



La Bottigliera **IL GRANO**

Cari amici del Vino

Mit dem vino numero trentotto von La Bottigliera dem

Tango IGT 2011

reisen wir ein weiteres Mal in die Region von Bolgheri. Unser Besuch führt uns zum Podere Cascina, dem flächen- und mengenmässig kleinsten Weingut, von welchem wir bis dato einen Wein im Abonnement vorstellten. Das Podere liegt in der sanften Hügellandschaft mit Blick auf das Meer, etwas oberhalb der Strada del vino bolgherese, ziemlich genau in der Mitte zwischen den historischen Städtchen Bibbona und Bolgheri. Silvio und Rita Streun haben sich hier vor 26 Jahren ihren Traum vom eigenen Wein- und Olivengut verwirklicht. Silvio, zum damaligen Zeitpunkt noch Militärattaché in Rom, kümmerte sich um die Traubenverarbeitung für den ersten Wein. Die Rebfläche von 3'500 m² ermöglichte zu Beginn lediglich die Erzeugung eines Weins. Durch den Ausbau der Rebflächen auf 3 Hektaren, die mit rund 19'800 Rebstöcken bepflanzt wurden, können heute vier verschiedene Weine erzeugt werden.

Schon bald nach dem Erwerb des Gutes verspürte die Mathematikerin und Tanzlehrerin Rita Streun den Wunsch, sich an der Weinbauhochschule in Changins zur Önologin ausbilden zu lassen. Seit 2005 ist sie in den Rebbergen sowie im Keller für die stetige Weiterentwicklung verantwortlich. Die Handschrift ihrer Liebe und Passion zu den produzierten Weinen ist bei einer Parallel-Degustation deutlich wahrnehmbar. In Anlehnung an ihre



Tango IGT

Jahrgang	2011
Rebsorte	75 % Cabernet Sauvignon, 15 % Merlot, 10 % Syrah
Volumen	14.5 %
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	12 – 18 Monate in Barriques
Trinktemperatur	18 – 20 Grad
Trinkreife	ab jetzt bis 2019
Weingut	Podere Cascina
Region	Bibbona, 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

frühere Leidenschaft, das Tanzen, schenkte Rita den Weinen Namen wie Charleston, Taruga, Saltarello, Bolero und Tango.

Im Abonnement Nr. 38 präsentieren wir euch den Spitzenwein des Podere Cascina, den Tango IGT 2011, eine Assemblage aus 75 % Cabernet Sauvignon, 15 % Merlot und 10 % Syrah. Diese Traubenzusammensetzung ist sehr typisch für die jüngste Weinregion von Italien. In der Region um Bolgheri werden dank der optimalen klimatischen Verhältnisse Weine im Bordeauxstil hergestellt. Die Böden sind sandig mit einem maximalen Tonanteil von 18 %. Obwohl nicht biozertifiziert, verwenden Rita und Silvio keine Herbizide und Insektizide und bewirtschaften die Reben naturnah.

Die Gärung des Traubengutes erfolgt in Edelstahl tanks, der Ausbau findet für 12–18 Monate in neuen Barriques aus französischer Eiche statt.

Dunkles, sehr dichtes Purpurrot, feine Tanninnoten und Düfte nach dunklen Beeren vermischt mit Gewürzaromen, noch leicht grünen Tannine auf der Zunge, im Gaumen samtig weich, vollmundig und komplex. Erfrischende Säure im Abgang und lange anhaltend. Der Jahrgang 2011 hebt sich durch die optimalen klimatischen Bedingungen hervor und empfiehlt sich für einen etwas grösseren Einkauf.

Zum Tango empfehle ich toskanische Vorspeisen wie verschiedene Crostini mit Lardo di colonnata, Leprepaste oder geriebenen Knoblauch mit frischem Olivenöl und ein wenig Salz. Kalte Fleischplatten mit verschiedenem würzigen Trockenfleisch, Nudelgerichte mit Wildschwein-Ragout, Tagliata di manzo oder ein Bistecca alla fiorentina.

Für den Jahrgang 2011 beträgt der Preis CHF 21.50. Für Nichtabonnenten CHF 23.50

Bestellkarte

Ich bestelle _____ Flaschen **Tango IGT 2011** à CHF 21.50 (Abonnenten) / 23.50 (Normalpreis)

Folgende **La Bottigliera il Grano**-Weine können auch noch bestellt werden:

Anzahl Flaschen		Preis Abonnenten	Preis Normal
_____	Tiati Primitivo IGT 2011 Cantine Teanum	16.50	
_____	Nebbiaia 2007 Fratelli Rovero	20.–	
_____	Testadura IGT 2009 Podere L'Aione	22.–	24.90
_____	Amarone Paverno DOC 2007 Vaona	29.–	35.–
_____	Greppicante 2009 Az. i Greppi	22.50	24.80
_____	Fiix IGT 2008 Azienda vitivinicola Rizzo	19.80	21.50
_____	Chianti riserva DOCG 2008 Fattoria Majnoni Guicciardini	19.50	21.–
_____	Gran Tiati IGT 2010 Cantine Teanum	22.80	24.50
_____	Chronicon DOC 2009 Azienda Agricola Zaccagnini	18.90	19.90
_____	Rosso di Montalcino DOC 2011 Azienda Agricola La Torre	22.–	23.50
_____	Barolo DOCG Camilla 2009 Azienda Agricola Bruna Grimaldi	29.–	32.–
_____	Soiana Blues IGT 2011 Podere Panta Rei	24.50	26.–
_____	Gradoni Curtefranca rosso DOC 2009 Podere Villa	23.50	25.–
_____	Contrario Umbria Rosso IGT 2010 Podere San Marco Antonelli	20.50	22.–
_____	Chianti Rufina DOCG 2012 Azienda Agricola I Veroni	18.50	19.50
_____	Refosco dal Peduncolo Rosso 2012 Podere Casali Maniago	18.50	19.50
_____	Rosso di Montalcino DOC 2013 Podere Pietroso	23.50	26.50

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 CHF 17.10).

Tagliata di Manzo

Zutaten für 4 Personen

600 g Rindsfilet	Das Rindsfilet trocken tupfen, parieren und in Tranchen à 150 g schneiden und bei 65 °C im Ofen warmstellen.
100 g Rucola Pfeffer	Kurz vor dem Servieren in wenig Olivenöl beidseitig scharf anbraten.
Fleur de Sel Balsamico Glace	Rucola-Salat mit Balsamico bianco, Salz und Pfeffer würzen und gut mischen.
Olivenöl 120 g Parmesan	Rindsfilet sofort tranchieren, und auf den Rucola fächerartig anrichten. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen, Olivenöl darüber träufeln, Balsamico Glace darüber geben und mit Parmesan-spänen bestreuen.
	Als Beilage servieren wir verdure e patate al forno.