Viertel und mit dem kleinsten Pariserlöffel kleine Kügelchen ausstecken. Sofort in der Flüssigkeit 2 Min. blanchieren. Herausnehmen und kalt abschrecken. 1 dl Kochflüssigkeit abmessen und in eine Pfanne geben.
0.5 dl Quittenlikör 2 dl Wildfond	Zufügen und alles auf grossem Feuer auf gut 1 dl einkochen lassen.
2 Esslöffelquittengelee	Unterrühren. Quittenkügelchen beigegeben und gut heiss werden lassen.
80–100 g eiskalte Butter in Stücken	Stückweise unter die Sauce schwingen, bis diese bindet.
Salz, Pfeffer aus der Mühle	Pikant abschmecken. Das Fleisch in Scheiben aufschneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit der heissen Sauce überziehen. Sofort servieren.

Bestellkarte

Ich bestelle _____ Flaschen **Donatella 2007** à Fr. 24.90 (Abonnenten)/28.– (Normalpreis)

Folgende **La Bottigliera IL GRANO**-Weine können auch noch bestellt werden:

Anzahl Flaschen		Preis	Aktion
_____	Il Rinzacco 2005 Conte Spagniletti Zeuli	Fr. 18.50	
_____	Pellegrone 2007, Morellino di Scansano DOC Azienda Agricola Alberese	Fr. 19.–	
_____	Costa Rossa 2006 Ruggeri	Fr. 16.90	Fr. 12.50
_____	Valpolicella DOC classico superiore Ripasso 2005 Azienda Agricola Il Roverone	Fr. 21.60	
_____	Valle delle Stelle IGT 2008 Azienda Agricola Brancatelli	Fr. 19.80	
_____	Òtre Primitivo IGT 2008 Cantine Teanum	Fr. 18.90	
_____	Nebbiaia 2007 Fratelli Rovero	Fr. 20.–	
_____	Boschetto 2007 Azienda Agricola Boschetto di Montiano	Fr. 19.50	Fr. 17.50
_____	Ruina Figu 2009 Argei Le Fattorie Renolia Sas	Fr. 19.10	
_____	Dragone Rosso DOC Lamezia 2009 Cantine Lento	Fr. 18.50	

Aufgeführte Jahrgänge solange Vorrat.

Absender und Unterschrift auf der Rückseite nicht vergessen.

Konditionen: Die Preise verstehen sich inkl. MwSt., exkl. Portospesen (beim Versand bis 12 Flaschen betragen die Portospesen Fr. 17.10).