

Passione

Neuigkeiten aus Reben und Keller

1/2019

Im Zugerland angekommen

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



Sie halten heute den letzten „Passione“ in den Händen oder sehen sich denselben zum letzten Mal im Internet an – aber keine Angst, wir werden Sie auch in Zukunft über unsere Aktivitäten informieren, nur die Form wird sich etwas ändern !

Wie Sie bereits wissen, haben wir unseren Betrieb im Tessin verkauft und sind Mitte Dezember ins Zugerland zurückgekehrt, wir wohnen jetzt in Hünenberg (siehe Foto oben rechts).

Wir hatten schon bei unserem Abschiedsbrief geschrieben, dass wir Sie bald über unser neues Projekt rund um Wein informieren werden. Wir planen die Eröffnung eines „Wy Bistro“ im Kanton Zug. Lesen Sie mehr dazu auf der nächsten Seite.

Wir bleiben im Kontakt !!
Herzliche Grüsse aus dem Zugerland

*Andrea + Michael
Weingartner*



Unser „Wy Bistro“

Seit mehr als 8 Jahren haben wir im Tessin Gäste bewirtet. In den vergangenen Jahren haben wir über 100 Gruppen zwischen 4 und 20 Personen bekocht. Es gab von einfachen Gerichten (kalte Buffets, Spuntino genannt) bis zu 5-Gang Gourmet Menüs. Das hat uns immer unglaublichen Spass gemacht und uns einiges an Erfahrung in der Küche und im Service gegeben.



Das ist auch die Motivation, das Kochen und Bewirten von Gästen noch einen Zacken zu professionalisieren. Wein spielt dabei eine grosse Rolle: wir lieben das Getränk und wir kennen uns damit auch bestens aus. Aus diesen Gründen liegt ein Wein-Bistro eigentlich auf der Hand - finden wir.

Nun sind wir auf der Suche nach einem geeigneten Lokal - am liebsten in der Altstadt von Zug oder in einem „originellen“ Lokal in einer Zuger Gemeinde. Wir haben die Füsse schon in einigen Türen und wir denken: es ist nur eine Zeitfrage.

Und so stellen wir uns das Lokal in etwa vor:



Neben einer ausgesuchten Auswahl an schönen Weinen, unter anderem auch aus unserer Eigenproduktion, bieten wir täglich ein frisches Gerichte der einheimischen oder internationalen Küche an. Daneben gibt es immer Fleisch- oder Käseplättli.

Ein ideales Lokal also für den Apéro, zum Essen oder für ein gutes Glas Wein.

Sie hören von uns, wenn es soweit ist !!

Es hat noch...

...von unseren Weinen und das nicht zu knapp. Folgende Weine sind immer noch verfügbar:

Gioia

Spumante bianco del Ticino, DOC. Schaumwein aus klassischer Flaschengärung, halb Chardonnay, halb weisser Merlot. Eine schöne Perlung und ein ausserordentlicher Abgang kennzeichnen ihn. Ideal zum Apéro oder zu eleganten Speisen. Flasche 75cl, CHF 26.50



Amoroso

Merlot Ticino, DOC 2014. In der Nase zeigt er Aromen von Brombeeren und Zwetschgen. Im Abgang spürt man Vanille und dunkle Schokolade. Er passt sehr gut zu Fleischgerichten oder reifem Käse. Liebhaber trinken ihn "pur", zum Beispiel nach dem Essen am Cheminée. Flasche 75cl, CHF 29.50



Insieme

Rosso del Ticino, DOC 2012. Ein vollmundiger, kräftiger Rotwein aus Merlot und Cabernet Franc. Riecht nach dunklen Beeren, Cassis und Gewürzen. Mit angenehmer Säure und schön eingebundenen Gerbstoffen. Ein perfekter Essensbegleiter, passt bestens zu Fleisch und Wild.

Flasche 75cl, **Aktion CHF 26.--** statt 29.--



Emozione

Merlot Riserva Ticino, DOC 2016. Ein Merlot mit wenig Cabernet Franc. 18 Monate im Barrique gereift. Mit Aromen von Kirschen, Gewürzen und Vanille. Im Gaumen saftige Säure und samtige Gerbstoffe. Im Abgang fruchtige und rauchige Noten mit schöner Länge. Ein harmonischer Schmeichler und idealer Essensbegleiter. Flasche 75cl, CHF 39.50



Unico

Cabernet Franc Ticino, DOC 2016. Einmalige Ausgabe dieses sortenreinen Weines. 2016 gab uns die notwendigen Trauben in der erhofften Qualität. Tiefgründig, dicht, komplex - urteilen Sie selber ! Flasche 75cl, CHF 34.50



Innerschweizer Rezept

Wird auch im Zugerland gerne gegessen.



Äplermagronen (für 4 Personen)

500g fest kochende Kartoffeln
in nicht zu grossen Würfeln in weiter Pfanne aufkochen

200g Hörnli beigegeben, alles weich kochen, abtropfen

200g rezenten Bergkäse oder
Appenzeller, gerieben

Alles lagenweise in vorgewärmte ofenfeste Form geben, mit Käse abschliessen,
warm stellen im auf 120 Grad vorgeheizten Ofen, so dass der Käse schmilzt.

Sauce

2 EL Butter oder Margarine in einer Pfanne warm werden lassen
2 Zwiebeln, in Streifen
1 Knoblauchzehe, gehackt hellbraun rösten, über die Magronen verteilen

3 EL Rahm
3 EL Milch
nach Bedarf Salz zusammen in derselben Pfanne aufkochen und
über die Magronen giessen

Dazu passen traditionellerweise Apfelschnitze oder aber ein gemischter Salat.

Das Gericht geniesst man am besten mit einem guten Glas Rotwein, eine Flasche
Insieme wäre sicher ideal.

Impressum

"Passione", Neuigkeiten aus Reben und Keller, Andrea und Michael Weingartner, Tenuta Weingartner
CH-6331 Hünenberg  041 780 12 13 www.weingartner.ch info@weingartner.ch
Letzte Ausgabe Februar 2019.