



La Bottigliera

Cari amici del Vino

In Erinnerung an unseren ersten, damals als Vorpremiere angekündigten La Bottigliera Wein Il Rinzacco 2005, präsentieren wir euch zum Start in das achte Jahr des Abonnementsversandes il vino numero quarantatre, den

Vigna Pedale DOC Riserva 2010

aus Apulien. Ein Spitzenwein des Weingut Torrevento von Francesco Liantonio, welcher mehrmals schon vom Gambero Rosso mit tre Bicchieri ausgezeichnet wurde. Werden normalerweise Weine von moderner Ausrichtung (konzentriert, mit Holz- und Vanillenoten geprägte Weine) ausgezeichnet, so ist dies beim Vigna Pedale bei weitem nicht diesem Mustern zu zuordnen. Der Vigna Pedale wird, wie der Il Rinzacco zu 100% aus der autochthonen Traubensorte Nero di Troia gekeltert. Diese Traubensorte wurde von den Griechen nach Apulien gebracht und von den Römern kultiviert. Nach einem Ausbau von 8 Monaten im Stahltank wird der Wein für mindestens 12 Monate in grossen Eichenfässern ausgebaut und gereift. Der Wein ist erfrischend beim trinken und «freudig» im Gaumen, was für mich folgendens bedeutet: durch seine Frische regt er den Speichelfluss an und macht im Nachgang Lust auf mehr. Mit seinen 13% Alkohol ist er ein wunderbarer Essensbegleiter.



Vigna Pedale DOC

Jahrgang	2010
Rebsorte	100% Nero di Troia
Volumen	13%
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	Lagerung 8 Monate im Stahltank, 12 Monate in grossen Eichenfässern
Trinktemperatur	18 Grad
Trinkreife	ab jetzt bis 2019
Weingut	Podere Torrevento
Region	Corato, Puglia

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



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

Dichtes, tiefes Purpurrot verwöhnt unsere Augen. Düfte nach dunklen Beeren wie Kirschen und Gewürzaromen steigen in die Nase. Im Gaumen ist er weich mit kräftigem Körper, angenehmer Fülle und lang anhaltendem Abgang.

Die Rebstöcke sind auf 400–500 Meter über Meer angepflanzt und stehen auf einem von Ton- und Kalk geprägten Boden. Schweift der Blick bergwärts, so erblickt man das Castel del Monte. Ein Burgbau aus dem 13. Jahrhundert mit 8 Türmen, was ja auch wieder zu unserem Start ins achte Jahr passt.

Der Vigna Pedale passt wunderbar zu geschmortem, rotem Fleisch wie Kalbshaxe, Braten oder Ragout mit Polenta. Würziger Käse oder Orecchiette an einem würzigen Ragù. Das Rezept im Beschrieb ermöglicht eine passende Gemüsebeilage.

Für den Jahrgang 2010 beträgt der Preis CHF 17.80.

Auberginen–Caponata

Zutaten für 6 Personen

1500 g Auberginen 20 g Salz grob 100 g Olivenöl	Die Auberginen in Würfel schneiden, in ein grosses Sieb geben, mit grobem Salz bestreuen und mit einem Gewicht beschweren. Mindestens 2 Stunden stehen lassen, damit sie ihren bitteren Geschmack verlieren. Anschliessend das Salz abwaschen, die Auberginen trocken tupfen und in heissem Öl frittieren. Beiseite stellen.
---	--

2 Stk. Stangensellerie ganz mit Blätter 8 g Knoblauchzehen fein gehackt oder Püree 600 g Tomaten geschält, entkernt und in Stücken 200 g Oliven 100 g Kapern 100 g Pinienkerne 150 g Rosinen 100 ml Rotweinessig 24 g Zucker (2 El) 40 g Basilikum 12 g Salz 4 g Pfeffer	Den Sellerie putzen und das Herz sowie die Blätter jeweils klein schneiden und blanchieren. Die Stangen nicht verwenden. Etwas Öl in einer grossen, flachen Pfanne erhitzen. Knoblauch, Sellerie, Tomaten, Oliven, die gewaschenen Kapern, die Pinienkerne und Rosinen dazugeben und anbraten. Anschliessend so lange köcheln lassen, bis der Sellerie gar ist. Dann die Auberginen und etwas Basilikum dazugeben. Bei kleiner Hitze weitere 10 Minuten köcheln lassen, dabei mehrmals umrühren. Danach den mit dem Zucker vermischten Essig dazugiessen. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermischen.
---	---

Bei Bedarf:
Einige Stunden ruhen lassen und kalt servieren

Bestellkarte

Ich bestelle _____ Flaschen **Vigna Pedale DOC** à CHF 17.80.

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
_____	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
_____	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	
_____	Girapoggio DOC Azienda Ca'Lustra	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).