



La Bottigliera IL GRANO

Cari amici del vino

Mit dem vino giubileo, il numero venti(!) reisen wir in die Region mit den zur Zeit wohl klingendsten Namen im italienischen Weinbau (Sassicaia, Ornellaia, Camarcanda usw.). Rund um Bolgheri, einem Ortsteil von Castagnieto Carducci aus dem Jahre 1075, haben sich in den letzten Jahrzehnten einige arrivierte Weinbauer einen Haupt- oder Zweitanbaustandort aufgebaut. Man erreicht dieses malerische, und besonders ausserhalb der Touristenzeiten verschlafen wirkende Städtchen über die Via di Viale dei Cipressi, einer 5 km langen Zypressenallee, die bei San Guido von der Via Aurelia beginnt und zum Ortskern von Bolgheri führt. Bei meiner letzten Reise im November 2011, zusammen mit meinen Freunden Hugo und Emi, entdeckte ich unseren neuen Abonnementswein

Greppicante DOC 2009

Wie die meisten Weine dieser Zone ist auch der Greppicante eine Assemblage aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc. Produziert wird der Wein von Alessandro Landini aus Greve in Chianti auf dem Weingut I Greppi. Alessandro durfte ich Ende Februar 2012 besuchen und persönlich kennen lernen. Seinen Bezug zur Natur und seine klare Arbeitsauffassung im Rebberg, wie im Keller, haben mich sehr beeindruckt. Das Weingut wurde Mitte



Greppicante 2009

Jahrgang	2009
Rebsorte	60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc
Volumen	13.5 %
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	10 Monate in Barriques
Trinktemperatur	18 - 20 Grad
Trinkreife	ab jetzt bis 2016
Weingut	Az. i Greppi
Region	Bolgheri, Catagneto Carducci

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

des 19. Jahrhunderts von der Familie Moratti geschaffen und ist 2001 von Alessandro zu neuem Leben erweckt worden. Im Jahre 2004 wurde der erste Wein in Flaschen abgefüllt. Das Weingut erstreckt sich über 25 Hektaren, von denen ca. 15 mit Weinreben bepflanzt sind. Der Anbau erfolgt auf einer Höhe von 15 Meter über dem Meeresspiegel, auf den charakteristischen Sandböden von Donoratico, die aussergewöhnlich reich an Silizium sind. Die produzierten Weine zeichnen sich durch ihre Eleganz, Klarheit und Finesse aus. Der Greppicante 2009 umhüllt die Nase mit Düften nach Blumen, dunklen Beeren und würzigen Waldsträuchern (Eichen, Lorbeer, Ginster). Im Gaumen vollmundig und weich mit einem überraschend erfrischenden und lang anhaltenden Abgang. Der Einstieg in den Sommer könnte nicht schöner begleitet sein.

Zu diesem Wein empfehle ich toskanische Vorspeisen wie verschiedene Crostini, Nudelgerichte mit Fleischsaucen und ein Bistecca alla fiorentina (das Sie auf Vorbestellung gerne bei uns im IL GRANO kaufen können).

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

Bei Nachbestellungen von Abonnenten verrechnen wir Fr. 22.50. Für Nicht-Abonnenten beträgt der Preis Fr. 24.80.

Bestellkarte

Ich bestelle _____ Flaschen **Greppicante 2009** à Fr. 22.50 (Abonnenten)/ 24.80 (Normalpreis)

Folgende **La Bottigliera 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
_____	Lagrein Gries DOC «Kristan» 2009 Az. Vinicola A. Egger-Ramer	Fr. 18.90	Fr. 19.80

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

Tagliata di Manzo

Zutaten für vier Portionen

600 g Rindsfilet	Das Rindsfilet trocken tupfen, parieren und in Tranchen a 150 g schneiden und bei 65° im Ofen warmstellen. Kurz vor dem servieren in wenig Olivenöl beidseitig scharf anbraten.
120 g Parmesan	Rucola Salat mit Balsamico bianco und Salz-Pfeffer würzen und gut mischen.
100 g Rucola	Rindsfilet sofort tranchieren, und auf den Rucola fächerartig anrichten.
Pfeffer	Mit Fleur du Sel und Pfeffer würzen, Olivenöl darüber träufeln, Balsamico Glace darüber und mit Parmesan Späne bestreuen.
Fleur du Sel	
Balsamic Glace	
Olivenöl	

Als Beilage servieren wir verdure e patate al forno