

Cantine Aperte 2018

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

Der Anlass „Tage der offenen Weinkeller“ im Tessin (Cantine Aperte) feiert dieses Jahr seine 20. Ausgabe. Waren es am Anfang einige wenige Teilnehmer, stehen dieses Jahr ganze 78 Türen offen ! Eine super Gelegenheit den Tessiner Wein und seine Produzenten besser kennen zu lernen. Der Event zieht übrigens mittlerweile weit mehr als 10'000 Besucher an.

Selbstverständlich ist auch unser Keller am 19. und 20. Mai 2018 für Sie **offen** – wir würden uns über Ihren Besuch sehr freuen. Weitere Informationen finden Sie auf www.weingartner.ch oder www.ticinowine.ch.

„Benvenuti“ und herzliche Tessiner Grüsse



*Andrea + Michael
Weingartner*



Freude herrscht !

Unsere Assemblage, der Insieme 2014, wurde am diesjährigen „Mondial du Merlot & Assemblages“ mit einer Goldmedaille geehrt. Wir freuen uns sehr, dass unser Erstlingswein diese Auszeichnung erhalten hat.



Weinbeschrieb / Bestellungen

Im Gegensatz zu vielen anderen Produzenten, ist der Jahrgang 2014 bei uns ausserordentlich gut gelungen. 2014 war das Jahr der Kirschessigfliege und wir konnten dank **biologischer** Abwehr Ende September sehr reife Trauben ernten. Viele andere Betriebe mussten schon Mitte September mässig reife Trauben lesen.

Der Insieme 2014 besteht aus 51% Merlot und 49% Cabernet Franc. Nach einer 3-wöchigen Maischegärung haben wir den Wein 12 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässer reifen lassen. Trinkreif ab 2019, haltbar bis 2025.

Bis Ende Mai bieten wir Ihnen den Insieme 2014 zum Aktionspreis von CHF 26.-- an (danach kostet er 32.--). Greifen Sie zu und stocken Sie Ihren Vorrat im Keller auf. Bitte bestellen Sie in unserem Webshop (www.weingartner.ch - Menüpunkt "Weine/Shop". Besten Dank.

Angebrochene Weinflaschen konservieren

Wir werden immer wieder gefragt, wie man geöffnete Flaschen am Besten konserviert, damit der Wein nicht oxidiert.

Grundsatz

Immer im Kühlschrank aufbewahren (biologische Prozesse laufen bei tieferen Temperaturen langsamer ab, auch die Oxidation von Wein).

Verschlüsse



Normaler Korkzapfen

Nicht sehr effizient, Haltbarkeit des Weines zwischen 1 - 3 Tagen je nach Füllstand der Flasche und Alter des Weines



Vakuum-Gummistopfen

Etwas besser als der normale Korkzapfen. Man benötigt spezielle Gummistopfen und eine Vakuumpumpe. Das Vakuum ist zu wenig gut, Haltbarkeit 2 - 4 Tage.

Abdecken mit Edelgas (Argon)

Die Profimethode. Das verwenden wir im grossen Stil in unserem Keller. Der Wein in der Flasche wird mit einem Edelgas überdeckt, welches schwerer ist als Luft, als Verschluss reicht dann ein normaler Korken. Haltbarkeit des Weines mindestens **eine Woche** oder mehr. Es gibt auf dem Markt verschiedene Systeme. Wir haben für Sie "Winesave" evaluiert. Einfach in der Anwendung und verhältnismässig preisgünstig.



Winesave können Sie bei uns bestellen. Eine Flasche reicht für 25-30 Anwendungen und kostet CHF 39.--. Bestellungen per E-Mail an info@weingartner.ch.

Weisswein-Rezept

Ein Klassiker neu entdeckt.



Andreas „Wysüpli“

100 g Lauch	waschen, halbieren und in feine Streifen scheiden
1 Rüebli	rüsten, vierteln und ebenfalls fein schneiden
10 g Butter	in der Bratpfanne schmelzen, Lauch und Rüebli kurz andämpfen
3 dl Weisswein (z.B. Carissima)	ablöschen, etwas einkochen lassen
4 dl Hühnerbouillon	zugeben, ca. 10 Minuten köcheln lassen
2 Eigelb	zusammen verquirlen und unter Rühren mit dem Schwingbesen in die Suppe geben. Suppe nur noch heiss werden lassen, nicht mehr kochen
1 dl Rahm	
Salz, Pfeffer aus der Mühle	Suppe abschmecken

Suppe in Schälchen anrichten, mit etwas Schlagrahm und gehacktem Schnittlauch garnieren und mit getoastetem Baguette servieren.

Dazu passt ein trockener Weisswein (Carissima oder Fortuna).

Guten Appetit !

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