

Ökologie selbstverständlich

Sehr geehrte Kunden und Weinliebhaber,
liebe Freunde, Verwandte und Bekannte,



Im Jahre 2006 haben wir mit der Bewirtschaftung unserer Rebberge im Tessin begonnen. Seit dem Anfang steht für uns nicht nur eine Top-Weinqualität im Vordergrund, sondern auch ein nachhaltiger und verantwortungsvoller Umgang mit Boden und Natur. Dabei geht es sowohl um die Erhaltung der Fruchtbarkeit

der Erde und der Artenvielfalt im Rebberg, als auch um die Schonung der Umwelt und deren Ressourcen. Details dazu lesen Sie auf der Innenseite.

Wir wünschen Ihnen einen sonnigen, warmen Sommer !

Viele herzliche Grüsse aus dem Tessin

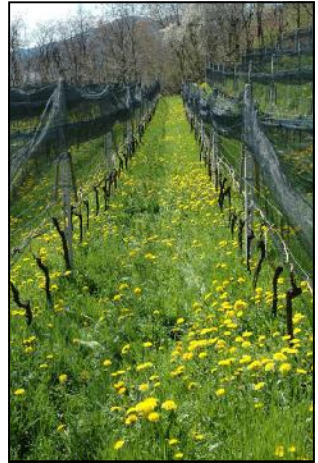
*Andrea + Michael
Weingartner*



Ökologie in Reben und Keller

So erhalten wir die Fruchtbarkeit der Böden

- Keine flächendeckende Düngung, weder mit synthetischem noch organischem Dünger (nur punktuell bei Jungreben).
- Keine mechanische Bodenbearbeitung.
- Kein Einsatz von Kupfer wie im Bio-Rebbau (Anreicherung im Boden).



So helfen wir, die Artenvielfalt im Rebberg zu erhalten

- Komplette begrünte Rebflächen.
- Kein Herbizid Einsatz, nur mähen des Grases wenn nötig.
- Nur Spritzmittel ohne toxische Wirkung auf Organismen.

So versuchen wir die Umwelt zu schonen

- Einsatz von umweltschonendem Gerätebenzin für die Motoren der Rebmäschinen (Alkylatbenzin).
- Recycling aller Abfälle in Rebberg und Keller wann immer möglich (Karton, Glas, Verpackungsmaterial etc.).
- Recycling und Kompostierung des Traubentresters.
- Einsatz von Flaschen mit hohem Anteil an Recycling Glas.
- Optimierung der Transportwege zur Reduzierung des CO₂ Ausstosses.
- Benutzung des ÖV für Reisen, wann immer möglich.



Weitere neue Fotos aus dem Rebberg (mit vielen Blumen) finden Sie unter www.weingartner.ch (Menüpunkt Fotos)

Neu abgefüllt



Carissima 2012

Bianco di Merlot, TI DOC. Ein frischer Weisswein aus der Merlot Traube. Im Stahltank ausgebaut. Ein herrlicher Apérowein mit Duftnoten von Äpfeln und Birnen. Passt bestens auch zu einem Grillplausch.

Flasche 75cl CHF 18.--



Fortuna 2012

Bianco del Ticino DOC. Produziert aus Chardonnay, zur Hälfte im Barrique, zur anderen Hälfte im Stahl ausgebaut. Mit dezenten Fruchtnoten und feinen Barrique Aromen. Passt zum Apéro aber auch zu Vorspeisen, Fisch oder Schalentieren.

Flasche 75cl CHF 25.--

Nochmals wenige Flaschen verfügbar



Emozione 2009

Merlot Riserva TI DOC. Der Wein aus der AVVT Kollektion. Speziell selektionierte Trauben und 18-monatiger Barrique-Ausbau machen den Emozione zum unserem Star. Dank der Flaschenreifung von gut 2 Jahren jetzt in Topform. Nur noch wenige Flaschen.

Flasche 75cl CHF 42.--

🍷 Bestellungen bitte unter www.weingartner.ch
Bei Bestellung bis zum 15. Juli 2013 **portofrei !**

Grappa-Likör-Rezepte

Die süsse Verführung im Sommer
Rezept für 6 Portionen

Rhabarber Tiramisu

400g Rhabarber gewürfelt
60g Butter
150g Zucker
2EL Amaretto



alles bei kleiner Hitze weich köcheln und
auskühlen lassen

250g Ricotta
250g Mascarpone
4 EL Halbrahm oder Milch
4 EL Zucker

mischen

6 Löffelbiscuit

in eine Form legen

0.5dl Arancello
0.5dl Orangensaft

mischen, die Löffelbiscuit damit beträufeln.
Menge der Flüssigkeit nach Bedarf anpassen.

Je 1 Löffelbiscuit zerdrücken und in ein Glas geben. Rhabarbermus darüber
geben, Creme darauf verteilen, mit Rahm verzieren.

Das Rezept lässt sich auch mit Beeren oder Pfirsichen zubereiten. Gleiche
Menge Beeren marinieren oder gleiche Menge Pfirsiche weich kochen und
anschliessen pürieren. Nur halb so viel Zucker verwenden.

Impressum

"Vite e Vino", Newsletter, von Andrea und Michael Weingartner, Viticoltori-Vinificatori,
CH-6999 Astano www.weingartner.ch info@weingartner.ch
Ausgabe Juni 2013. Erscheint immer noch in lockerer Folge.