



La Bottigliera **IL GRANO**

Cari amici del Vino

Mit il vino numero ventinove von **La Bottigliera IL GRANO**, dem

Rosso di Montalcino DOC 2011

reisen wir nach Montalcino in die südlichen Hügel der Toscana. Dieses kleine Städtchen liegt im Val d'Orcia, ungefähr eine Autofahrtstunde zwischen Siena und Grosseto. Der Weinbau wird durch die einzigartige Beschaffenheit des Terrains und das Klima dieser Gegend begünstigt. Montalcino ist dadurch weltberühmt geworden. Das Topprodukt ist der Brunello di Montalcino, der unbestritten einer der teuersten traditionellen Spitzenweine Italiens ist.

Der Rosso di Montalcino ist der «kleine» Bruder des Brunello di Montalcino und wird wie sein grosses Vorbild aus 100% Sangiovese Grosso Trauben hergestellt. Die Azienda Agricola La Torre liegt in der Gemeinde La Sesta südlich von Montalcino. Diese Azienda wurde 1977 von Luigi Anania erworben und kontinuierlich nach den Vorbildern des traditionellen Weinbaus in dieser Region ausgebaut. Luigi ist zugleich auch der Kellermeister und verantwortlich für diesen ausgezeichneten Tropfen. Alle Weinberge von La Torre sind gegen Süden ausgerichtet und liegen auf rund 430 Meter über Meer. Die hier gewonnenen Trauben werden in drei Qualitätsklassen eingeteilt. Unser Rosso wird aus Trauben der mittleren

Rosso di Montalcino DOC

Jahrgang	2011
Rebsorte	100% Sangiovese grosso
Volumen	14%
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	Lagerung: 18 Monate in grossen Fässern (ca. 2500 l) aus französischer Eiche und ca. 10% für 12 Monate im Barrique
Trinktemperatur	18 Grad
Trinkreife	ab jetzt bis 2018
Weingut	Azienda Agricola La Torre
Region	Montalcino, 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

La Bottigliera IL GRANO

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



Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta
Envoi commercial-réponse

Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

La Bottigliera IL GRANO AG
Ländte 38
3294 Büren an der Aare

und der höchsten Qualität gekeltert. Nach ca. 20 Tagen Reifung, wird der Wein für 18 Monate in etwa 2500 Liter Fässern aus französischer Eiche gelagert. Ein kleiner Teil von 10 Prozent des Weins kommt für 12 Monate in Barriques. Nach 4 Monaten Flaschenreifung gelangt der Rosso in den Handel.

Der 2011 erstrahlt mit einem leuchtenden Rubinrot im Glas. Satte Waldfruchtaromen und Düfte nach Zimt und Stiefmütterchen steigen fein in die Nase. Warme und weiche Tannine mit feinen Tabakaromen umspülen den Gaumen. Der Abgang ist anhaltend fein und erfrischend. Diese Aroma-Kombinationen erinnern wunderbar an das traditionelle Handwerk in den Rebbergen wie im Keller und bringen die Sangiovesetraube zur Hochblüte. Durch seine erfrischende Art ist dieser Wein ein vorzüglicher Begleiter für die Weihnachtszeit.

Würzige Vorspeisen, einfache Pastagerichte sowie geschmorte Fleischgerichte passen hervorragend zu diesem Wein.

Für den Jahrgang 2011 beträgt der Preis Fr. 22.–. Für Nicht-Abonnenten Fr. 23.50.

Ossobuco

Zutaten für 10 Personen

2000 g Kalbshaxen 150 ml Olivenöl	Fleisch bei grosser Hitze beidseitig ca. 8 Min. in Olivenöl anbraten und in die backfeste Schale geben.
500 g Karotten in Würfel 500 g Sellerie oder Stangensellerie in Würfel 500 g Lauch in Würfel 400 g Zwiebel in Würfel 40 g Knoblauch 200 g Tomatenpüree 2000 ml Rotwein 2 Becher Kalbsfond 2000 ml Wasser 10 Stk. Lorbeerblätter 20 g Salz 4 g Pfeffer	Gemüse gut dünsten, Tomatenpüree begeben und ca. 5 Min. weiterdünsten. Lorbeerblatt, Nelke, Wasser, Rotwein und Fond begeben. Die Gemüsesauce zum Fleisch dazugeben und zugedeckt ca. 2 Std. in der unteren Hälfte des auf 150 Grad vorgeheizten Ofens schmoren. Haxen herausnehmen und zugedeckt noch etwa 10 Min. stehen lassen. Lorbeerblatt und Nelke entfernen. Die Sauce mit dem Gemüse auf die gewünschte Dicke einreduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Es empfiehlt sich, dieses Gericht mindestens ein Tag im Voraus zu kochen.

Bestellkarte

Ich bestelle _____ Flaschen **Rosso di Montalcino DOC 2011** à Fr. 22.– (Abonnenten)/
23.50 (Normalpreis)

Folgende **La Bottiglieria 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 2009 Azienda Agricola Il Roverone	Fr. 16.50	
_____	Tiati Primitivo IGT 2011 Cantine Teanum	Fr. 18.90	
_____	Nebbiaia 2007 Fratelli Rovero	Fr. 20.–	
_____	Rutilia DOC 2008 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 2009 La Selva	Fr. 22.50	Fr. 24.50
_____	Barbaresco Casot DOCG 2008 Azienda Agricola Nada Giuseppe	Fr. 24.80	Fr. 28.–
_____	Amarone Paverno DOC 2007 Vaona	Fr. 29.–	Fr. 35.–
_____	La Vota DOC 2009 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.–
_____	Gran Tiati IGT 2009 Cantine Teanum	Fr. 22.80	Fr. 24.50
_____	Marvia IGT 2009 Podere Panta Rei	Fr. 23.50	Fr. 25.50
_____	Cannonau di Sardegna 2011 Le Fattorie Renolia	Fr. 17.60	Fr. 18.80
_____	Chronicon DOC 2009 Azienda Agricola Zaccagnini	Fr. 18.90	Fr. 19.90
_____	Dolcetto d'Alba DOC 2011 Azienda Agricola Nada Giuseppe	Fr. 14.00	Fr. 15.00
_____	Assieve 2011 Podere Fortuni	Fr. 25.50	Fr. 27.00

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).