



La Bottigliera **IL GRANO**

Cari amici del vino

Mit dem Vino numero otto von **La Bottigliera IL GRANO** reisen wir ein weiteres mal in den südlichen Teil der Maremma. Der Wein ist ein reiner Merlot und heisst

Boschettino

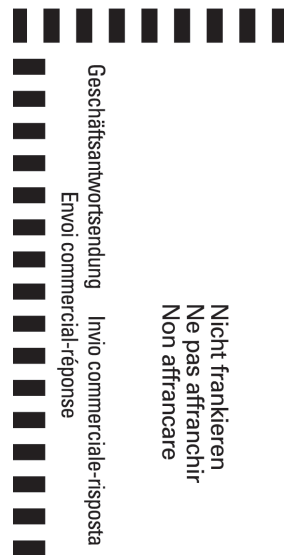
Produziert wird er auf der Azienda Agricola Boschetto di Montiano von Marco Stefanini. Das Weingut liegt rund 100 Meter über Meer und ist von sanften Hügeln umgeben. Viele Olivenbäume, Reben und Weideland prägen diese wunderschöne und typisch südtoscanische Landschaft. Die Cinta senesi, eine toscanische Schweineart mit schwarz-weißem Fell und sehr schmackhaften und zartem Fleisch, weiden auf dem 765 Hektar grossen Gutsbetrieb. Bei einem Besuch von Boschetto serviert einem die Gutsherrin gerne Kostproben der hauseigenen Pancetta, Prosciutto crudo e Salame. Ebenso kann man die verschiedenen Weine degustieren.

Herausgestochen ist mir bei meinem ersten Besuch dieser Merlot. Nicht typisch für die Region, aber überzeugend in seiner frischen, fruchtigen und kraftvollen Art. In der Farbe zeigt er sich in einem satten dunklen Rot. In der Nase umhüllt er unseren Geruchssinn mit den würzig herben Düften der Umgebung und mit feinen frischen Fruchtaromen. Im Munde besticht der Wein mit warmen Fruchtnoten begleitet von einem feinen



Boschettino

Jahrgang	2007
Rebsorte	100 % Merlot
Volumen	14.5 %
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	im Stahltank
Trinktemperatur	18–20 Grad
Trinkreife	2011
Weingut	Azienda Agricola Boschetto di Montiano
Region	Montiano, Magliano in Toscana



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

Pfefferaroma. Die Zunge verspürt zum Abgang zarte Tannin-Noten welche von der Bodenbeschaffenheit herrühren.

Der Boschettino ist ein wunderbarer Begleiter für lauschige Sommerabende mit Freunden, zu zweit oder auch mal für sich ganz alleine im Garten. Dazu empfehle ich würziges Trockenfleisch, gut gelagerte Salami, einen Pecorino stagionato di toscana, Oliven und frisches Brot. Günstiger ist eine Reise in die Toscana nicht zu haben. Salute e buon appetito.

Für den Jahrgang 2007 beträgt der Preis CHF 19.50

Bruschetta

Ergibt 4 Stück

2 grosse Fleischtomaten	Kurz in kochendes Wasser tauchen, schälen, quer halbieren und entkernen. Tomatenfleisch in schöne Würfelchen schneiden.
4 Basilikumblätter	In feine Streifchen schneiden und mit den Würfelchen mischen.
Salz, Pfeffer aus der Mühle	Würzen
4 Scheiben Parisette	Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
1 Knoblauchzehe	Pressen und mit dem Olivenöl mischen. Brot damit bepinseln.
4 Esslöffel Olivenöl	Im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen (nur Oberhitze!) auf der zweitobersten Rille goldgelb rösten. Brot noch warm mit den Tomaten belegen und sofort servieren.

Tipp

Die Tomatenwürfelchen können sehr gut am Vortag zubereitet werden. Das Brot kann ebenfalls einige Stunden im Voraus bepinselt werden. Rösten kann man es allerdings erst unmittelbar vor dem Servieren!

Anstelle von Basilikum kann auch glattblättrige Petersilie verwendet werden.

Die Tomaten können auch mit in Olivenöl gebratenen Auberginenwürfelchen ersetzt werden.

Ich bestelle _____ Flaschen **Boschetti**no 2007 à Fr. 19.50

- 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.