



La Bottigliera IL GRANO

Cari amici del vino

Ich besuchte Ende August 2011 Peter Egger-Ramer, den Produzenten unseres il vino numero diciannove von **La Bottigliera IL GRANO**, das erste Mal auf seinem Weingut. Die Stadt liegt im Herzen des Südtirols und versprüht viel südlichen Charme. Zu unserem Erstaunen fanden wir nach kurzer Suche das Weingut mitten in der Stadt – umgeben von Wohnhäusern! Von Rebbergen weit und breit keine Spur.

Gleich nach unserer Ankunft forderte uns Peter auf, mit ihm eine kleine Tour zu den vermissten Rebbergen zu machen. Nach einer kurzen Autofahrt von 10 Minuten konnten wir im Duft des Morgentaus und der reifen Äpfel, genüsslich in die Aromawelt des Südtirols eintauchen. Der zweite Rebberg lag an einem kleinen Hügel, welcher schon voll in der Sonne des Sommermorgens stand und dadurch würzige Düfte nach reifem Gras und trockener Erde verströmte. Auf dem Rückweg nach Bozen kündigte uns Peter mit einem Augenzwinkern an, dass wir nun den Rebberg unseres

Lagrein Gries DOC «Kristan» 2009

besuchen werden. In Bozen bogen wir links, dann wieder rechts um scharfe Kurven ab und hielten mitten in einer kleinen Gruppe von Häusern an. Hier standen nun die Rebstöcke der autochthonen Rebsorte Lagrein. Gezogen werden sie in Pergolas. Das heisst, dass die



Lagrein Gries DOC «Kristan» 2009

Jahrgang	2009
Rebsorte	100 % Lagrein
Volumen	13.5 %
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	12 Monate in grossen Holzfässern
Trinktemperatur	18 – 20 Grad
Trinkreife	ab jetzt bis 2014
Weingut	Az. Vinicola A. Egger-Ramer
Region	Bozen, Alto Adige (Südtirol)

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

Rebstöcke auf ca 1.80 Meter Höhe über liegende Holzlatten und Drähte gezogen werden, was zur typischen Pergola oder Dachbildung kommt. Durch die sehr grosse Anzahl Rebenblättern können die Trauben mehr «Sonnenenergie» tanken und somit kraftvoll ausreifen.

Der Lagrain 2009 präsentiert sich mit einer rubin bis dunkelgranatroten Farbe. Die Nase wird verwöhnt mit Düften nach Veilchen, Pflaumen und Brombeeren. Im Gaumen ist er voll und samtig mit leicht herbem Anklang, was sehr typisch für einen Lagrain zu bezeichnen ist.

Dazu geniessen wir Wild, Braten und dunkles aromatisches Fleisch. Als Begleiter ist auch deftiger Hartkäse empfehlenswert.

Für den Jahrgang 2009 beträgt der Preis im La Bottiglieria-Abo CHF 20.00.

Bei Nachbestellungen von Abonnenten verrechnen wir Fr. 18.90. Für Nicht-Abonnenten beträgt der Preis Fr. 19.80.

Pizzoccheri

Pizzoccheri Valtellinesi (Pizòcher de la Valtelina) – ein deftiges italienisches Rezept

Zutaten für sechs Portionen

250 g Buchweizen-Tagliatelle	In einem grossen Topf (8 Liter) Wasser zum Kochen bringen, kräftig salzen und die Nudeln mit den Kartoffeln hineingeben.
500 g Kartoffeln, festkochend, in kleine Würfel geschnitten	5 Minuten kochen.
1 kg Wurzelspinat	Den geputzten Spinat hineingeben und wenn es wieder aufkocht, für weitere 5–7 Minuten kochen. Wenn die Kartoffeln und die Nudeln gar sind, abseihen.
200 g Butter, geschmolzen	Zwischenzeitlich die Butter schmelzen und erhitzen, Knoblauch hineinpresse und den geschnittenen Salbei zugeben.
2 Knoblauchzehen	
5 Salbeiblätter	
500 g gemischter Käse in kleinen Würfeln oder ganz grob gehackt	Die Hälfte der Kartoffel-Nudel-Masse in eine gefettete Reine geben und mit 2/3 von dem Käse durchmischen. Restliche Masse draufgeben, restlichen Käse dazu und noch untermischen.
Salz, Pfeffer	Man kann jetzt noch etwas Semmelbrösel darauf streuen und den Parmesan darüber. Dann ergibt sich eine krosse Kruste. Die vorbereitete Butter über den gesamten Auflauf gleichmässig verteilen. Im Ofen bei ca. 220° C überbacken, bis der Auflauf leicht braun ist.
etwas Parmesan	
etwas Semmelbrösel	

Tipp

Statt mit Spinat kann man das Gericht auch mit Wirsing zubereiten, oder man nimmt Mangold oder grüne Bohnen, diese aber vorher in Butter dünsten und dann erst unter die gekochten Kartoffeln/Nudeln geben.

Bestellkarte

Ich bestelle _____ Flaschen **Lagrein Gries DOC «Kristan» 2009** à Fr. 18.90 (Abonnenten)/ 19.80 (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 2006 Azienda Agricola Il Roverone	Fr. 21.60	
_____	Valle delle Stelle IGT 2009 Azienda Agricola Brancatelli	Fr. 19.80	
_____	Òtre Primitivo IGT 2009 Cantine Teanum	Fr. 18.90	
_____	Nebbiaia 2007 Fratelli Rovero	Fr. 20.–	
_____	Ruina Figù 2009 Argei Le Fattorie Renolia Sas	Fr. 19.10	
_____	Donatella 2009 Luigi und Fiorina Baudana	Fr. 24.90	Fr. 28.–
_____	Rutilia DOC 2007 Azienda Agricola Salvatore Pasquale	Fr. 22.–	
_____	Testadura IGT 2009 Podere L'Aione	Fr. 22.–	Fr. 24.90
_____	Montefalco Rosso 2007 Azienda Agricola Tabarrini Giampaolo	Fr. 21.50	Fr. 23.50
_____	Ciliegiolo IGT 2008 La Selva	Fr. 22.50	Fr. 24.50
_____	Barbaresco Casot DOCG 2007 Azienda Agricola Nada Giuseppe	Fr. 24.80	Fr. 28.–
_____	Ripasso Pegrandi DOC 2009 Vaona	Fr. 17.50	Fr. 18.50
_____	Amarone Paverno DOC 2007 Vaona	Fr. 29.–	Fr. 35.–
_____	La Vota DOC 2007 Cantine Barbera	Fr. 23.90	Fr. 26.90

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).

La Bottiglieria IL Grano AG Ländte 38 3294 Büren a.A. T +41 32 351 03 03
vino@labottiglieria.ch www.labottiglieria.ch