



LA BOTTIGLIERIA
PIÙ DI VINO

Braie Durin Riviera Ligure di Ponente DOC

Cari amici del Vino

Passend zum frühlingshaften Wetter präsentieren wir neben dem Vino rosso numero quarantanove, dem Alicante 2013 IGT, den Braie Durin Riviera Ligure di Ponente DOC 2015. Gekeltert wird dieser ligurische Weisswein aus der Traubensorte Pigato. Eine autochthone Rebsorte die bereits im 16. Jahrhundert bekannt war. Vermutlich stammt sie aus Griechenland und wurde über die Häfen von Genua, Savona oder Noli in die Küstenregion eingeführt. Der Name stammt von der fleckigen Beeren-schale ab und fusst auf den Dialekt-ausdrücken Piga oder Pigau. Antonio Basso sagt über seine Vigna Braie; «Er ist der Weingarten, der uns mehr als alles andere an unsere Geschichte als Winzer bindet. Hier können wir uns unseren Kindheitserinnerungen überlassen, Erinnerungen an eine Zeit, in der hier noch mit Ochsen

gepflegt wurde. Er befindet sich in einer klimatisch privilegierten und für diese Erziehungsmethode besonders geeigneten Zone. Die Reben tragen die Zeichen der vergangenen Zeit in sich und ihr Ertrag ist ausgesprochen karg. Aus gutem Grund werden sie jedoch nicht ausgerissen, im Gegenteil. Alljährlich entnehmen wir hier Triebstecklinge,

aus denen wiederum die Wurzelreben entstehen, die wir für die neuen Anlagen verwenden».

Der Braie Durin ist ein trockener Weisswein mit strohgelber Farbe. In der Nase zeigt er Fruchtaromen vom gelben Pfirsich, exotischer Früchte verbunden mit Düften nach Honig und Harz. Im Gaumen präsentiert er sich voll, warm, trocken, würzig anhaltend mit erfischender Säure.

Für den Jahrgang 2015 beträgt der Preis CHF 17.-. Für Nichabonnenten CHF 18.-.



Jahrgang 2015 Rebsorte Pigato Volumen 14% Inhalt 75 cl

Ausgebaut Stahltank Trinktemperatur 12 Grad

Trinkreife diesen Frühling/Sommer **Weingut** Azienda Agricola Durin Ortovero Ligurien

Ich bin La Bottiglieria-Abonnent

Vorname _____

Name _____

Adresse _____

PLZ/Ot _____

Telefon _____

E-Mail _____

Geburtsdatum _____

Ort/Datum _____

Unterschrift _____

Der Wein wird in der Officina
abgeholt am _____

Bitte den Wein an oben stehende Adresse senden

LA BOTTIGLIERIA

Ländte 38 3294 Büren a. A. T +41 32 351 07 86 vino@labottiglieria.ch www.labottiglieria.ch



Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta
Envoi commercial-réponse

Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

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

Alicante Colline Savonesi 2013 IGT

Der Alicante Colline Savonesi 2013 IGT ist il vino numero quarantanove.

Alicante ist eine Traubensorte aus der Familie Granaccia. Die Grenache ist die am vierthäufigsten angebaute Traubensorte der Welt. Auf Sardinien heisst diese Traubensorte Cannonau (Sie erinnern sich sicher noch an den Nau im Abo Nr. 44).

Der Alicante IGT ist ein eher trockener Rotwein. Sein kräftig leuchtendes Granatrot ist klar. Der Nase präsentiert er sich mit intensiven Aromen wie reife Brombeeren, Sauerkirsche und ein Duft von Rosen. Im Gaumen würzig



und gleichzeitig warm, voll und anhaltend, leicht trocken. Im Abgang weich, fruchtig und in einer schönen Harmonie.

Der Ausbau erfolgt für 12 Monate in Barrique aus französischer Eiche und mindestens 6 Monate in der Flasche.

Zu diesem Wein empfehlen wir Kalbsbraten mit frischen Kartoffeln aus dem Ofen, Pasta mit Hasenragout oder mittelreifem Käse.

Für den Jahrgang 2013 beträgt der Preis CHF 19.50. Für Nichabonnenten CHF 20.50.

Jahrgang 2013 **Rebsorte** Alicante **Volumen** 14% **Inhalt** 75 cl

Ausbau 12 Monate in Barriques **Trinktemperatur** 18 Grad

Trinkreife ab jetzt bis 2020 **Weingut** Azienda Agricola Durin Ortovero Ligurien

Focaccia-Teig

24 g Hefe Würfel
16 g Salz
10 g Zucker
1 kg Weissmehl
15 g Olivenöl
500 ml Wasser
125 ml Milch

1. Hefewürfel in 1dl lauwarmem Wasser auflösen. Mit allen restlichen Zutaten vermengen und in der Maschine zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Teig auf Belchgrösse auswallen und 2 Stunden ruhen lassen.
3. Mit Olivenöl «einmassieren», mit Salz, Rosmarin bestreuen
4. Mit etwas Wasser beträufeln und bei 230° während 10 Min. backen.

Fotos: Emanuel Stötzer, Büren

Bestellkarte

Ich bestelle _____ **Flaschen Braie Durin** à CHF 17.- (Abonnenten) / 18.- (Normalpreis)

Ich bestelle _____ **Flaschen Alicante Colline Savonesi** à CHF 19.50 (Abonnenten) / 20.50 (Normalpreis)

Folgende La Bottiglieria-Weine können auch noch bestellt werden:

Anzahl Flaschen	Wein	Preis Abonnenten	Preis Normal
	Ôtre Primitivo IGT 2015 Cantine Teanum	16.50	
	Nebbiaia 2007 Fratelli Rovero	20.-	
	Fiix IGT 2008 Azienda vitivinicola Rizzo	19.80	21.50
	Chianti riserva DOCG 2008 Fattoria Majnoni Guicciardini	19.50	21.-
	Chronicon DOC 2009 Azienda Agricola Zaccagnini	18.90	19.90
	Rosso di Montalcino DOC 2011 Azienda Agricola La Torre	22.-	23.50
	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
	Girapoggio DOC 2007 Azienda Ca' Lustra	19.50	21.-
	Vigna Pedale DOC 2010 Podere Torrevento	17.80	
	Nau, Cannonau di Sardegna DOC 2014 Tenuta MORASMEMO	18.50	19.50
	St. Magdalener DOC 2015 Glöggghof, Südtirol	18.50	20.-
	NUDO IGT 2014 Az. Agr. Stefano Bambagioni	17.50	19.80
	Vulè Rosso Conero DOC 2011 Casa Vinicola Pesaresi, Provincia di Ancona	20.-	22.50

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).