

# **Oliven-Tapenade mit Baguette**

Für 4 Personen.  
Zubereitungszeit ca. 7 Minuten.

## **Zutaten:**

1	Glas.	Gefüllte Grüne Oliven
4	EL	Olivenöl Extra
		Salz
		Pfeffer
150	gr.	Baguette weiss

## **Zubereitung:**

Gefüllte Oliven abtropfen und kurz mit kaltem Wasser abspülen. Oliven mit dem Olivenöl klein Mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Baguette schneiden und mit der Tapenade und mit einem Tropfen Confini geniessen. En Guete



## Confini / Lis Neris

Produzent	LIS NERIS
Homepage	<a href="http://www.lisneris.it">www.lisneris.it</a>
Traubensorten	40 % Gewürztraminer 40 % Pinot Grigio 20 % Riesling
Alkoholvolumen	15%
Genussphase	jetzt bis 2017
Serviertemperatur	10° bis 12° C
Flaschengrösse	75 cl
Gebindeeinheit	6er Karton
Awards/Ratings	



### **Degustation:**

Ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Die frische des Gewürztraminers verbindet sich ausgezeichnet mit dem Pinot-Grigio und dem Riesling. Fruchtig, Kräftig mit einem grossen Eigencharakter.

### **Vinifikation:**

Nach der Lese und anschliessender Selektion werden die Trauben schonend abgepresst. Die natürliche Fermentation findet ausschliesslich während 11-15 Monaten in Eichenfässer (500L) und danach bis 7 Monaten in der Flasche statt.

### **Empfehlungen:**

Begleiter zu kräftigen Vorspeisen, Risotto mit Fisch oder Meeresfrüchten, oder einfach zum allein geniessen.

Einführungs-Preis für den Confini **32.00CHF** exkl. MwSt. / statt **36.00 CHF**

# Kürbissuppe mit Rosmarinschaum

Für 4 Personen.  
Zubereitungszeit ca. 50 Minuten.

## Zutaten:

600	gr.	Kürbis (Hokaido)
1	stk	Zwiebel
2	stk.	Karotten
2	Stk.	Mehlig kochende Kartoffeln
2	dl	Weisswein
		Olivenöl
		Bouillon-Granulat
		Curry
		Pfeffer
		Salz
3	dl	Milch
1	Bund	Rosmarin

## Zubereitung:

Alle Zutaten schälen und in gleich grosse Stücke / Würfel (ca. 2-3 cm) schneiden. Die Zutaten in eine Ofenform (Lasagne) geben und mit Bouillongranulat und Curry würzen. Olivenöl beifügen und bei ca. 160 Grad für 15 Minuten im Ofen garen. Danach den Weisswein beifügen und für weitere 30 Minuten im Ofen weichgaren.

Alles in einem Suppentopf geben und mit dem Stabmixer / Passe-vite fein pürieren. Je nach Konsistenz noch Wasser beifügen nochmals aufkochen und abschmecken.

Milch bis kurz vor dem Siedepunkt erwärmen. Rosmarin begeben und für ca. 45 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren die Milch absieben und die Rosmarinmilch mit dem Milchschaumer aufschäumen und die Suppe garnieren.



# Pinot Grigio / LIS NERIS

Produzent	Lis Neris
Homepage	<a href="http://www.lisneris.it">www.lisneris.it</a>
Traubensorten	100% Pinot grigio
Alkoholvolumen	14.5%
Genussphase	jetzt bis 2019
Serviertemperatur	10° bis 12° C
Flaschengrösse	75 cl
Gebindeeinheit	6er Karton



## 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.

## Vinifikation:

Die Pinot grigio Trauben stammen aus ausgesuchten Lagen aus der Region San Lorenzo im Friaul. Die Rebstöcke sind zwischen 5-10 Jahre alt. Die natürliche Fermentation des Weines findet ausschliesslich in Stahltanks.

## Empfehlungen

Eleganter Begleiter zu mediterranen Gerichten oder einfach so zum Geniessen

Einführungs-Preis für den GRIS **21.00CHF** exkl. MwSt. / statt 24.50 CHF

# Wildschwein-Hamburger mit Ofenkartoffeln

Für 4 Personen.  
Zubereitungszeit ca. 15 Minuten.

## Zutaten

500	Gr.	Gehacktes vom Wildschwein
1	stk.	Eier
		Olivenöl
		Paniermehl
		Honig
		Salz
		Pfeffer
		Kräuter
4	stk.	Hamburger Brötchen

## Zubereitung:

Das Ei in die Fleischmasse geben und mit Salz, Pfeffer, Kräuter und Honig würzen. Paniermehl beigeben bis es eine homogene aber nicht zu feste Masse gibt.

