



Mon Ross DOCG 2016 & Le Grive DOC 2015

Mit dem Paket des vino numero cinquantatre reisen wir wieder einmal ins nahe Piemonte. Die Ortschaft heisst Loazzolo und liegt in der Provinz Asti. Das Weingut Forteto della Luja liegt am Ende eines Hügelzuges mit Panoramablick auf das Unesco Weltkulturerbe Langhe, Roero und Monferrato. Das Weingut und die Rebberge stehen mitten in einer WWF Oase. In dieser Umgebung wachsen wilde Orchideen in verschiedensten Arten. Wilde Orchideen sind Gewächse, die für eine gute Qualität der sie umgebenden Natur stehen. Die Samen dieser Blumen müssen zum Keimen und Wachsen mit einem Pilz in Symbiose treten, ein Prozess, der sich bis zum Blütenstand sehr lange hinziehen kann. Im Gebiet der Oase wurden 21 zu dieser Familie gehörende Arten gezählt, unter denen sich einige echte botanische Raritäten



finden. Es besteht die Möglichkeit, dieses seltene Naturwunder von Anfang März – Juli unter fachkundiger Führung zu erleben. Es ist selbstredend, dass Giovanni Scaglione und seine Familie die Rebberge nach biologisch-dynamischen Vorgaben bewirtschaften und pflegen. Neben den Rebbergen mit Moscato-, Bracchetto-, Barbera- und Blauburgundertrauben gedeihen im Obstgarten viele alte Fruchtsorten. Etwas Wundervolles ist der Schmetterlingsgarten. Da entschwindet man wieder ganz ins Kindesalter und kommt aus dem Staunen nicht heraus. Genau so ist es mir bei meinem ersten Besuch auf dem Weingut wiederfahren. Ich ging nach einer langen Besichtigung und Degustation berührt und reich beschenkt nach Hause. Schon lange war es mein Wunsch, Weine von Forteto della

Jahrgang 2016 **Rebsorte** 100% Barbera **Volumen** 13.5% **Inhalt** 75 cl
Ausgebaut 3 Monate in Barrique **Trinktemperatur** 18 Grad
Trinkreife ab jetzt bis 2022 **Weingut** Forteto della Luja, Piemonte

Ich bin La Bottigliera-Abonnent

Vorname _____

Name _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

E-Mail _____

Geburtsdatum _____

Ort/Datum _____

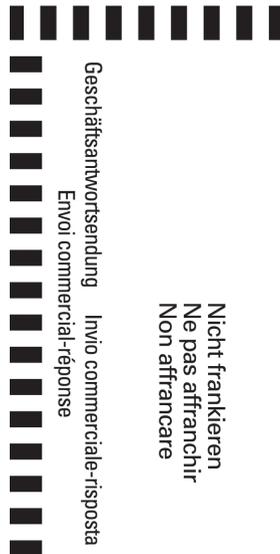
Unterschrift _____

Der Wein wird in der Officina abgeholt am _____

Bitte den Wein an oben stehende Adresse senden

LA BOTTIGLIERIA

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



Luja im Abonnement vorzustellen. Da die Menge der Weine sehr begrenzt ist, hat es ein wenig gedauert. So kann ich nun neben zwei Flaschen **Mon Ross 2016, Barbera d'Asti DOCG** auch noch eine Flasche vom Spitzenwein **Le Grive 2015, Monferrato Rosso DOC** (Barbera und Blauburgunder) zum Geniessen mitliefern.

Der **Mon Ross** zeichnet sich durch seine frische Frucht und samtige Vollmundigkeit aus. Die Farbe ist ein klares, helles Rubinrot. Neben dem Duft nach frischen dunklen Früchten ist auch eine würzige Pfeffernote wahrnehmbar. Die Zunge und der Gaumen werden samtig umspült. Vorne weg mit Fruchtaromen, im Abgang mit Gewürznoten. Bleibt langanhaltend. Der Wein kann auch gekühlt wie ein Weisswein getrunken werden.



Zum Mon Ross empfehle ich Gemüsesuppe, Bohnengerichte, junge Salami, Coppa und frischen Ziegenkäse mit ein wenig Feigen-senf.

Der **Le Grive 2015** zeigt sich in dunklem Violett. In der Nase intensive Aromen von roten, reifen Früchten und Vanille. Im Gaumen zeigt sich der Le Grive geschmeidig und weich mit feinen Gerbstoffen im Abgang. Langanhaltend und erfrischend. Der Wein wird für ca. 8 Monate im zum Teil neuen Barriques ausgebaut.

Zum Le Grive passen sehr gut Tagliatelle al Tartufo, knuspriges Poulet aus dem Ofen oder Kalbsschulterbraten an einer kräftigen Morchelsauce.

Jahrgang 2015 **Rebsorte** Barbera, Pinot Nero **Volumen** 14.5% **Inhalt** 75 cl
Ausgebaut 8 Monate in Barrique **Trinktemperatur** 20 Grad
Trinkreife ab jetzt bis 2022 **Weingut** Forteto della Luja, Piemonte

Bestellkarte

Ich bestelle _____ Flaschen **Mon Ross 2016, Barbera d'Asti DOCG** à CHF 18.-

Ich bestelle _____ Flaschen **Le Grive 2015, Monferrato Rosso DOC** à CHF 26.50

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
	Nau, Cannonau di Sardegna DOC 2014 Tenuta MORASMEMO	18.50	19.50
	St. Magdalener DOC 2015 Glögghof, 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
	Alicante Colline Savonesi 2013 IGT Azienda Agricola Durin	19.50	20.50
	Cesanese di Olevano Romano Superiore Azienda Agricola Proietti	18.80	20.-
	Carmignano Montefortini DOCG 2012 Podere Ambra	19.-	20.50

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).