



La Bottigliera **IL GRANO**

Cari amici del Vino

Mit il vino numero quaranta, dem

Barbera d'Alba «Vigna Buschet» 2013

von Carlo und Laura Boffa, reisen wir wieder einmal in das Piemont, genauer gesagt in das berühmte Städtchen Barbaresco. Geht man die Hauptgasse in diesem vom berühmtem Wein Barbaresco und deren vielen bekannten Produzenten geprägten Städtchen hoch, so erreicht man das Weingut von Boffas nach ca. 200 m linker Hand. Direkt unter dem Weingut in Süd/Südwest Lage erstrecken sich die wie mit dem Zirkel angelegten Rebberge. Knapp 40000 Flaschen werden auf den gut 5 Hektar Rebland erzeugt.

Die kleine Weinberglage Buschet mit seinen 0,3 ha wurde 1958 angelegt und liefert die Trauben für knapp 2500 Flaschen dieses raren Barbera, der immer so schnell ausverkauft ist, dass er eigentlich nur Insidern bekannt ist. Ich durfte Ende des letzten Jahres den Jahrgang 2012 degustieren und war so angetan von diesem Wein, dass ich ihn gleich für die La Bottigliera bestellte. Mit Bedauern wurde mir mitgeteilt, dass von diesem Jahrgang nur noch wenige Flaschen am Lager seien. Gerne würden sie mir von 2013 zwei Paletten reservieren. Der Wein dieses Jahrgangs sei jedoch noch nicht in die Flaschen abgefüllt, eine Fassabfüllung sei aber bereits unterwegs nach Büren. Die Frische, Klarheit und Frucht dieses jungen Barbera mit seinem leuchtenden Purpurrot überzeugten mich aufs Neue und



Barbera d'Alba «Vigna Buschet»

Jahrgang	2013
Rebsorte	100% Barbera
Volumen	13.5 %
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	12 Monate in 2000 l Fässer aus slovenischer Eiche
Trinktemperatur	16–18 Grad
Trinkreife	ab jetzt bis 2020
Weingut	Azienda Agricola Boffa
Region	Barbaresco, Piemonte

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

so dürfen Sie heute in die wunderbare Vielfalt eines traditionell ausgebauten Barbera und die einzigartigen piemontesischen Düfte eintauchen.

Traditionell heisst für Carlo Boffa: Naturnahe und sorgsame Arbeit im Weinberg, lange Mazerations- und Maischezeiten sowie keine mechanischen und chemischen Tricks, um den Trauben auf unnatürliche Weise mehr Farbe zu entlocken. Zudem wird der Traubensaft ausschliesslich in Fässern von 1500–5000 Litern ausgebaut, damit keine Überdeckung der Fruchtaromen durch Holzaromen entsteht. Die mittlerweile mehr als 50 jährigen Rebstöcke lassen Trauben von hoher Intensität an Tanninen, Aromen und Frucht heranwachsen.

Der Barbera d'Alba Vigna Buschet 2013 überrascht im Bouquet mit einer zarten Barbera-Frucht, erdigen Düften gepaart mit Aromen von dunklen roten Beeren. Weiche Tannine, mineralisch, kernig, elegant und lang im Gaumen. Er benötigt ausreichend Belüftung, um seine Tiefe und Vielfalt zu offenbaren. Ein wahrer Piemonteser mit viel Potenzial und dank seinen 13,5% Volumen erfrischend süffig. Ein wunderbarer Speise- und Gesprächsbegleiter.

Der «Buschet» wird am besten zu geschmorten Fleischspeisen oder piemontesischen Käsen serviert.

Für den Jahrgang 2013 beträgt der Preis CHF 19.50. Für Nicht-Abonnenten CHF 21.–

Bestellkarte

Ich bestelle _____ Flaschen **Barbera d'Alba «Vigna Buschet» 2013** à CHF 19.50 (Abonnenten)/ 21.– (Normalpreis)

Folgende **La Bottiglieria 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.–	
_____	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
_____	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
_____	Tango IGT 2011 Podere Cascina	21.50	23.50
_____	al Qasar IGP 2014 (Weisswein) Cantine Rallo	17.80	18.80
_____	Rujari 2012 Cantine Rallo	25.50	27.50

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).

Stinco di vitello geschmorte ganze Kalbshaxen

Zutaten für 4–6 Personen

2 Stk. Kalbshaxen (ganz) 4 Esslöffel Olivenöl 75 g Butter 300 g Karotten in feinen Würfeln 1 Sellerie in feinen Würfeln 1 Lauch in Scheiben 2 Zwiebeln in Würfel 40 g Knoblauchzehen geschält 1–2 Flaschen Barbera d'Alba oder Nebbiolo 20 g Salz 4 g Pfeffer 2 Stk. Rosmarinzwige	Stinco in einen Bräter legen, die geputzten und gewürfelten Gemüse darum streuen. Mit Öl beträufeln und einige Butterflocken dazwischen legen. Salzen, pfeffern und die Rosmarinzwige dazu legen. Den Bräter unverschlossen in den 250 Grad heissen Backofen schieben. Nach etwa 20 Minuten, sobald alles brutzelt, mit dem Wein auffüllen. Die Hitze auf 175 Grad reduzieren. Nunmehr 2–2.5 h sanft schmoren. Das Fleisch vom Knochen lösen und warm stellen. Die Gemüse mitsamt einem Teil des Schmorsuds im Mixer pürieren. Durch ein feines Sieb passieren und mit der restlichen Schmorflüssigkeit aufkochen. Die Sauce mit dem Gemüse auf die gewünschte dicke einreduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restliche Butter mit dem Pürierstab unterziehen. Das ausgelöste Fleisch darin erwärmen. Es empfiehlt sich, dieses Gericht mindestens ein Tag im Voraus zu kochen. Dazu passt Polenta mit getrockneten Steinpilzen.
---	--