

# Weinaktion

Primeur & Novello 2018 ab 22. Oktober 2018

ÖKOKISTE  
Kirchdorf



## Die ersten Jungweine des 2018-er Jahrgangs aus Südfrankreich und Norditalien!

Mit offiziellem Verkaufsstart am 15. Oktober ist er ab 22.10. auch bei uns wieder erhältlich: der Primeur! Ab Anfang November gesellt sich dann sein italienisches Pendant, der Novello, hinzu.

Dieses Jahr haben wir uns für den charmant-fruchtigen Primeur vom Weingut ‚Terroirs Vivants‘ aus der Gegend um Montpellier in Südfrankreich entschieden. Der Winzer Jacques Frélin von Terroirs Vivants gilt seit 1983 als der Spezialist für Französische Bioweine. Dank seines kräftigen Geschmacks ist unser Primeur ein wunderbarer Begleiter zu Käse oder klassisch zu warmen Maroni. Ideal auch als Aperitif, zu Pasten oder einem Pilzrisotto mit Kastanien (Rezeptvorschlag siehe rechts).

Der schwefelfreie Novello Pizzolato aus der norditalienischen Provinz Treviso in Venetien besticht durch seine tief dunkelroten und violetten Reflexe. In der Nase sehr fruchtig, im Geschmack eher samtig mit tanninarmem und mildem Auftritt. Ein gelungener Cuvée aus 80 % Merlot und 20 % Cabernet. Er passt wunderbar zu Antipasti, frischer Pasta und Käse oder traditionell -wie der Primeur- zu Maroni.

## Pilzrisotto mit Kastanien 4 Personen

Zutaten: 200 g Langkornreis, ca. 250 g geschälte Maroni (Esskastanien), 200 g Austernpilze - geputzt u. in kleine Stücke geschnitten, 4 Teel. Olivenöl, 1 gehackte Zwiebel, 1 Knoblauchzehe gepreßt, 5 Salbeiblätter, frischer Thymian u. Majoran - fein gehackt, (oder getrocknete Kräuter), 100 ml Weißwein, Gemüsebrühe z. Ablöschen, Meersalz, Pfeffer - frisch gemahlen, 1 Teel. Curcuma, 250 ml Sahne, 120 g geriebener Käse, frische Petersilie - fein gehackt

Zubereitung: Reis nach Anleitung kochen. Inzwischen die Kastanien ca. 12 Min. im Dampftopf garen. Zwiebeln u. Knoblauch in Öl anschwitzen, Pilze dazugeben, scharf anbraten. Mit Weißwein u. wenig Gemüsebrühe ablöschen. Im offenen Topf 5 Min. köcheln lassen. Pilze, Reis u. Kastanien mischen, mit Salz, Pfeffer u. Curcuma abschmecken. Sahne u. nach Belieben Gemüsebrühe zugeben. Geriebenen Käse u. Petersilie unterrühren. Mit den Kräutern garnieren und servieren.



### Primeur Terroir Vivants

1 x 0,75 l, #2231	4,99 € 1 Flasche
3 x 0,75 l, #2232	13,99 € 3 Flasche
6 x 0,75 l, #2233	26,99 € 6-er Karton



### Novello Pizzolato

1 x 0,75 l, #2241	5,99 € 1 Flasche
3 x 0,75 l, #2242	16,90 € 3 Flasche
6 x 0,75 l, #2243	32,70 € 6-er Karton



Ökokiste Kirchdorf • Demeter-Gärtnerei Achatz  
Römerstraße 14 • 85414 Kirchdorf • Telefon 08166 99220  
info@oekokiste-kirchdorf.de • www.oekokiste-kirchdorf.de

© Ökokiste Kirchdorf

