



Carmignano Montefortini DOCG 2012

Con il vino numero cinquantadue von La Bottigliera besuchen wir das erste Mal die Provinz Prato in der nördlichen Toskana. Genauer gesagt führt uns der Weg ins Carmignano Weinbauggebiet. Historische Dokumente aus dem Jahre 1369 belegen bereits die grosse Bedeutung der Rotweine aus dem Carmignano. Diese Weine kosteten deutlich mehr als andere Weine aus der Region Prato. Grossherzog Cosimo III. de Medici schützte bereits 1716 vier Weine der Toskana, so auch den Carmignano indem er anderen Weinen die Benutzung deren Namen untersagte.

Unser vino numero cinquantadue ist der Carmignano Montefortini DOCG 2012. Denominazione di Origine Controllata e Garantita, abgekürzt DOCG ist eine italienische, staatlich kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung für Weine. DOCG



Weine stehen bei den Qualitätsstufen über den DOC Weinen und bilden die oberste Qualitätsstufe. Carmignano ist der erste Wein mit dieser Ursprungsbezeichnung und wohl eines der kleinsten DOC Gebiete Italiens. Die Grenzen der historischen Bezeichnung sind bis heute unverändert geblieben.

Das Weingut Ambra, benannt nach einem gleichnamigen Gedicht von Lorenz II. der Prächtige, aus dem 15. Jahrhundert, bewirtschaftet auf 20 Hektar Rebfläche.

Diese liegen in den wichtigsten Hügeln von Montalbiolo, Elzana, Santa Cristina in Pilli und Montefortini.

Die Hügel des Rebberges Montefortini stehen auf rund 100 m über Meer. Der Boden ist Sandstein und liegt in der Nähe des Flusses Ombrone. Der Hauptanteil der Trauben ist Sangiovese, gut 10 % Cabernet und ca. 5 % Canaiolo nero. Der Wein wird für gut 12 Monate zu 50 % in grossen

Jahrgang 2012 **Rebsorte** 80 % Sangiovese, 10 % Cabernet S., 5 % Canaiolo Nero und 5 % diverse Trauben
Volumen 14% **Inhalt** 75 cl **Ausgebaut** 12 Monate in grossen Eichenfässern
Trinktemperatur 18 – 20 Grad **Trinkreife** bis 2018 **Weingut** Podere Ambra

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 BOTTIGLIERIA

Ländte 38 3294 Büren a. A. T +41 32 351 07 86 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

Holzfässern von 3,5–5 hl und in kleinen Eichenfässern ausgebaut.

Aussen am Glas ein helles und nach innen sehr dichtes Purpur. Weich und geschmeidig auf der Zunge und im Gaumen. Feine Pfeffernoten und Gewürzaromen neben Düften nach reifen, roten Beeren wie z. B. Blaubeeren und rotem Holunder. Die feine Säure zum Schluss

erfrischt den Gaumen. Lang anhaltend, im Abgang eher kurz.

Zum Montefortini empfehle ich Pasta mit Steinpilzen und geschmortes, dunkles Fleisch mit Rosmarin-Ofenkartoffeln.

Für den Jahrgang 2012 beträgt der Preis CHF 19.00. Für Nichtabonnenten CHF 20.50.

Toskanisches Wildschwein-Ragout

Zutaten für 4 Personen

1 kg Wildschweinfleisch ohne Knochen
 2 Zwiebeln, bei Bedarf auch 3
 2 Karotten
 2 Stangen Stangensellerie
 3 Knoblauchzehen
 1 Bund Petersilie
 2 Lorbeerblätter
 1 Bund Rosmarin
 Muskat
 ¼ Liter Gemüsebrühe
 100 g Rosinen, in etwas Grappa eingeweicht
 100 g Pinienkerne
 50 g Zitronat
 1 TL Kakaopulver (oder etwas Bitterschokolade)
 3 EL Aceto balsamico, rot
 ¼ Liter Rotwein, herb (toskanisch)
 Salz und Pfeffer
 Olivenöl
 Zucker, braun

Fleisch waschen, trocknen und in gulasch-grosse Würfel schneiden. Das Gemüse (Karotten, Stangensellerie und Zwiebeln) putzen und in kleine Würfel schneiden, Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trocknen und hacken.

In einem grossen Schmortopf Olivenöl erhitzen und das Fleisch rundum scharf anbraten. Die Karotten, Stangensellerie, Zwiebeln, den Knoblauch, Lorbeerblätter, Rosmarin und Petersilie (etwas Petersilie zum Garnieren übriglassen) dazugeben und anschmoren. 1 Tasse Rotwein angießen und mit etwas Muskat, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Etwa 30 Minuten bei schwacher Hitze zugedeckt schmoren lassen. 1 Tasse Gemüsebrühe aufgiessen und nochmals 30 Minuten köcheln lassen. Die Rosinen in etwas Grappa einweichen.

Das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Die Gemüse im Topf mit einem Mixstab pürieren. Das Fleisch wieder zugeben und zugedeckt bei kleinster Hitze ziehen lassen.

Inzwischen in einer kleinen Pfanne die Pinienkerne ohne Fett leicht anrösten. Etwas braunen Zucker darüber geben, dann das Zitronat, das Kakaopulver und die Rosinen mit dem Grappa dazu rühren, kurz anschmoren und mit dem Balsamico ablöschen.

Diese Würzsauce unter das Fleisch und Gemüse rühren, mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Mit der restlichen gehackten Petersilie bestreuen und mit Baguette servieren.

Bestellkarte

Ich bestelle _____ Flaschen **Carmignano Montefortini DOCG 2012** à CHF 19.- (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	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 Glöggghof, 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.-
	Südtiroler Kerner Karneid DOC 2016 (Weisswein) Glöggghof	20.50	22.-

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).