



La Bottigliera

Cari amici del Vino

Der vino numero quarantadue von La Bottigliera ist in gewisser Weise ein ferner Verwandter des Carmenere più (Nr. 41). Erstens stammt er auch aus der Region Venetien und zweitens finden Sie darin unter anderem die Traubensorte Carmenere, so wie beim vino numero quarantuno. Beim aktuellen Wein, dem

Girapoggio DOC 2007

aus dem Colli Euganei ist der Hauptteil der Traubensorten jedoch mindestens 60% Cabernet Sauvignon und maximal 40% Carmenere. Es dürfte für Sie ein spannender Vergleich sein, beide Weine parallel zu degustieren. Ich empfehle für diesen Vergleich, beide Flaschen nach dem öffnen lose aber komplett mit Alufolie einzupacken um optische Beeinflussung zu vermeiden. Die identischen Gläser mit dem jeweiligen Wein avinieren, das heisst, man gibt etwas Wein ins Glas, greift mit der einen Hand das Glas am Stiel und dreht mit der anderen am Glasboden langsam im Uhrzeigersinn. Dabei wird das Glas so viel geneigt, bis der Wein fast den Glasrand berührt. Der Duft des Weines wird Ihnen jetzt schon fein um die Nase schmeicheln. Nun etwas Wein nachschenken und nach leichtem Schwenken kann die Vergleichsdegustation beginnen. Die Farbe, der Duft in der Nase, die erste Berührung an der Zunge, die Umspülung des Gaumens, der Abgang sowie der Nachhall als Ganzes können verglichen werden. Nun empfehle ich, etwas fetthaltiges zu Essen und die Weine ein weiteres Mal zu vergleichen. Ich lade immer ein paar Freunde zu solchen Degustationen ein. Genuss teilen ist



Girapoggio DOC

Jahrgang	2007
Rebsorte	60% Cabernet Sauvignon, 40% Carmenere
Volumen	14%
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	24 Monate im Tonneau, 48 Monate in der Flasche
Trinktemperatur	18 Grad
Trinkreife	ab jetzt bis 2017
Weingut	Azienda Ca'Lustra
Region	Veneto

Ich bin La Bottigliera-Abonnent

Vorname _____

Name _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

E-Mail _____

Geburtsdatum _____

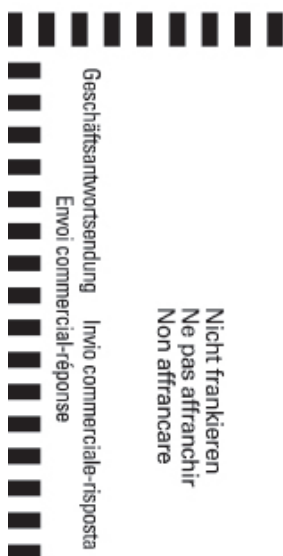
Ort/Datum _____

Unterschrift _____

- Der Wein wird im Ristorante IL GRANO
abgeholt am _____
- Bitte den Wein an oben stehende Adresse senden

La Bottigliera

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



Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta
Envoi commercial-réponse

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

doppelter Genuss, und am Schluss des Abends sieht man am Rest der Weinmengen in den Flaschen, welcher Wein wohl am besten gemundet hat. Ich wünsche viel Vergnügen dabei und bin natürlich gespannt auf viele Rückmeldungen. Aus diesem Grunde verzichte ich für einmal auf eine Degustationsbeschreibung dieses Weins.

Der zweite Punkt des «Verwandt» sein liegt an der Gegend. Wachsen die Trauben der Camenere più im Colli Berici, so ist das bei den Trauben des Girapoggio quasi auf der anderen Seite des Hügels in Richtung Süd-West. Die Böden sind hier geprägt von den erloschenen Vulkanen und ermöglichen das Erzeugen von Weinen mit einer hohen Mineralität.

Auf seinem Weingut Ca'Lustra arbeitet der Önologe Franco Zanovello nach den Richtlinien des biologischen Rebbau. Der Wein wird für zwei Jahre in Tonneau von 500 Liter ausgebaut und kommt dann für mindestens vier Jahre zur Lagerung in die Flasche bevor diese in den Verkauf gelangen. Die unter dem Label «Zanovello» erzeugten Weine sind die Riserva Weine der Azienda Ca'Lustra. Es sind gehaltvolle und kräftige Weine die sehr gut auch ohne Essensbegleitung zu geniessen sind.

Würzige Speisen wie fein aufgeschnittene Coppa, gereifter Hartkäse, Wildgerichte, gebratenes Lammfleisch und Schmortöpfe passen hervorragend zum Girapoggio.

Für den Jahrgang 2007 beträgt der Preis CHF 19.50. Für Nichtabonnenten CHF 21.50

Faraona con salsa peverada

Zutaten für 4 Personen

1 ganzes Perlhuhn	Zuerst die Sosse zubereiten:
etwas Olivenöl	Den Knoblauch in etwas Öl gelb werden lassen,
etwas Butter	die kleingeschnittene Salami und Leber mit ca. 20 ml
1 Scheibe Speck	Aceto kurz anbraten, die fein geschnittene Schale der
Salbei	Zitrone, die feingehackten Kapern und den frischen
Rosmarin	Rosmarin dazu geben.
250 g Salami	Salz, Pfeffer und einen Esslöffel Zitronensaft beigegeben
200 g Geflügelleber	und mindestens eine Stunde sanft köcheln lassen. Bei
1 Zehe Knoblauch	Bedarf etwas Essig nachgiessen.
1 Zitrone	
70 ml Aceto di Cabernet Bosco	
del Merlo	
2-3 Teelöffel Kapern	

Das Perlhuhn in Butter goldgelb anbraten, dann zusammen mit Speck, Salbei und Rosmarin schmoren. 50 ml Aceto, Salz und Pfeffer hinzufügen und im eigenen Saft fertig schmoren.
Gemeinsam mit der Sosse servieren.

Bestellkarte

Ich bestelle _____ Flaschen **Girapoggio DOC** à CHF 19.50 (Abonnenten) / 21.- (Normalpreis)

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
_____	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.-
_____	Carmenere Più IGT 2013 Azienda Agricola Inama	18.00	

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 CHF 17.10).