



## La Bottigliera **IL GRANO**

Cari amici del vino

Il primo vino anniversario von **La Bottigliera IL GRANO** heisst

## Nebbiaia

und ist die neuste Creation der Fratelli Rovero. Der Jahrgang 2007 ist der erste Wein aus dem im Jahre 2000 neu bepflanzten Weinberg im Val Donata. Gut fünf Autominuten ausserhalb von Asti Richtung Alba liegt dieses idyllische kleine Tal an dessen Hängen Barbera, Pinot Nero, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon blanc und seit 10 Jahren auch Nebbiolo mit viel Liebe und seit Generationen überliefertes Fachwissen gehegt und gepflegt werden. Das Sorge tragen zur Natur ist hier nicht Marketing, sondern seit dem Urgrossvater von Enrico Passion und Respekt gegenüber der Mutter Erde.

Enrico Rovero, der jüngste Spross in diesem Familienbetrieb, ist der verantwortliche Mann für diesen vollmundigen, in der Nase und Gaumen würzigen und doch so fruchtig lieblichen Nebbiolo. Der noch ein bisschen trockene Abgang tritt in Zusammenspiel mit einer Pasta al tonno con pomodorini oder einer mit Basilikumpesto gefüllten Pouletbrust dezent in den Hintergrund. Die erfrischende Säure im Abgang erweckt das Verlangen nach einem weiteren Schluck dieses wunderbaren Weines.



### **Nebbiaia**

Jahrgang	2007
Rebsorte	100 % Nebbiolo
Volumen	14 %
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	Ein Jahr in grossen Fässern aus Eichenholz
Trinktemperatur	18 – 19 Grad
Trinkreife	2014
Weingut	Fratelli Rovero
Region	San Marzanotto, Asti



Nicht frankieren  
Ne pas affranchir  
Non affrancare

Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta  
Envoi commercial-réponse

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

Für den Jahrgang 2007 beträgt der Preis Fr. 20.–

Dazu geniessen Sie feinwürzigen Hart- oder Weichkäse mit handgemachten Grissini oder Focaccia. Antipasti miste oder helles gebratenes Fleisch. Versuchen Sie den Wein zu einem frischen Thun- oder einem sanft gebratenem und fein gewürzten Schwertfisch.

## Tagliatelle mit Apfel-Basilikumsauce und frischem Thunfisch

Für 4 Personen

250 g Tagliatelle

30 g Butter

2 Äpfel schälen und entkernen, 1 Apfel grob schneiden, den anderen in 5 mm kleine Würfel schneiden

1 mittelgrosse Zwiebel schälen und hacken

1 dl Sherry

1/4 l Vollrahm

1 dl Gemüsebouillon

Salz, Pfeffer

Ca. 50 g Basilikum

Parmesan

Basilikumblätter grob hacken

Butter erhitzen, Äpfel und Zwiebeln kurz darin dünsten und anschliessend mit Sherry ablöschen. Den Sherry einkochen bis der Alkoholgeruch verschwunden ist und dann den Vollrahm und die Gemüsebouillon beifügen.

Nun solange kochen bis die Äpfel und Zwiebeln weich sind und die Sauce eine leichte Bindung erhält. Daraufhin alles fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Apfelwürfel 4–5 Minuten in der Sauce gar kochen und zum Schluss den Basilikum dazu geben, umrühren und die Sauce auf die gekochten Tagliatelle geben. Je nach belieben mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

Olivenöl

500 g frischer Thunfisch (Sushi Qualität) Fisch in ca. vier gleich grosse Portionen teilen

Salz, Pfeffer

Wenig Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und den Thunfisch kurz anbraten. Die Filets leicht salzen und pfeffern. Ansprechend auf oder neben den Tagliatelle anrichten und schön ausgarnieren.

Ich bestelle \_\_\_\_\_ Flaschen **Nebbiaia 2007** à Fr. 20.–

- 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.