



La Bottiglieria **IL GRANO**

Cari amici del Vino

Il Vino numero trentatré von **La Bottiglieria IL GRANO**, dem

Gradoni Curtefranca Rosso DOC 2009

nimmt uns mit in die Weinbauregion Franciacorta in der Provinz Brescia. Franciacorta ist eine noch junge Weinbauregion in der Lombardei mit DOC Status seit 1967. Trotz ihrer guten Lage auf 200 über Meer, mineralischen Böden von Alpenausläufern sowie des milden Klimas in der Nähe des Iseosees hatte der Wein der Franciacorta lange nur örtliche Bedeutung. Erst in den 1960er-Jahren wurden die ersten professionell hergestellten Schaumweine im Stil eines Champagners produziert. Die Nachfrage nach diesen Spumanti wuchs rasch an und brachte der Region einen regelrechten Boom. Bestärkt durch den Erfolg mit den Spumanti wurden auch der Anbau und die Erzeugung der stillen Weine verbessert und ausgebaut.

Beim Besuch des Weingutes Villa vor zweieinhalb Jahren waren wir beeindruckt von der herzlichen Gastfreundschaft und der Grösse dieses Anwesens. Rund um das eigentliche Weingut ist ein kleines Dorf angesiedelt. Wo früher die Bauernfamilien und Bediensteten wohnten und die Tiere in den Ställen untergebracht waren, sind heute Zimmer und Wohnungen für die Besucher eingerichtet worden.



Gradoni Curtefranca rosso DOC

Jahrgang	2009
Rebsorte	35% Merlot und Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet franc
Volumen	14.5%
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	12 Monate in Fässern aus Eichenholz
Trinktemperatur	18 Grad
Trinkreife	ab jetzt bis 2020
Weingut	Podere Villa
Region	Franciacorta, Brescia

Ich bin La Bottiglieria-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

La Bottiglieria **IL GRANO**

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



Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta
Envoi commercial-réponse

Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

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

Hinter dem Weingut erhebt sich eine Hügelkette, in welche die Kellergewölbe für die Lagerung der Weine gehauen wurden. Durch den Fels und das Erdreich bleibt die Temperatur im Sommer wie im Winter konstant bei ca. 12° Celsius. Ideal um den Spumante bei der mehr als 30 Monate langen Reifung auf der Hefe zu lagern. Die in die seitlichen Katakomben bis auf eine Höhe von etwa vier Meter aufeinandergeschichteten Flaschen sind beeindruckend. Hunderttausende von Flaschen lagern so bis zur Fertigstellung. Zurzeit werden die Millesimato 2009 verkauft. Also lagern ca. 750'000 Flaschen aus mindestens fünf Jahresproduktionen.

Die Produktion von stillen Weinen ist im Verhältnis zu den Schaumweinen sehr klein, jedoch nicht von minderer Qualität. Der Gradoni 2009 wurde aus je 35% Merlot und Cabernet Sauvignon sowie aus 30% Cabernet Franc gekeltert. Gereift wird er für 12 Monate in Eichen-Barrriques und weitere 3 ½ Jahre in der Flasche gelagert. Der Wein präsentiert sich in einem erfrischenden brillanten Rubinrot. In der Nase breiten sich Düfte nach dunklen Waldbeeren sowie intensive Kräuteraromen aus. Im Gaumen präsentiert sich der Gradoni mit noch frischen, leicht pfeffrigen Tanninen, erfrischenden Fruchtaromen und einem vollen Körper. Der Abgang ist anhaltend, vielschichtig und sehr erfrischend.

Für den Jahrgang 2009 beträgt der Preis CHF 23.50. Für Nicht-Abonnenten CHF 25.00.

Dazu geniessen Sie frische Salami, Polentagerichte und Risotto mit Gorgonzola.

