



La Bottiglieria

Cari amici del Vino

Wer kennt schon die Stadt Verona nicht. Romeo und Julia, die historische Arena und die dichten, würzigen Weine aus dem Hinterland des Valpolicella verbinden unsere Gedanken mit dieser einzigartigen Stadt und Region.

Mit dem vino numero quarantuno von La Bottiglieria, dem

Carmenere Più IGT 2013

reisen wir 30 Kilometer südlicher in das kleine Städtchen San Bonifacio. Dieses liegt im um einiges weniger bekannten Soave Classico-Gebiet in welchem hauptsächlich erfrischend fruchtige Weissweine aus der bereits von den Römern kultivierten Traubensorte Garganega produziert werden.

Auf dem Weingut Inama, welches vor gut 50 Jahren von Giuseppe Inama gegründet wurde, werden neben den Soave Weinen auch Rotweine aus der bordelaiser Traubensorte Carmenere, sowie Merlot und Cabernet Sauvignon produziert. Heute ist Stefano Inama für die Weinproduktion verantwortlich. Er gilt in Fachkreisen als der Carmenere Spezialist. Im Jahre 1997 verlegte die Familie Inama die Produktion ihrer Rotweinrebe in die Region Colli Berici. Auf den mineralstoffreichen Terra Rossa-Böden werden mineralische und blumige Weine jenseits aller Moden nach höchsten Qualitätsmerkmalen produziert. Der Lavabasalt verleiht den nach Bio Richtlinien produzierten Weinen eine einzigartige, in allen Weinen wiedererkennbare Note.

Neben den Sorten Merlot und Cabernet Sauvignon sind die eigenen Klone von Carmenere der «Schatz» von Inama. Italienische Arbeiter brachten diese Sorte im 19. Jahrhundert mit



Carmenere più IGT

Jahrgang	2013
Rebsorte	70% Carmenere, 30% Merlot
Volumen	14%
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	12 Monate in Barrique zweiter Füllung
Trinktemperatur	18–20 Grad
Trinkreife	ab jetzt bis 2020
Weingut	Azienda Agricola Inama
Region	San Bonifacio (Ve)

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

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



Ein Wein für besondere Anlässe:

Oratorio di San Lorenzo 2011

Azienda Agricola Inama

100% Carmenere

Preis für Abonnenten: Fr. 52.–

Normalpreis: 60.–

3er Karton oder 6er Holzkiste

in die Region, als sie aus dem Bordeaux in ihre Heimat unterhalb des Gardasees zurückkehrten. Lange Zeit hielt man die Camernere Trauben irrtümlich für Cabernet Franc. Diesen Irrtum konnte 1994 der französische Ampelograph (Rebenkundler) Jean-Michel Boursiquot durch DNA-Analysen endgültig beseitigen. Stefano glaubt, dass die Sorte im Colli Berici ihren besten Ausdruck findet und selbst die besten Vertreter aus ihrer Wahlheimat Chile überflügelt.

Wie der Name Più (italienisch für Mehr oder Plus) schon andeutet, handelt es sich um eine assemblaggio (Zusammensetzung) aus 70% Carmenere und 30% Merlot. Der Wein reift für 12 Monate in französischen Barrique zweiter Füllung.

Das Bouquet ist betörend, wunderschön dicht mit Düften nach blauen Beeren, frischem Pfeffer und feiner Kakao-Note. Im Glas zeigt er ein dunkles Rubinrot bis Violett. Im Gaumen frisch und fruchtig mit einer kräftigen Struktur, weichen Tanninen und harmonischem, anhaltendem Abgang mit feinem Lakritze Ton.

Zum Carmenere Più empfehle ich Salumi, Lardo und Prosciutto. Grillspezialitäten aus Schweinefleisch und würzige Pastagerichte.

Für den Jahrgang 2013 beträgt der Preis CHF 18.–

Pizzoccheri

Pizzoccheri Valtellinesi (Pizòcher de la Valtelina) – ein deftiges italienisches Rezept
Zutaten für 4–6 Personen

250 g Buchweizen-Tagliatelle
500 g Kartoffeln, festkochend, in kleine Würfel geschnitten
1 kg Wurzelspinat

In einem grossen Topf (8 Liter) Wasser zum Kochen bringen, kräftig salzen und die Nudeln mit den Kartoffeln hineingeben. 5 Minuten kochen.

Den geputzten Spinat hineingeben und wenn es wieder aufkocht, für weitere 5–7 Minuten kochen. Wenn die Kartoffeln und die Nudeln gar sind, abseihen.

200 g Butter, geschmolzen
2 Knoblauchzehen
500 g gemischter Käse in kleinen Würfeln oder ganz grob gehackt
5 Salbeiblätter
Salz, Pfeffer
etwas Parmesan
etwas Semmelbrösel

Zwischenzeitlich die Butter schmelzen und erhitzen, Knoblauch hinein pressen und den geschnittenen Salbei zugeben.

Die Hälfte der Kartoffel-Nudel-Masse in eine gefettete Form geben und mit 2/3 von dem Käse durchmischen. Restliche Masse draufgeben, restlichen Käse dazu und noch untermischen.

Man kann jetzt noch etwas Semmelbrösel darauf streuen und den Parmesan darüber. Dann ergibt sich eine krosse Kruste. Die vorbereitete Butter über den gesamten Auflauf gleichmässig verteilen.
Im Ofen bei ca. 220°C überbacken, bis der Auflauf leicht braun ist.

Statt mit Spinat kann man das Gericht auch mit Wirsing oder Mangold zubereiten. Oder man nimmt grüne Bohnen, diese aber vorher in Butter dünsten und dann erst unter die gekochten Kartoffeln/Nudeln geben.

Bestellkarte

Ich bestelle _____ Flaschen **Carmenere Più IGT 2013** à CHF 18.–

Ich bestelle _____ Flaschen **Oratorio di San Lorenzo DOC 2011** à CHF 52.– (Abonnenten) / 60.– (Normalpreis). 3er Karton oder 6er Holzkiste

Folgende **La Bottigliera**-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.–
_____	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
_____	Barbera d'Alba «Vigna Buschet» 2013 Azienda Agricola Boffa	19.50	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 CHF 17.10).