



La Bottigliera **IL GRANO**

Cari amici del Vino

Il Vino numero ventitré von **La Bottigliera IL GRANO** ist der

Gran Tiati IGT 2009

aus Apulien, produziert von der Cantine Teanum. Der Name Gran Titati bezieht sich auf ein wichtiges politisches und militärisch strategisches Zentrum, welches im ersten Jahrtausend vor Christus in der Region des Weingutes gegründet wurde.

Cantine Teanum ist ein neues ehrgeiziges Weingut, welches wir ihnen bereits vor knapp drei Jahren mit dem Ötre Primitivo vorgestellt haben. Der Name der Cantina stammt von der antiken römischen Stadt Teanum Apulum. Ein kleiner Hinweis auf die prägende Arbeitsphilosophie auf diesem Weingut: hier wird versucht, Tradition mit den über Generationen gesammelten Erfahrungen der Weinbauer aus dieser Region und den modernen Wissenschaften und Technologien zu vereinen und in Einklang zu bringen.

Der Gran Tiati 2009 besticht durch ein tiefdunkles und reines Purpurrot. In der Nase duftet dieser Wein nach reifen Früchten mit feinen Gewürznoten und Vanille. Im Gaumen zeigt er seinen komplexen Aromaspiegel und überrascht zum langen, leicht pfeffrigen Abgang mit einer erfrischenden Säure, die immer wieder Lust auf mehr auslöst. Der durch



Gran Tiati IGT

Jahrgang	2009
Rebsorte	Aglianico, Montepulciano, Syrah
Volumen	14%
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	Lagerung in grossen Fässern aus Eichenholz und im Stahltank
Trinktemperatur	18–20 Grad
Trinkreife	ab jetzt bis 2016
Weingut	Cantine Teanum
Region	San Paolo di civitate, Puglia

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

die intensive Sonne und die tiefe Meereslage hohe Alkoholgehalt von 14% ist vorzüglich im Wein eingebunden und wärmt den Magen sowie das Herz in diesen kalten Tagen.

Aglanico, Montepulciano als Hauptbestandteil und ein wenig Syrah sind die Traubensorten für diesen einzigartigen Wein. Der Boden der Rebberge ist kalkhaltig und sandig. Der Wein wird nach der Maturazione (Reifung) in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche und Stahltanks gelagert.

Dazu geniessen Sie würzigen Hart- oder aromatischer Blauschimmelkäse, ein Carpaccio di manzo mit Ricotta stagionato oder eine feine Pasta mit pikanter Tomatensauce und Riesencrevetten.

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

Bei Nachbestellungen von Abonnenten verrechnen wir Fr. 22.80. Für Nicht-Abonnenten beträgt der Preis Fr. 24.50

Bestellkarte

Ich bestelle _____ Flaschen **Gran Tiati IGT 2009** à Fr. 22.80 (Abonnenten)/ 24.50 (Normalpreis)

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

Anzahl Flaschen		Preis Abonnenten	Preis Normal
_____	Pellegrone 2007, Morellino di Scansano DOC Azienda Agricola Alberese	Fr. 19.–	
_____	Valpolicella DOC classico superiore Ripasso 2007 Azienda Agricola Il Roverone	Fr. 21.60	
_____	Valle delle Stelle IGT 2009 Azienda Agricola Brancatelli	Fr. 19.80	
_____	Otre 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	
_____	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 2008 Cantine Barbera	Fr. 23.90	Fr. 26.90
_____	Lagrein Gries DOC «Kristan» 2009 Az. Vinicola A. Egger-Ramer	Fr. 18.90	Fr. 19.80
_____	Greppicante 2009 Az. i Greppi	Fr. 22.50	Fr. 24.80
_____	Fiix IGT 2008 Azienda vitivinicola Rizzo	Fr. 19.80	Fr. 21.50
_____	Chianti riserva DOCG 2008 Fattoria Majnoni Guicciardini	Fr. 19.50	Fr. 21.–

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

Kleine Radicchio-Lasagne

Zutaten für vier Portionen

250 g Zwiebeln rot in Ringe schneiden
250 ml Salzwasser
350 g Radicchio
100 ml Rotwein

Salzwasser aufkochen und die Zwiebeln darin 10 Minuten auskochen. Durch ein Sieb abgiessen, dabei die Flüssigkeit auffangen und zurück in die Pfanne geben. Die Zwiebeln entsorgen. Radicchio-Streifen im Zwiebelsud mit dem Rotwein ungedeckt 5 Minuten weich kochen. Die Flüssigkeit sollte ganz eingekocht sein.

250 ml Milch
150 g Butter
32 g Mehl
100 g Parmesan frisch gerieben
150 g Ricotta stagionato

Parallel dazu in einer zweiten Pfanne die Milch aufkochen. 100 g weiche Butter mit dem Mehl verkneten und unter Rühren zur kochenden Milch geben. Die dicke Sauce mit 100 g Parmesan mischen. Mit Salz und Pfeffer pikant würzen. Vom Herd nehmen. Den Radicchio zugeben.

6 Stk. Lasagneblätter

Die Lasagneblätter im siedenden Salzwasser knapp al dente kochen. Ofen auf 200° vorheizen. Lasagneblätter halbieren und je 4 Quadrate auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Radicchiosauce darüber giessen. Je 1 Lasagneblatt darauf legen und Sauce darüber geben. Noch einmal wiederholen. Restlichen Butter in Flocken darauf geben. Mit Pfeffer würzen. In der Ofenmitte 15 Minuten überbacken. Auf gut vorgewärmten Tellern anrichten und den Ricotta mit der Röstiraffel darüber hobeln.

Tipp

Die Lasagne kann auch in einer grossen Gratinform zubereitet werden. Die Backzeit verlängert sich um 15–20 Minuten.