



## La Bottiglieria

Cari amici del Vino

Con il vino numero quarantacinque von La Bottiglieria reisen wir wieder einmal ins Alto Adige. Hier in Südtirol, in der Nähe von Bozen liegt das Dorf St. Magdalena und hier finden wir den Produzenten unseres aktuellen Abonnementsweins. Franz, Maria und Florian Gojer erzeugen auf ihrem Weingut Glögglhof sorten- und regionaltypische Weine von höchster Qualität. Dem Sommer angepasst haben wir den

## St. Magdalener Classico DOC 2015

ausgewählt. Dieser fruchtig erfrischende Wein wird aus der Vernatschtrauben und einem geringen Anteil Lagreintrauben gewonnen. Die Rebstöcke gedeihen in Steillagen von Santa Maddalena (auf Italienisch St. Magdalena) auf 300–350 Meter über dem Meeresspiegel. Sie wachsen auf einem Moräneschutthügel mit Ablagerungen von Granit, Gneis, Porphy und Dolomit. Die sandigen, gut durchlüfteten und leicht erwärmbaren Böden liefern seit vielen Jahrhunderten Trauben von höchster Qualität. Der gewonnene Traubensaft wird zuerst im Stahltank vergoren und anschliessend in grossen Holzfässern ausgebaut und gelagert.

Der St. Magdalener Classico DOC 2015 leuchtet in einem hellen Rubinrot. Feine Aromen von Kirschen und Veilchen, unterlegt mit Duftnoten von Mineralien, verführen die Nase. Im Gaumen fruchtig, saftig und samtig begleitet von feinen Gerbstoffen. Im Abgang bleibt der Wein erfrischend und kernig anhaltend. Der Jahrgang 2015 überzeugt mit viel Tiefgang und einer erfrischenden Eleganz. Dies ist auf die hervorragende Arbeitsweise der Familie



### St. Magdalener DOC

Jahrgang	2015
Rebsorte	95% Vernatsch, 5% Lagrein
Volumen	13,5%
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	im Stahltank und grossen Holzfässern
Trinktemperatur	16–18 Grad
Trinkreife	ab jetzt bis 2018
Weingut	Glögglhof
Region	Südtirol

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

Gojer, der einzigartigen Lagen der Rebberge sowie dem heissen Talkessel von Bozen zuzuschreiben. Bozen gilt als die heisseste Stadt von ganz Italien.

In den 80er Jahren wurde der St. Magdalener zeitweise zu fast hundert Prozent in die Schweiz ausgeliefert. Heute werden rund hunderttausend Flaschen dieser Weinsorte in die Schweiz geliefert, Tendenz zunehmend. Die Leichtigkeit und Eleganz der Weine mit vielen feinen Finessen sind im Trend der Weintrinker, welche immer öfter weg von den opulenten, konzentrierten Weinen hin zu erfrischenden, trinkfreudigen Weinen wechseln.

Zum St. Magdalener von Franz Gojer empfehlen wir italienische Vorspeisen in allen Variationen. Südtiroler Marende (reichhaltige Trockenfleisch und Speckplatte) Fisch-, Lammfleisch- oder Geflügelgerichte.

Für den Jahrgang 2015 beträgt der Preis CHF 18.50. Für Nichtabonnenten CHF 20.–

## Gebratenes Zanderfilet mit Speck und Berglinsen

Zutaten für 4 Personen

1 Zanderfilet zu 600 g	Das Zanderfilet entschuppen, waschen und in vier gleiche Teile schneiden. Aus den Filets die Gräten herausschneiden.
100 g Berglinsen 50 g Zwiebel, fein geschnitten 60 g Karotten 50 g Stangensellerie 1 TL Tomatenmark 1 TL Balsam-Essig ½ l Fleischbrühe 1 EL Butter ½ Knoblauchzehe, fein geschnitten Pfeffer aus der Mühle Salz	Die Karotten und den Stangensellerie putzen, schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel in der Butter dünsten, den Knoblauch, das geschnittene Gemüse und das Tomatenmark dazugeben und mit dünsten. Die Linsen waschen, zum Gemüse geben, den Balsam-Essig hinzufügen und mit der Fleischbrühe aufgiessen, salzen, pfeffern und bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Linsen weich sind. Sollte die Flüssigkeit vorher verkocht sein, noch etwas Fleischbrühe nachgiessen.
2 EL Olivenöl zum Braten 12 Scheiben Speck 100 ml Fisch-Weissweinsauce	Die Fischfilets salzen. Das Olivenöl in einer heissen Pfanne erhitzen, die Filets auf der Hautseite 3 Minuten anbraten, dann umdrehen und für etwa 2 Minuten fertig braten. Die Speckscheiben leicht anbraten. Die Zanderfilets auf den Linsen anrichten und mit gebratenen Speckscheiben und der aufgeschäumten Fisch-Weisswein-Sauce sowie Kerbel servieren. Garzeit der Linsen: etwa 45 Minuten. Garzeit des Fisches: 5 Minuten.

## Bestellkarte

Ich bestelle \_\_\_\_\_ Flaschen **St. Magdalener DOC** à CHF 18.50 (Abonnenten) / 20.– (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 Torrevento	17.80	
_____	<b>Nau, Cannonau di Sardegna DOC 2014</b> Tenuta MORA&MEMO	18.50	19.50

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).