

Passione

Neuigkeiten aus Reben und Keller

2/2017

Swiss Wine Vintage Award



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

Vor ziemlich genau 10 Jahren haben wir unseren zweiten Jahrgang gekellert. 2007 war ein ausserordentlich sonniger Sommer und ein ebenso schöner Herbst. Damals haben wir auch den **ersten** reinen Merlot produziert. Derselbe bekam ein Jahr darauf unsere erste Goldmedaille beim „Mondial du Merlot“.

2017 haben wir sowohl den „Amoroso“ als auch den „Insieme“ beim „Swiss Wine Vintage Award“ eingereicht - und prompt den **Award** erhalten !!

Andreas Keller, Organisator der Auszeichnung und Gründer der „Swiss Wine Connection“ (SWC, www.swisswineconnection.ch) sagt: «Ob ein Wein simpel oder nobel ist, zeigt sich erst nach längerer Zeit des Reifens.»

Da können wir nur zustimmen und wir freuen uns über die Auszeichnung - mehr darüber auf der nächsten Seite. In diesem Sinne: auf die gereiften Jahrgänge !!

Herzliche Tessiner Grüsse

*Andrea + Michael
Weingartner*



Die Auszeichnungen



Ob ein Wein als „Grand vin“ bezeichnet werden kann, hängt von seinem Reife-Potential ab. Sowohl der Amoroso als auch der Insieme haben bewiesen, dass sie beide darüber verfügen.

Nochmals Andreas Keller:

«Schon lange verfolgen wir regelmässig die Entwicklung der in der Schatzkammer des „Mémoire des Vins Suisses“ (MDVS) eingelagerten Weine. Dabei zeigte sich immer wieder, dass einzelne Weine oder Jahrgänge besser altern als andere. So reifte in uns die Idee des „Swiss Wine Vintage Award“ heran, mit dem nobel gereifte Schweizer Weine ausgezeichnet werden sollen.

2015 wurden im Rahmen von Mémoire & Friends erstmals Weine des Jahrgangs 2005 aus der Schatzkammer des MDVS präsentiert, welche die noble Auszeichnung von SWC erhalten hatten. Künftig werden aber nicht nur MDVS-Weine im Fokus stehen. Denn am „Swiss Wine Vintage Award“ sollen sich alle Schweizer Winzerinnen und Winzer beteiligen können, die noch über zehn Jahre alte Weinbestände verfügen.»

P.S. Die alten Jahrgänge von Amoroso und Insieme sind nicht mehr käuflich zu erwerben. Hingegen zeigen die aktuellen Weine bereits jetzt schon schöne Reifnoten. Amoroso 2012 und Insieme 2011 können Sie jederzeit über www.weingartner.ch oder per Telefon 091 600 00 34 bestellen.

Unser Restaurant Tipp

Der Gewinner von „Mini Beiz - Dini Beiz“ aus dem Tessin (Ausstrahlung in der Woche vom 28.8. - 1.9.2017) war das Hotel-Ristorante Stazione in Intragna im Centovalli.



Das wollten wir genauer wissen und haben vor einer guten Woche in diesem Lokal gefafelt. Und das war echt gut - da stimmen Küche und Service. Agnese und Adriana (Küchenchefin) zeigen was **gelebte Gastfreundschaft** ist !!

Wenn Sie mal in der Nähe sind (15 Minuten von Locarno), gehen Sie hin - Sie werden es nicht bereuen - die 14 Gault-Millau Punkte sind zu recht vergeben.



Rotwein-Rezept

Ein Super-Schönes Wildrezept !



Hirsch-Entrecôte Jägerart

200 g Eierschwämme
12-15 Silberzwiebeln

putzen, grosse halbieren oder vierteln
in einem Sieb gut mit kaltem Wasser spülen

4 Hirsch-Entrecôte

mit Salz und Pfeffer würzen und in heisser Brat-
butter beidseitig total 2-3 Minuten braten.
Sofort im 80 Grad heissen Backofen 20 Minuten
nachziehen lassen.

100 g Speckwürfeli

im Bratfond anziehen.
Pilze und Zwiebelchen beigegeben und ca.
5 Minuten dünsten.

1 dl Rotwein

dazu geben (ablöschen), einige Minuten
einkochen lassen.

2 dl Wildfond oder Bratensauce

beifügen, gut durchkochen.

2 EL Rahm,
2 EL Cognac

dazu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passen Spätzli oder Nudeln, Rotkraut oder Rosenkohl und ein guter Rotwein,
idealerweise eine Flasche Insieme.

En Guete !

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 September 2017. Erscheint in lockerer Folge 2 - 3 mal pro Jahr.