



La Bottigliera IL GRANO

Cari amici del vino

Mit dem

Testadura IGT 2007

vino numero tredici von La Bottigliera IL GRANO, reisen wir in die Hügellzüge der Maremma, ganz in die Nähe des historischen Dorfes Scansano. Das Podere l'Aione wurde seit dem Jahre 2002 mit viel Engagement und Herzblut zu einem Juwel auf- und ausgebaut. Das im Laufe der Zeit in kleine Parzellen aufgeteilte Land wurde wieder vereint. Auf den 4 Hektaren wurden Weinstöcke der Sorten Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Alicante, Vermentino und Gewürztraminer gepflanzt. Die Lage der Rebberge auf 500 Meter über dem Meeresspiegel und der an Mineralien reichhaltige Boden bringen Weine mit reichem Bouquet und würzigen Aromen hervor.

Unsere Wahl fiel auf den Testadura, dem kräftigsten und würzigsten Wein dieses Podere. Die Trauben werden in den ersten Oktoberwochen von Hand gelesen. Nach dem Abbeeren wird das Traubengut sanft eingemaischt und mindestens 24 Stunden lang bei geringen Temperaturen der Mazeration ausgesetzt. Die Önologen Dario Parenti und Filippo Artini zeigen sich für die Arbeiten im Weinberg, die richtige Reifungszeit und für die Arbeiten in der Cantina verantwortlich.

Der Testadura Indicazione Geografica Tipica, kurz IGT, wird aus 75 % Sangiovese und 25 % Cabernet Sauvignon hergestellt. Nach der Mazeration wird der Wein 12 Monate lang in 15



Testadura

Jahrgang	2007
Rebsorte	75 % Sangiovese, 25 % Cabernet Sauvignon
Volumen	14 %
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	12 Monate in 1500 Liter grossen slawonischen Eichenfässern
Trinktemperatur	18 Grad
Trinkreife	ab jetzt bis 2015
Weingut	Azienda Agricola Podere Aione
Region	Scansano Toscana

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

Hektoliter fassenden slawonischen Eichenfässern ausgebaut und anschliessend auf die Flaschen gezogen, wo er mindestens weitere 12 Monate ausreift.

Die Farbe des Testadura (Dickkopf) präsentiert sich in einem intensiven Rubinrot mit starker Färbung ins Violett. Die Nase wird mit kräftigen Düften von dunklen Beeren, wie Brombeere und Heidelbeere, sowie einer würzigen Endnote verwöhnt. Der Gaumen wird mit vollen, sanft-weichen Aromen umspült, der Abgang endet kräftig anhaltend. Die feine erfrischende Säure zum Schluss weckt den Wunsch nach einem weiteren Schluck dieses wunderbaren Weines.

Dazu geniessen wir gelagerten (stagionato) feinwürzigen Käse, verschiedene Wildgerichte, Papardelle all cinghiale oder ein Bistecca fiorentina (siehe Rezept)

Für den Jahrgang 2007 beträgt der Preis im La Bottiglieria-Abo CHF 20.00

Bei Nachbestellungen von Abonnenten verrechnen wir CHF 22.00. Für Nicht-Abonnenten beträgt der Preis CHF 24.90.

Bistecca alla fiorentina

Beefsteak nach Florentiner Art ist ein gegrilltes T-Bone Steak und ist eine Spezialität aus der Toskana. Bevorzugt wird es aus Fleisch von Jungochsen der Rinderrasse Chianina zubereitet. Das Fleisch wird bei der Bistecca alla fiorentina aus dem ganzen Roastbeef geschnitten. Dabei werden 600–1400 Gramm schwere und mindestens vier Zentimeter dicke Scheiben aus Filet, dem Knochen und dem flachen Roastbeef geschnitten, so dass ein T-förmiges Knochenstück in dem Steak verbleibt.

Die Chianinarasse ist bei uns leider nicht erhältlich. Es empfiehlt sich, das Fleisch beim Metzger frühzeitig zu bestellen, da eine gute und lange Lagerung viel zur richtigen Fleischqualität beiträgt.

Olivenöl	Zubereitet wird das Bistecca ausschliesslich auf dem Grill,
Frische Rosmarinzwige	wobei das Fleischstück je nach persönlichem Geschmack vor-
Fleur de sel	gängig mit Olivenöl eingestrichen werden kann.
	Aus mehreren frischen Rosmarinzwigen bereiten wir eine Art
	kleiner Besen.
	Das Bistecca wird nach kurzer Bratzeit von vier bis fünf Minu-
	ten gewendet. Auf der gegarten Seite kann nun mit Rosmarin-
	besen mehrmals darüber «gewischt» werden. Durch die Wärme
	und das Fett lösen sich so die ätherischen Öle des Rosmarins
	und verleihen dem Fleisch ein wunderbares profumo: Mit Fleur
	del sel würzen. Vorgang auf der zweiten Seite wiederholen.

Am besten wird das Bistecca auf einem grossen Holzbrett angerichtet und nach dem aufschneiden nochmals mit etwas Fleur de sel gewürzt und mit einem toskanischem Olivenöl abgerundet.

Als Beilage empfiehlt sich frischer Gartensalat oder Patatine e Verdure aus dem Backofen. Der Testadura ist der perfekte Begleiter zu diesem traditionellen Toskanischen Essen. Buon appetito e salute

Bestellkarte

Ich bestelle _____ Flaschen **Testadura IGT 2007** à Fr. 22.– (Abonnenten)/24.90 (Normalpreis)

Folgende **La Bottiglieria 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 2009 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	
_____	Donatella 2006 Luigi und Fiorina Baudana	Fr. 24.90	
_____	Rutilia DOC 2007 Azienda Agricola Salvatore Pasquale	Fr. 22.–	

Absender und Unterschrift auf der Rückseite nicht vergessen.

Konditionen: Aufgeführte Jahrgänge solange Vorrat. Die Preise verstehen sich inkl. 8% MwSt., exkl. Portospesen (beim Versand bis 12 Flaschen betragen die Portospesen Fr. 17.10).