



Liebe Geniesser Freunde

„Ich wet gar nüd viel, ich wett nur normal sii“

„Nüd jede Hick ir Birä isch a Chranked“

„Er hät Alzheimer. Oder er meint er heig.“

(Ausschnitte aus dem diesjährigen Welttheater)

Zwischen proben, proben, proben und nochmals proben haben wir es doch noch geschafft einen neuen Newsletter für euch zu erstellen.

Geniessen steht natürlich trotz der momentan wenigen freien Zeit immer an erster Stelle bei uns. Hoffen doch schwer, dass wir neben kulinarischen Leckereien nun endlich auch den Sommer geniessen dürfen. Wir sind vor einiger Zeit dem schlechten Wetter entfliehen und nach Bibione, Italy gefahren. Natürlich haben wir auch wieder unsere beiden Lieblingsweingüter Venica & Venica und Lis Neris besucht und den ein oder anderen Geheimtip mitgebracht. Die Entdeckung unserer Reise ist der Gris von Lis Neris. Ein Pinot Grigio aus 30 jährigen Reben, der ausschliesslich in Eichenfässern vinifiziert wird. Dieser Weisswein kann es ohne weiteres mit jedem Rotwein aufnehmen.

Zudem ist auch unser Menu sehr mediterran angehaucht – probiert es aber selbst aus, viel Spass beim Nachkochen und Geniessen. Wie immer stehen wir euch sehr gerne für eine Beratung zur Verfügung.

Falls ihr Lust und Zeit habt, besucht uns doch am Welttheater (www.welttheater.ch) – würde uns riesig freuen.

Alles Liebe und auf bald, cincin.

Frittata / Tortilla *Della Valle*

MALVASIA von Venica & Venica

Sauté di vongole con pan tostato

Gris von Lis Neris

Tagliata di manzo su rucola

Brolo di Campofiorin von MASI

Grillierte Pfirsich mit Cookies-Glace

Bracchetto d'Acqui von Braida



Die Weinempfehlung zu unserem Apéro

Frittata / Tortilla *Della Valle*



Malvasia / Venica & Venica

Degustation:

Helles Strohgelb; in der Nase reife Pfirsichen, Aprikosen, ein Hauch Zitrus und etwas Würze. Im Gaumen sehr schön ausbalanciert mit saftiger Säure, reife, gelbfleischige Früchte. Mittlere Struktur und guter Länge.

Produzent Venica & Venica
Homepage www.venica.it

Traubensorten 100% Malvasia
Alkoholvolumen 13%
Genussphase jetzt bis 2017
Serviertemperatur 10° bis 12° C
Flaschengrösse 75 cl
Gebindeeinheit 6er Karton



Vinifikation

Nach der Lese und anschliessender Selektion werden die Trauben schonend abgepresst. Die Vergärung des Mostes sowie der weitere Ausbau des Jungweins wird in thermokontrollierten Edelstahl tanks vollzogen.

Empfehlungen

Beschwingter Begleiter zu Vorspeisen, Risotto mit Fisch oder Meeresfrüchten, oder als Apérowein.

Einführungs-Preis für den Malvasia **22.00CHF** exkl.
MwSt. / statt 24.50 CHF

Die Weinempfehlung zu unserer Vorspeise

Sauté di vongole con pan tostato

GRIS / Lis Neris



Degustation:

Helles Strohgelb mit grünlichem Schimmer; in der Nase eine deutliche Blumigkeit. Dazu gesellen sich Aromen von reifem Pfirsich und Melone. Im Gaumen appetitanregend trocken mit verspielter, erfrischender Säure. Gewichtiger Körper, wiederum Aromen von reifer, weisser Frucht, etwas Honig. Im Abgang ausgewogen und lang.

Produzent *Lis Neris*
Homepage www.lisneris.it

Traubensorten *100% Pinot Grigio*
Alkoholvolumen *14.5%*
Genussphase jetzt *bis 2019*
Serviertemperatur *10° bis 12° C*
Flaschengrösse *75 cl*
Gebindeeinheit *6er Karton*



Vinifikation

Die Pinot grigio Trauben stammen aus ausgesuchten Lagen aus der Region San Lorenzo im Friaul. Die Rebstöcke sind zwischen 25-35 Jahre alt. Die natürliche Fermentation des Weines findet ausschliesslich in 500L Eichenfässer während 11 - 14 Monate statt und während 4 Monate in der Flasche.

Empfehlungen

Eleganter Begleiter zu mediterranen Gerichten oder einfach so zum Geniessen

Einführungs-Preis für den GRIS **28.00CHF** exkl. MwSt. /
statt 31.50 CHF

Die Weinempfehlung zu unserem Hauptgang

Tagliata di manzo su rucola



Brolo di Campofiorin Oro
Masi

Degustation:

Sattes Kirschrot; konzentriert fruchtig, reife Dörrfrüchte und Rosinen im Bouquet. Auffallend auch der dezente Kirschduft. Im Gaumen herrlich weich, samtartiger Fluss und schön eingebettete Holzaromen. Ein Wein mit der Süffigkeit und Eleganz eines Valpolicella und der Kraft und Fülle eines Amarone.

