

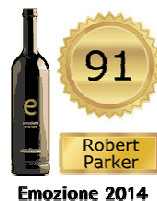
Passione

Neuigkeiten aus Reben und Keller

1/2018

Vergoldetes 2017

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



Mit grosser Freude blicken wir auf das erfolgreichste Jahr zurück, seit wir im Tessin Wein produzieren. Unsere Weine konnten total 6 Auszeichnungen entgegen nehmen. Darunter eine Goldmedaille und bester Rotwein am Wettbewerb „La Sélection“ in Basel. Besonders haben uns auch die 91 Punkte des renommierten amerikanischen Wein-Journalisten Robert Parker gefreut. Unsere Emozione 2014 wurde als „outstanding“ (hervorragend) klassiert.

Wir versuchen, auch in Zukunft Top-Weine zu produzieren - im Gegenteil, die Auszeichnungen sind uns erst recht ein Ansporn !

Wir wünschen Ihnen und uns einen guten Jahrgang 2018.

Herzliche Tessiner Grüsse

*Andrea + Michael
Weingartner*



Auszeichnungen 2017

Emozione 2014
Merlot Riserva



Robert
Parker

Emozione 2015
Merlot Riserva



Silbermedaille

Dieci anni
Merlot Riserva



Amoroso 2007
Merlot

Insieme 2007
Rosso del Ticino



Der „Dieci anni“ war im Wettbewerb „La Sélection“ in Basel mit 91/100 Punkten der höchst bewertete Rotwein, nebst allen anderen Schweizer, Franzosen, Italiener, Spanier...

Weinbeschrieb von Ivan Barbic, Jurypräsident La Sélection und Master of Wine:

Mitteldichtes Granatrot; intensive, komplexe Nase, Kaffee und Mokka; fülliger, geschmeidiger Gaumen, elegant, weiche und edle Tannine, präsenste, sehr gut eingebundene Säure, sehr intensive, komplexe Frucht, Mokka, Gewürze und Zwetschgen, auch mineralisch, wunderbar ausgewogen und harmonisch, mit sehr langem Abgang. **Beeindruckender Tessiner Merlot** mit weiterem Potential 91/100.

Da können wir nur zu sagen: „Danke, Herr Barbic“ !!

Neu in der Flasche

Gioia 2016



Spumante Bianco del Ticino DOC

Die Neuauflage Jahrgang 2016, wieder zusammengesetzt aus 50% weissem Merlot und 50% Chardonnay mit klassischer Flaschengärung. Ein fruchtiges Aroma, eine schöne Perlung und ein ausserordentlicher Abgang kennzeichnen ihn. Ideal zum Apéro oder zu eleganten Speisen.

Flasche 75cl CHF 26.50, sofort lieferbar.

g⁷ - Grapp 7-anni



Grappa del Ticino, 7 anni in barrique

Aus Trester- und Hefebrand mit kleinem Anteil Grappa aus Americano Trauben. Ausbau für ganze 7 Jahre in einem 225 Liter Bordeaux-Barrique ! Ein Grappa der Extraklasse, einfach einmalig.

Flasche 50cl CHF 39.--, ab Lager lieferbar.

Bestellungen mit beigelegter Karte oder im Webshop. Bis 28. Februar 2018 mit einem *Rabatt von 10%* (Webshop: Gutscheincode FEB18) - auf alle Weine und Spirituosen.

Rotwein-Rezept

Passt perfekt in die Winterzeit.



Rindsschmorbraten „Ticino“

40 g getrocknete Steinpilze

in lauwarmem Wasser 30 Min. einlegen

1 kg Rindsbraten gespickt

1 Schweinsfüssli, halbiert

Senf, Salz und Pfeffer

2 Esslöffel Olivenöl

den Braten damit einreiben

Braten und Schweinsfüssli rundum gut anbraten

Fleisch herausnehmen

1 Zwiebel fein gehackt

Pilze abtropfen lassen

1 Esslöffel Tomatenpüree

2 dl Rotwein

2 dl Fleischbouillon, 1 Lorbeer-

blatt und 1 Thymianzweig

im restlichen Öl anziehen

dazu geben, etwas anbraten

kurz mitbraten

ablöschen und etwas einkochen lassen

begeben und alles in einen Bräter füllen

Den Braten und das Schweinsfüssli hinein legen und im Ofen auf 180 Grad oder auf dem Herd gut 2 Stunden schmoren. Dabei mehrmals wenden. Nach der Kochzeit Schweinsfüssli, Lorbeerblatt und Thymianzweig entfernen.

2 Esslöffel Rahm

begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passen Kartoffelstock oder Nudeln und ein Salat, sowie ein kräftiger Rotwein (Amoroso, Insieme oder Emozione).

Bon appetito !

Impressum

"Passione", Neuigkeiten aus Reben und Keller, Andrea und Michael Weingartner, Tenuta Weingartner

CH-6999 Astano ☎ 091 600 00 34 www.weingartner.ch info@weingartner.ch

Ausgabe Februar 2018. Erscheint in lockerer Folge 2 - 3 mal pro Jahr.