



## La Bottigliera

Cari amici del Vino

Mit dem vino numero quarantaquattro von La Bottigliera besteigen wir in Genua das Schiff Richtung Sardinien. Unsere Wahl viel diesmal auf einen Cannonau di Sardegna des Weingutes Mora&Memo

## Nau – Cannonau di Sardegna DOC 2014

Wie so oft, gewann der Wein durch die spezielle Flaschenform unsere Aufmerksamkeit. Beim Degustieren bestätigte sich, dass Weinfachleute mit Passion und Kreativität in ihrer täglichen Arbeit am Werke sind.

Die intensiv leuchtend rubinrote Farbe mit dunklen Violetttönen sind eine Ansage an das intensive Bouquet von roten Beeren, Gewürzen und Kaffee. Die Tannine präsentieren sich elegant und samtig und von grosser Struktur. Im Gaumen erfrischend und gleichzeitig Lust erzeugend nach mehr, mehr Wein und etwas passendes zum Essen dazu. Diesen Wein will man teilen mit seinen Liebsten und Freunden und unvergessliche Abende entstehen lassen.

Das Weingut MORA&MEMO liegt abgehängt zwischen Himmel und Erde im Südosten der Insel Sardinien. Knapp hundert Hektar wunderschöner Weingarten, aus der Mitte der dreissiger Jahre des letzten Jahrhunderts, sind die Grundlage für diesen Wein. Die Reb-



### Nau, Cannonau di Sardegna DOC

Jahrgang	2014
Rebsorte	100% Cannonau
Volumen	14%
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	3 Monate in Tonneau, 6 Monate im Stahltank
Trinktemperatur	18 Grad
Trinkreife	ab jetzt bis 2020
Weingut	Tenuta MORA&MEMO
Region	Sardinien

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

stöcke gedeihen auf Böden mit Mineralien wie Ton, Sand und Kalkstein. Argilla, Sabbia e Calcare wie es so wunderschön auf Italienisch ausgesprochen wird.

Durch konstante Winde werden die Düfte von tausenden mediterranen Aromen sowie Salz des Meeres auf den Rebbergen verbreitet und ermöglichen Weine mit einer grossen Geschmacksvielfalt. Auf der Tenuta MEMO&MORA wachsen in einer hügeligen Landschaft auf 240 Meter über dem Meeresspiegel die autochthonen Rebsorten Vermentino, Monica und Cannonau. Für den Nau wird zu 100% die Traubensorte Cannonau verwendet und ausgebaut.

Mit diesem Wein bringen wir sommerliche Geschmacksvielfalt ins Glas und vielleicht erbarnt sich dadurch auch Petrus und lässt uns genussvoll in den Sommer eintauchen.

Der Nau passt hervorragend zu würzigen Trockenwürsten, kräftigen Vorspeisen, gegrilltem Fleisch und würzigen Pecorino di Sardegna.

Für den Jahrgang 2014 beträgt der Preis CHF 18.50. Für Nichtabonnenten CHF 19.50.

## Pane Carasau

Zutaten für 4 Personen

250 g Weizenmehl	Das Weizenmehl in eine Schüssel sieben, Hartweizengriess dazu geben und mischen. Die Hefe in lauwarmen Wasser auflösen und mit dem Salz zum Mehl in die Schüssel geben. Den Teig kneten (mit der Maschine oder von Hand) und ca. 4 Stunden an einem warmen Platz (über 20°C) abgedeckt gehen lassen.
250 g Hartweizengriess	
1 Packung Hefe	
300 ml Wasser	
10 g Salz	
4–6 Bögen Backpapier	

Den Teig vierteln und nochmals durchkneten und dann kreisrund hauchdünn ausrollen. Durch Backpapier getrennt stapeln und erneut etwa eine ½ Stunde zugedeckt gehen lassen.

Den Backofen auf Maximalstufe vorheizen (am besten Umluft). Den Teig nacheinander backen bis diese zu Kugeln aufgehen (ca. 1 Minute), herausnehmen und halbieren und wieder mit Backpapier getrennt stapeln und auskühlen lassen.

Danach erneut für ca. 1–2 Minuten backen bis sie kross sind. Wieder stapeln und auskühlen lassen. Pane Carasau ist die Grundlage für viele sardische Rezepte. Eines der simpelsten ist das Pane Carasau mit etwas Olivenöl, etwas Salz und ein paar Kräutern (z.B. Oregano oder Rosmarin) für 1–2 Minuten im Ofen backen bis es goldgelb ist und servieren.

## Bestellkarte

Ich bestelle \_\_\_\_\_ Flaschen **Nau, Cannonau di Sardegna DOC** à CHF 18.50 (Abonnenten)/ 19.50 (Normalpreis)

Folgende **La Bottigliera**-Weine können auch noch bestellt werden:

Anzahl Flaschen		Preis Abonnenten	Preis Normal
_____	<b>Tiati Primitivo IGT 2011</b> Cantine Teanum	16.50	
_____	<b>Nebbiaia 2007</b> Fratelli Rovero	20.–	
_____	<b>Amarone Paverno DOC 2007</b> Vaona	29.–	35.–
_____	<b>Fiix IGT 2008</b> Azienda vitivinicola Rizzo	19.80	21.50
_____	<b>Chianti riserva DOCG 2008</b> Fattoria Majnoni Guicciardini	19.50	21.–
_____	<b>Gran Tiati IGT 2010</b> Cantine Teanum	22.80	24.50
_____	<b>Chronicon DOC 2009</b> Azienda Agricola Zaccagnini	18.90	19.90
_____	<b>Rosso di Montalcino DOC 2011</b> Azienda Agricola La Torre	22.–	23.50
_____	<b>Gradoni Curtefranca rosso DOC 2009</b> Podere Villa	23.50	25.–
_____	<b>Contrario Umbria Rosso IGT 2010</b> Podere San Marco Antonelli	20.50	22.–
_____	<b>Chianti Rufina DOCG 2012</b> Azienda Agricola I Veroni	18.50	19.50
_____	<b>Refosco dal Peduncolo Rosso 2012</b> Podere Casali Maniago	18.50	19.50
_____	<b>Rosso di Montalcino DOC 2013</b> Podere Pietroso	23.50	26.50
_____	<b>Rujari 2012</b> Cantine Rallo	25.50	27.50
_____	<b>Barbera d'Alba «Vigna Buschet» 2013</b> Azienda Agricola Boffa	19.50	21.–
_____	<b>Carmenere Più IGT 2013</b> Azienda Agricola Inama	18.00	
_____	<b>Girapoggio DOC 2007</b> Azienda Ca'Lustra	19.50	21.–
_____	<b>Vigna Pedale DOC 2010</b> Podere Torrente	17.80	

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).