



Südtiroler DOC Vernatsch Alte Reben 2016

Con il vino numero cinquantuno von La Bottigliera reisen wir ein drittes Mal ins Alto Adige. Wie im Paket 45 präsentieren wir im Nr. 51 nun zwei Weine vom Weingut Glögglhof der Familie Gojer. Es ist uns ein grosses Anliegen, nachhaltige Weine, wenn immer möglich in Bioqualität zu versenden. Ebenso ist uns die Zusammenarbeit mit den Weinbauern über Jahre ein Wunsch. Beides ist mit Franz, Maria Luise und Florian Gojer möglich geworden und so freuen wir uns, den Südtiroler DOC Vernatsch, Alte Reben 2016 vorzustellen. Die alten Rebstöcke gedeihen auf einer Meereshöhe von 550–600 Meter über Meer auf leicht sandigen Porphy-Verwitterungsboden. Ablagerungen aus der Eiszeit von Granit, Basalt und Gneis ermöglichen eine hohe Mineralienvielfalt. Die Rebstöcke werden in Pergolaerziehung gezogen. Das



heisst, alle Pflegearbeiten müssen von unten gemacht werden und können nur von Hand durchgeführt werden. Eine sehr intensive und auch anstrengende Arbeitsweise. Die Pergolaerziehung hat jedoch den grossen Vorteil, dass durch die vielen Blätter mehr Sonnenlicht von den Rebstöcken aufgenommen werden kann und dadurch eine sehr gute Reifung des Traubenguts auch auf dieser Meereshöhe möglich wird. Florian Gojer sagt zum Vernatsch: Der Wein zeigt sich mit einem kräftigen Rubinrot im Glas. In die Nase steigen Düfte von Sauerkirsche, Mandeln und fruchtig blumige Noten. Im Mund und Gaumen zeigt er sich mit einer saftig anregenden Säure, gepaart mit knackigem Tannin. «Ein Wein, der mich jedes Jahr aufs Neue begeistert, da der besondere Lagecharakter stets sehr stark zum Ausdruck kommt».

Jahrgang 2014 Rebsorte 100% Vernatsch Volumen 12.5% Inhalt 75 cl
Ausgebaut im Stahltank Trinktemperatur 16 Grad
Trinkreife 2017 Weingut Glögglhof

Ich bin La Bottigliera-Abonnent

Vorname _____

Name _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

E-Mail _____

Geburtsdatum _____

Ort/Datum _____

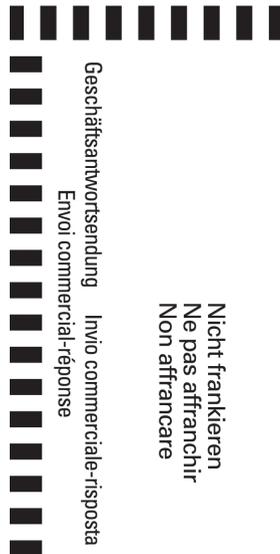
Unterschrift _____

Der Wein wird in der Officina
abgeholt am _____

Bitte den Wein an oben stehende Adresse senden

LA BOTTIGLIERA

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



Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta
Envoi commercial-réponse

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

Zum Vernatsch empfehlen wir italienische Vorspeisen in allen Variationen, Südtiroler Marende (reichhaltige Trockenfleisch- und Speckplatte) leichte Vorspeisen und gegrillten Fisch.

Der Vernatsch Alte Reben ist der erste Wein im La Bottiglieria Abonnement, welcher nicht nachbestellt werden kann. Wir schätzen uns glücklich, genug Flaschen erhalten zu haben, um Ihnen zwei Flaschen Vernatsch für das Abonnement 51 anbieten zu können.

Südtiroler Kerner Karneid DOC 2016

Die dritte Flasche ist ebenfalls eine Rarität des Weingutes. Der Südtiroler Kerner Karneid DOC 2016 kann jedoch nachbestellt werden. Was beide Weine verbindet ist die Bodenbeschaffenheit und die Höhe der Rebberge. Die Ausrichtung der Rebhänge ist beim Kerner nach West/Nordwest und beim Vernatsch nach Süden ausgerichtet.

Die Trauben des Kerner werden in zwei Lesegängen geerntet, mit unterschiedlichen Zielen. Der frühe Lesegang fördert Frische und Säure, der späte Fülle und Vielfalt in Nase und Gaumen. Der Karneid wird gänzlich trocken ausgebaut. Das heisst, dass im Wein nicht mehr als 2g/l Restzucker enthalten sind. Somit werden die Mineralität und die Rasse in den Vordergrund gestellt. Mit seinem hellen lindengelb über-

rascht er das Auge. Die Nase wird von fruchtigen Düften nach Pfirsich, Zitrusfrüchten und Muskat verwöhnt. Gradlinig, mineralisch und mit rassig anregender Säure im Mund, der Abgang ist von mittlerer Fülle und fruchtig.

Die Sedimentation des Traubenguts wird für mindestens 48 h bei 6°C gemacht. Der Traubensaft wird nach der langsamen, kontrollierten Gärung bis zum Frühjahr auf Feinhefe gelagert.

Der Karneid Kerner ist ein hervorragender Aperitifwein und idealer Begleiter von sommerlichen Nudelgerichten und gegrilltem Fisch.

Für den Jahrgang 2016 beträgt der Preis CHF 20.50. Für Nichtabonnenten CHF 22.-.



Jahrgang 2016 **Rebsorte** 100% Kerner **Volumen** 14.5% **Inhalt** 75 cl

Ausgebaut im Stahltank **Trinktemperatur** 8 - 12 Grad

Trinkreife 2017 **Weingut** Glögglhof

Bestellkarte

Ich bestelle _____ **Flaschen Südtiroler Kerner Karneid DOC 2016** à CHF 20.50 (Abonnenten) / 22.- (Normalpreis)

Folgende La Bottiglieria-Weine können auch noch bestellt werden:

Anzahl Flaschen	Wein	Preis Abonnenten	Preis Normal
	Ôtre Primitivo IGT 2015 Cantine Teanum	15.20	16.50
	Nebbiaia 2007 Fratelli Rovero	18.-	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 Glögglhof, Südtirol	18.50	20.-
	NUDO IGT 2014 Az. Agr. Stefano Bambagioni	17.50	19.80
	Vulè Rosso Conero DOC 2011 Casa Vinicola Pesaresi	20.-	22.50
	Braie Durin Riviera Ligure di Ponente DOC Azienda Agricola Durin	17.-	18.-
	Alicante Colline Savonesi 2013 IGT Azienda Agricola Durin	19.50	20.50
	Cesanese di Olevano Romano Superiore Azienda Agricola Proietti	18.80	20.-

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).