



## La Bottigliera **IL GRANO**

Cari amici del Vino

Il vino numero ventidue ist ein

# Chianti riserva DOCG 2008

von Majnoni Guicciardini. Denominazione di Origine Controllata e Garantita ist in Italien die kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung für Weine, die höchsten Qualitätsansprüchen genügen müssen. Die DOCG-Weine stehen bei den Qualitätsstufen über den DOC-Weinen und bilden die oberste Qualitätsstufe. Diese Weine müssen im Anbaugebiet auf Flaschen gezogen werden, sie dürfen also nicht in Tanks anderswohin transportiert und dort abgefüllt werden. Die Flaschen tragen eine Banderole am Hals.

Insbesondere die Weinproduzenten des Chiantigebietes hatten vor Jahrzehnten mit ihren profitorientierten und unsauberen Verarbeitungsmethoden die Verschärfung in der staatlich kontrollierten Qualitätskontrolle vorangetrieben.

Auf dem Weingut von Pietro Majnoni werden seit 2001 alle Weine aus biologischen Anbau auf 20 ha Rebflächen in Vico d'Elsa produziert. Der kleine Ort liegt auf einem Hügel über dem Fluss Elsa ganz in der Nähe von San Gimignano. Der Inhaber Pietro Majnoni konzentriert sich für seine Weine auf den Anbau von typischen toskanischen Rebsorten wie



### Chianti riserva DOCG

Jahrgang	2008
Rebsorte	85 % Sangiovese, 15 % Colorino
Volumen	14 %
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	10–12 Monate in Barriques
Trinktemperatur	17 Grad
Trinkreife	ab jetzt bis 2015
Weingut	Fattoria Majnoni Guicciardini
Region	Vico d'Elsa, Toscana

Ich bin La Bottigliera-Abonment

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

Sangiovese und Colorino. Durch separate Gärung der Rebsorten und einer langen Maischezeit ergeben sich strukturreiche und farbintensive Rotweine.

Der Chianti Riserva DOCG 2008 zeigt sich durch diese Arbeitsmethoden kräftig und die Reifung in Eichenholzfässern verleiht ihm samtige Nuancen, eine gute Säure und mineralische Noten runden diesen Wein ab.

Der Wein strahlt purpurrot im Glas und duftet nach reifen Kirschen, Cassis und ein wenig Rauch. Am Gaumen schmiegt sich dieser Chianti fruchtbetont an und entfaltet eine wunderbare Komposition aus wilden Früchten. Abgerundet wird der Gaumentraum von einem Hauch Gewürzen, die ihm seinen finessenreichen Charakter und einen langen Nachhall verleihen. Schenken Sie diesen Wein «blind» aus und überraschen damit ihre Freunde.

Zu diesem Wein passen Pastagerichte an leicht pikanter Tomatensauce, Wildschweinragout mit schwarzen Oliven und junger mit Nüssen oder Peperoncini aromatisierter Pecorino.

Für den Jahrgang 2008 beträgt der Preis im La Bottigliera-Abo Fr. 20.00.

Bei Nachbestellungen von Abonnenten verrechnen wir Fr. 19.50. Für Nicht-Abonnenten beträgt der Preis Fr. 21.00.

## Tagliatelle del contadino

Zutaten für vier Portionen

100 g Pecorino fein gerieben	Mit Olivenöl die Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch, Pancetta
160 g Pancetta in Würfel	und den Basilikum in einer Pfanne andünsten.
100 ml Olivenöl	
800 g Peperoni rot & gelb in Streifen	
20 g Basilikum	
100 g Zwiebeln fein gehackt	
4 Stk. Knoblauchzehen in Scheiben	
600 g Tomaten in Würfel	Nach 10 Minuten die Tomaten, Peperoncini, Salz, Oregano
30 g Peperoncini	und Petersilie begeben und weiterköcheln.
20 g Petersilie fein gehackt	Am Schluss die Kapern zugeben.
20 g Oregano	
30 g Kapern	
800 g Nudeln/Tagliatelle	Die Pasta im Salzwasser al dente kochen und mit der Sauce mischen.

## Bestellkarte

Ich bestelle \_\_\_\_\_ Flaschen **Chianti riserva DOCG 2008** à Fr. 19.50 (Abonnenten)/ 21.00 (Normalpreis)

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

Anzahl Flaschen		Preis Abonnenten	Preis Normal
_____	<b>Pellegrone 2007, Morellino di Scansano DOC</b> Azienda Agricola Alberese	Fr. 19.–	
_____	<b>Valpolicella DOC classico superiore Ripasso 2007</b> Azienda Agricola Il Roverone	Fr. 21.60	
_____	<b>Valle delle Stelle IGT 2009</b> Azienda Agricola Brancatelli	Fr. 19.80	
_____	<b>Ôtre Primitivo IGT 2009</b> Cantine Teanum	Fr. 18.90	
_____	<b>Nebbiaia 2007</b> Fratelli Rovero	Fr. 20.–	
_____	<b>Ruina Figu 2009</b> Argei Le Fattorie Renolia Sas	Fr. 19.10	
_____	<b>Donatella 2009</b> Luigi und Fiorina Baudana	Fr. 24.90	Fr. 28.–
_____	<b>Rutilia DOC 2007</b> Azienda Agricola Salvatore Pasquale	Fr. 22.–	
_____	<b>Testadura IGT 2009</b> Podere L'Aione	Fr. 22.–	Fr. 24.90
_____	<b>Montefalco Rosso 2007</b> Azienda Agricola Tabarrini Giampaolo	Fr. 21.50	Fr. 23.50
_____	<b>Ciliegiolo IGT 2008</b> La Selva	Fr. 22.50	Fr. 24.50
_____	<b>Barbaresco Casot DOCG 2007</b> Azienda Agricola Nada Giuseppe	Fr. 24.80	Fr. 28.–
_____	<b>Ripasso Pegrandi DOC 2009</b> Vaona	Fr. 17.50	Fr. 18.50
_____	<b>Amarone Paverno DOC 2007</b> Vaona	Fr. 29.–	Fr. 35.–
_____	<b>La Vota DOC 2008</b> Cantine Barbera	Fr. 23.90	Fr. 26.90
_____	<b>Lagrein Gries DOC «Kristan» 2009</b> Az. Vinicola A. Egger-Ramer	Fr. 18.90	Fr. 19.80
_____	<b>Greppicante 2009</b> Az. i Greppi	Fr. 22.50	Fr. 24.80
_____	<b>Fiix IGT 2008</b> Azienda vitivinicola Rizzo	Fr. 19.80	Fr. 21.50

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).