



La Bottigliera **IL GRANO**

Cari amici del Vino

Il vino numero quindici von **La Bottigliera IL GRANO**, ist ein reinsortiger

Ciliegiolo IGT 2008

und stammt aus Magliano. Diese Gemeinde liegt in der südlichen Toskana, zwischen der Küstenebene von Grosseto und dem vulkanischen Hügelland der ursprünglichen Maremma. Dieser einzigartige autochthone Terroir-Wein aus 100% Ciliegiolo wird von Roland Krebsler auf dem Weingut «Cantina La Selva» produziert. Biologischer Rebbaue, modernste Kellertechnik, Tradition und viel Herzblut sind die Eckpfeiler der Cantina La Selva. Die Böden der in Hügellagen liegenden Rebberge sind lehm-, mineral- und kalkhaltig. Die Rebberge sind von malerischen Olivenhainen umgeben.

Seinen Namen verdankt der Ciliegiolo seinen typischen, an Kirschen (Ciliege) erinnernden Aromen. Mit einem dunklen klaren Granatrot besticht dieser Wein im Glas. Die Nase wird von Düften nach Weichselkirsche, Brombeeren, dunkler Schokolade und feinsten Holzaromen aus der Lagerung in edlen Allier-Eichenfässern verwöhnt. Fruchttige Frische, eine elegante Struktur und eine beachtliche Tiefe überzeugen den Gaumen. Die abschliessende erfrischende Säure weckt das Verlangen nach einem weiteren Schluck dieses einzigartigen Weins.



Ciliegiolo

Jahrgang	2008
Rebsorte	100% Ciliegiolo
Volumen	13.5 %
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	8 Monate in Barriques
Trinktemperatur	16 – 18 Grad
Trinkreife	ab jetzt bis 2015
Weingut	La Selva
Region	Magliano in Toscana, Maremma

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

Zum Wein empfehle ich gegrilltes und mit Rosmarin gewürztes Lamm oder Schweinefleisch, Tagliatelle mit Sommertrüffel oder Wildschweinsalami.

Für den Jahrgang 2008 beträgt der Preis im La Bottiglieria-Abo CHF 20.00.

Bei Nachbestellungen von Abonnenten verrechnen wir CHF 22.50. Für Nicht-Abonnenten beträgt der Preis CHF 24.50.

Rezept Nr. 15

Tagliatelle mit Apfel-Basilikumsauce

Rezept für vier Personen

250 g Tagliatelle

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

30 g Butter
1 mittelgrosse Zwiebel, schälen und hacken
1 dl Sherry
1/4 l Vollrahm
1dl Gemüsebouillon
Salz, Pfeffer
ca.50 g Basilikum,
Basilikumblätter grob hacken
Parmesan

Butter erhitzen, grob geschnittener Apfel und Zwiebeln kurz darin dünsten und anschliessend mit Sherry ablöschen. Den Sherry einkochen bis der Alkoholgeruch verschwunden ist, anschliessend den Vollrahm und die Gemüsebouillon beifügen. Solange kochen bis die Äpfel und Zwiebeln weich sind und die Sauce eine leichte Bindung erhält. Danach alles fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Apfelwürfel 4–5 Minuten in der Sauce gar kochen. Zum Schluss den Basilikum dazu geben, umrühren und die Sauce auf die gekochten Tagliatelle geben.
Je nach Belieben mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

Tipp

Das Rezept kann nach Belieben mit gehackten und gerösteten Baumüssen und fein geschnittenen und gebratenen Pancetta erweitert werden.

Bestellkarte

Ich bestelle _____ Flaschen **Ciliegiolo IGT 2008** à Fr. 22.50 (Abonnenten)/ 24.50 (Normalpreis)

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

Anzahl Flaschen		Preis Abonnenten	Preis Normal
_____	Il Rinzacco 2005 Conte Spagniletti Zeuli	Fr. 18.50	
_____	Pellegrone 2007, Morellino di Scansano DOC Azienda Agricola Alberese	Fr. 19.–	
_____	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.–	
_____	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	Fr. 28.–
_____	Rutilia DOC 2007 Azienda Agricola Salvatore Pasquale	Fr. 22.–	
_____	Testadura IGT 2007 Ruggeri	Fr. 22.–	Fr. 24.90
_____	Montefalco Rosso 2007 Azienda Agricola Tabarrini Giampaolo	Fr. 21.50	Fr. 23.50

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).