Produzent	Masi Agricola
Homepage	www.masi.it
Traubensorten	Corvina Rondinella Oseleta
Alkoholvolumen	14%
Serviertemperatur	16° bis 18° C
Flaschengrösse	75 cl
Gebindeeinheit	6er Karton



Vinifikation

Wurde früher noch gärungswarmer Trester des Amarone in den jungen Valpolicella gegeben, vermählt Masi heute den Jungwein mit ganzen, angetrockneten Trauben, um die gewünschte zweite Gärung einzuleiten. Dieser Prozess verleiht dem Wein noch mehr Gehalt, Farbe und Struktur, verbunden mit intensiveren Aromen und komplexerem Geschmack. Der Ausbau erfolgt während 24 - 36 Monate in 600-l-Eichenfässern (Allier, Slowenien) und während sechs Monaten in der Flasche.

Empfehlungen

Schöner Begleiter zu raffinierten Pastagerichten, Grilladen, Rinderbraten, Wild und kräftigen Käsesorten

Preis : 15.00 CHF exkl. MwSt

Die Weinempfehlung zu unserem Dessert

Grillierte Pfirsich mit Cookies-Glace



Brachetto d'Acqui Braida

Degustation:

Farblich zeigt sich dieser Süsswein in hellem Purpurrot; auffallende, lebhaftige Mousse mit anhaltender Perlage. Üppiges, aromatisches Bouquet, welches an reife, rote Früchte und an getrocknete Rosen erinnert. Fruchtig, süsser Anklang im Gaumen, herrlich nach Walderdbeeren schmeckend und mit einer belebenden milden Säure gut ausbalanciert.

Produzent	Braida
Homepage	www.braida.it
Traubensorten	100% Brachetto
Alkoholvolumen	5.5%
Serviertemperatur	8° bis 10° C
Flaschengrösse	75 cl
Gebindeeinheit	6er Karton

Vinifikation

Die Gärung erfolgt im Stahltank bei dauernd kontrollierter Temperatur. Um die gewünschte Restsüsse zu behalten, wird die Gärung kurz vor dem Abschluss unterbrochen. Der Brachetto wird unter Druck auf die Flasche gebracht. Dies geschieht chargenweise, um die Frische und den Duft der Aromen nicht zu verfälschen. Anschliessend verfeinert sich der Wein noch einige Wochen in der Flasche.



Empfehlungen

Verspielter Begleiter zu Schokoladendesserts- und Kuchen, zu Semifreddo, Gebäck und Früchtedesserts.

Preis : **15.50 CHF** exkl. MwSt

ZUM ABSCHLUSS UNSERE RUBIK

“Wusstest du schon, dass...”

... es Weltweit 300 Eichensorten gibt, aber nur 3 für den Barrique-Ausbau verwendet werden:

- Traubeneiche
- Stieleiche
- Weisseiche

Barrique-Ausbau: In Frankreich seit gut 300 Jahren bekannt und eingesetzt, hat der Barrique-Ausbau in der übrigen Weinwelt erst 40 – 50 Jahren Einzug gehalten. Der Wein nimmt die aromatischen Substanzen des Eichenholzes, z.B. Tannine und Vanillin auf. Zusätzlich wird das Fass auch getoastet (Fasseinbrand).

Je nach Wein, Eichenvarianten und Intensität des Toastings, entstehen Geschmacksanmutungen von Karamell, Kaffee, Schokolade.

Nachdem bereits durch die erste Füllung der weitaus größte Teil dieses Aromas aufgenommen wird und somit für folgende Füllungen nicht mehr zur Verfügung steht, kann das Fass nur wenige Male genutzt werden.

Bei der ersten Füllung eines neuen Fasses spricht man von 100% neuer Eiche oder Barrique. Bei 50% ist die Hälfte des Weines in einem neuen Fass, die andere Hälfte des Weines in einem 2-3 Mal genutzten Fass ausgebaut und wird anschließend „egalisiert“, d.h. die einzelnen Wein-Tranchen vom Wein aus dem neuen Fass und dem Wein aus den bereits früher genutzten Fässern werden gemischt.

Barrique-Fass: Ein kleines Eichenfass mit 225 Liter Inhalt. Durch die vergleichsweise größere Oberfläche zum Inhalt gegenüber großen Fässern reift der Wein schneller (Mikro-Oxidation).

Zudem steht für den Inhalt auch relativ mehr an Eichenholzoberfläche zur Verfügung um die aromatischen Substanzen aufzunehmen.

Als „Erfinder“ gelten gemeinhin die Engländer, nachdem sie bemerkt hatten, dass die angelieferten Fassweine nach einiger Zeit in bestimmten Fässern besser schmeckten.

