

Weinaktion

Primeur & Novello 2020

ÖKOKISTE
Kirchdorf



Die ersten Jungweine des 2020-er Jahrgangs aus Südfrankreich und Norditalien!

Mit offiziellem Verkaufsstart am 18. Oktober ist er ab KW 44 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 Pasteten 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.



Primeur Terroir Vivants

5,59 € 15,79 € 29,99 €
1 x 0,75 l 3 x 0,75 l 6 x 0,75 l



Novello Pizzolato (ab November)

6,49 € 18,39 € 34,90 €
1 x 0,75 l 3 x 0,75 l 6 x 0,75 l

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.

Unser Angebot finden Sie im
Online-Shop
der Ökokiste Kirchdorf:

Primeur & Novello



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

© Ökokiste Kirchdorf • Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.



DE-ÖKO-037