Involtini alla milanese

Zutaten für 4 Personen

8 kleine Kalbsschnitzel, dünn geschnitten	Schnitzelchen plätten. Bratwürste enthäuten und die Füllung zerkleinert in eine Schüssel geben. Knoblauchzehen abziehen
2 Kalbsbratwürste	und durchpressen, Petersilie fein hacken. Alles zum Brät geben.
8 Scheibe/n Schinken, luftgetrocknet, hauchdünn geschnitten	ben. Parmesan und Eigelb hinzufügen. Mit schwarzem Pfeffer würzen und gründlich mischen.
1 Bund Petersilie	Diese Paste gleichmässig auf die Schnitzelchen streichen.
10 Blätter Salbei	Die Schnitzel aufrollen und mit Schinkenstreifen umwickeln. Jeweils ein Salbeiblatt auflegen und das Ganze mit
3 EL Parmesan	kleinen Spiesschen (z. B. Zahnstocher) feststecken.
2 Eigelb	
1/8 Liter trockener Weisswein	Die Röllchen mit Mehl bestäuben und in einer Pfanne mit 50 g ausgelassener Butter unter Wenden bei milder Hitze goldbraun braten. Den Wein angiessen und etwa zur Hälfte
1/8 Liter Fleischbrühe	ein reduzieren lassen. Heisse Fleischbrühe zugliessen und zugedeckt bei schwacher (!) Hitze ca. 20 Min. schmoren.
2 Knoblauchzehe(n)	
Mehl zum Bestäuben	
Salz	Evtl. weitere Salbeiblätter in die Sauce geben. Die Röllchen herausnehmen und warm stellen. Salbeiblätter heraus-
Schwarzer Pfeffer	fischen. Die Sauce mit Schneebesen durchrühren und noch-
50 g Butter	mals kräftig köcheln, dabei leicht reduzieren. Abschmecken und zum Fleisch servieren.

Dazu passen Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen oder Spinatspaghetti.

Bestellkarte

Ich bestelle _____ Flaschen **Gradoni Curtefranca rosso DOC** à CHF 23.50 (Abonnenten) / 25.– (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	19.–	
_____	Valpolicella DOC classico superiore Ripasso 2009 Azienda Agricola Il Roverone	21.60	
_____	Tiati Primitivo IGT 2011 Cantine Teanum	16.50	
_____	Nebbiaia 2007 Fratelli Rovero	20.–	
_____	Testadura IGT 2009 Podere L'Aione	22.–	24.90
_____	Ciliegiolo IGT 2009 La Selva	22.50	24.50
_____	Barbaresco Casot DCG 2008 Azienda Agricola Nada Giuseppe	24.80	28.–
_____	Amarone Paverno DOC 2007 Vaona	29.–	35.–
_____	Lagrein Gries DOC «Kristan» 2009 Az. Vinicola A. Egger-Ramer	18.90	19.80
_____	Greppicante 2009 Az. i Greppi	22.50	24.80
_____	Fiix IGT 2008 Azienda vitivinicola Rizzo	19.80	21.50
_____	Chianti riserva DCG 2008 Fattoria Majnoni Guicciardini	19.50	21.–
_____	Gran Tiati IGT 2009 Cantine Teanum	22.80	24.50
_____	Marvia IGT 2010 Podere Panta Rei	23.50	25.50
_____	Cannonau di Sardegna 2011 Le Fattorie Renolia	17.60	18.80
_____	Chronicon DOC 2009 Azienda Agricola Zaccagnini	18.90	19.90
_____	Assieve 2011 Podere Fortuni	25.50	27.00
_____	Rosso di Montalcino DOC 2011 Azienda Agricola La Torre	22.–	23.50
_____	Barolo DCG Camilla 2009 Azienda Agricola Bruna Grimaldi	29.–	32.–
_____	Nebbiolo d'Alba «Briccola» DOC 2011 Azienda Agricola Bruna Grimaldi	17.–	18.50
_____	Marche Rosso IGT 2010 Azienda Santa Barbara	27.50	30.–
_____	Soiana Blues IGT 2011 Podere Panta Rei	24.50	26.–

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 CHF 17.10).