Grillpfanne (Grill) erhitzen, in der angefeuchteten Hand 4 Hamburger Formen mit wenig Olivenöl braten/grillieren. In der Zwischenzeit die Hamburger-Brötchen Toasten.

Das Fleisch ca. 5-8 Minuten pro Seite anbraten auf dem Brötchen mit gewünschter Sauce servieren.

Perfekt dazu passt unser Monatswein aus dem Hause Biserno. Der Insoglio del Cinghiale.



# Insoglio del Cinghiale / BISERNO

Produzent	Biserno
Homepage	<a href="http://www.Biserno.com">www.Biserno.com</a>
Traubensorten	Syrah Cabernet Franc Merlot Petit Verdot
Alkoholvolumen	13.5%
Genussphase	jetzt bis 2019
Serviertemperatur	16° bis 18° C
Flaschengrösse	75 cl
Gebindeeinheit	6er Karton
Awards/Ratings	



## **Degustation:**

Intensives Rubin mit purpurnen Reflexen. In der Nase intensiv und fruchtig. Aromen nach Brombeeren, Cassis, dazu warme Gewürznoten, dunkle Schokolade, Kaffee und eine elegante Nasensüsse. Im Gaumen ein satter Auftakt mit etwas Fruchtextrakt. Von saftiger und präziser Struktur. Die Gerbstoffe sind präsent, aber gut integriert und geschliffen. Die Aromen der Nase zeigen sich auch im Gaumen. Viel schwarze Frucht gepaart mit Röstaromen. Im Abgang schmeichelhaft, aromatisch und anhaltend.

## **Vinifikation:**

Die Trauben für den Insoglio del Cinghiale werden von Hand gelesen. Nach dem sanften Anquetschen erfolgt die alkoholische Gärung im Edelstahltank. Danach wird ein Teil des Jungweines für die malolaktische Gärung in Barriquen umgefüllt. Der anschliessende Ausbau erfolgt während vier Monaten in zu 40% in neuen und einjährigen französischen Barriquen. Der restliche Jungwein wird im Edelstahltank ausgebaut. Zum Schluss reift er weitere drei Monate in der Flasche.

## **Empfehlungen:**

Vielseitiger Begleiter zu gebratenem und gegrilltem Rind- und Kalbfleisch, reichhaltigen Pastagerichten und würzigem Käse.

**Preis : 21.00 CHF exkl. MwSt**



# Maroni-Muffin

Für 4 Personen.  
Zubereitungszeit ca. 50 Minuten.

## Zutaten

125	gr.	Maronipüree
100	gr.	Mandeln gemahlen
125	gr.	Zucker
125	gr.	Butter
3	stk.	Eier

## Zubereitung:

Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Maronipüree und Mandeln vorsichtig unterrühren. Die Eier trennen und das Eigelb zu der Masse beifügen und zu einer glatten Masse verrühren. Zum Schluss das Eiweiss steif aufschlagen und langsam unter die Masse rühren.

Die Masse in Muffinformen füllen und bei 180 Grad für ca. 30 Minuten backen.



# Casal dei Ronchi – Recioto della Valpolicella / SEREGO ALIGHIERI

Produzent	Serego Alighieri
Homepage	<a href="http://www.seregoalighieri.it">www.seregoalighieri.it</a>
Traubensorten	65% Corvina 20% Rondinella 15% Molinara
Alkoholvolumen	14.%
Genussphase	jetzt bis 2016
Serviertemperatur	10° bis 12° C
Flaschengrösse	50 cl
Gebindeeinheit	6er Holzkiste



## **Degustation:**

Eine Rarität: Ein roter Dessertwein. Rubinrot leuchtet er im Glas, in der Nase steigen Aromen von prallem, reifem Pfirsich und Nektarine. Der süsse Wein schmeckt dabei alles andere als klebrig, denn eine deutliche Pfeffernote macht sich als Ausgleich zu den Früchten bemerkbar. Der Nachhall ist grandios und lange anhaltend.

## **Vinifikation:**

Nach der Lese werden die Trauben in Holzkassetten angetrocknet. So verlieren sie 30-40% des Gewichts und der Zuckergehalt steigt. Nach der Abpressung vergärt der süsse Saft in grossen Holzbottichen. Mit der Filtration wird dem Most die Hefe entzogen; somit bleibt der Wein natürlich süss. Die Verfeinerung erfolgt in kleinen 250 l Holzfässern für ein bis zwei Jahre.

## **Empfehlungen:**

Mit knusprigem Gebäck oder Panettone servieren. Passt jedoch auch zu würzigen Käse-Sorten.

**Preis :**        **41.50 CHF** exkl. MwSt