



La Bottiglieria **IL GRANO**

Cari amici del vino

Il Vino numero sei von **La Bottiglieria IL GRANO** ist ein Primitivo aus Apulien, produziert von der Cantine Teanum.

Òtre Primitivo IGT 2007

Cantine Teanum ist ein neues ehrgeiziges Weingut. Der Name stammt von der antiken römischen Stadt Teanum Apulum. Ein kleiner Hinweis auf die prägende Arbeitsphilosophie auf diesem Weingut. Hier wird versucht, Tradition mit den über Generationen gesammelten Erfahrungen der Weinbauern aus dieser Region und den modernen Wissenschaften und Technologien in Einklang zu bringen.

Dieser Primitivo besticht durch ein tiefdunkles und reines Granatrot. In der Nase duftet dieser Wein nach reifen dunklen Früchten mit feinen würzigen Honignoten. Im Gaumen zeigt er seinen komplexen Aromaspiegel und überrascht zum langen Abgang mit einer erfrischenden Säure. Der hohe Alkoholgehalt von 15% ist vorzüglich im Wein eingebunden und wärmt den Magen und das Herz in diesen kalten Tagen.

Der Weinberg Il Vignale liegt rund 100 Meter über dem Meeresspiegel. Der Boden ist kalkhaltig und sandig. Der Wein wird nach der Maturazione (Reifung) in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche und Stahltanks gelagert.



Òtre Primitivo IGT

Jahrgang	2007
Rebsorte	100% Primitivo
Volumen	15%
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	Lagerung in grossen Fässern aus Eichenholz und im Stahltank
Trinktemperatur	18–19 Grad
Trinkreife	2012
Weingut	Cantine Teanum
Region	San Paolo di civitate, Puglia



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

Für den Jahrgang 2007 beträgt der Preis CHF 18.90.

Dazu geniessen Sie würzigen Hart- oder frischen Ziegenkäse mit feinem apulischen Olivenöl und wenig Pfeffer, ein Carpaccio di manzo oder eine feine Pasta mit würziger Tomatensauce und Mozzarella di bufola.

Perlhuhnbrüstchen an Portweinsauce mit Rosinen und Rosa Pfeffer

Für 4 Personen

2 Esslöffel Rosinen ½ dl Portwein	Mindestens 1 Stunde im Portwein einweichen. Backofen auf 75 Grad vorheizen und ein Blech mit Backpapier einschieben
4 Perlhuhnbrüstchen mit Schenkel Würzmischung aus Paprika, Orangenpfeffer und wenig Salz	Hautseite würzen. In einer entsprechenden Pfanne möglichst ohne Fett erst auf der Hautseite 2 Minuten scharf anbraten. Dann wenden und nochmals 1 Minute anbraten. Sofort in den Ofen geben und mindestens 60 bis 70 Minuten sanft garen lassen.
1 dl Rotwein	Zusammen mit dem abgeschütteten Portwein der Rosinen den Bratensatz auflösen und die Flüssigkeit in eine Saucepfanne geben.
3 dl Geflügelfond	Zufügen und alles auf grossem Feuer auf gut 1 dl einkochen lassen. Gegen Schluss die Rosinen zufügen.
2 Esslöffel eingelegte, rosa Pfefferkörner	In einem Siebchen wässern und ebenfalls zur Sauce geben.
80 g Butter	In Flocken schneiden und tiefkühlen. Die Sauce kurz vor dem Service aufkochen und die Butter nach und nach unterschwingen, bis sie bindet.
Salz, Pfeffer	Abschmecken. Die Perlhuhnbrüstchen schräg in Scheiben aufschneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit der heissen Sauce überziehen.

Dazu einen weissen Risotto oder Nudeln servieren.

Ich bestelle _____ Flaschen **Ôtre Primitivo IGT 2007** à Fr. 18.90

- 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.