

# *Kulinarische Empfehlungen*



**PRELi**

# Weingut PRELI, Moirano



Im herrlichen Piemont in Moirano, oberhalb von Acqui Terme, betreibt der Besitzer Christof Weber, das kleine Landwirtschafts- und Weingut PRELI. Das Anwesen liegt eingebettet in die Hügel des Monferrato. Das Grundstück umfasst ca. 10 ha Land und 2 Häuser. Im Haupthaus befinden sich 7 Gästezimmer, welche vermietet werden.

Auf 5 ha Rebland werden die Traubensorten Barbera, Moscato, Brachetto, Chardonnay, Nebbiolo und Cabernet Sauvignon angebaut. Der Rebbau wird nach biologischen Grundsätzen von zusätzlich zwei Mitarbeitenden betreut und dem Agronomen Roberto Cresta. Der erfahrene Oenologe Peter Perret ist für die optimale Kelterung der PRELI-Weine verantwortlich.

Alle diese Voraussetzungen erlauben es uns, unseren Kunden eine auserlesene Palette von piemontesischen Köstlichkeiten anzubieten. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf.

## *Reservation*

Falls Sie Lust haben ein paar erholsame, interessante und gemütliche Tage im Piemont zu verbringen, rufen Sie an oder besuchen Sie unsere Homepage.

Christof Weber & Cie • Achereggstrasse 8 • Postfach • 6362 Stansstad

Tel.: +41 (0)41 610 99 91 • Fax: +41 (0)41 610 99 39 • Mobile: +41 (0)79 341 59 19

E-Mail: [christof@preli.ch](mailto:christof@preli.ch) • Homepage: [www.preli.ch](http://www.preli.ch)

# PRELI Produkte



Mit PRELI-Produkten lassen sich eine Vielzahl von tollen, kulinarischen Köstlichkeiten zaubern. Die dazugehörigen Weine vervollständigen den Genuss.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Anregungen.

<i>Frühstück</i>	Seite	4
<i>Apéro</i>	Seite	5
<i>Vorspeise</i>	Seite	6
<i>erster Gang</i>	Seite	7
<i>Hauptgang</i>	Seite	8
<i>Käse</i>	Seite	9
<i>Dessert</i>	Seite	10
<i>Kaffee</i>	Seite	11

# Frühstück



## Konfitüren

Verschiedene Konfitüren versüssen das Frühstück. Sämtliche Marmeladen sind hausgemacht und beinhalten nur 100 g Zucker auf 1 kg Früchte. Die Früchte werden eingekocht und anschliessend im Dampf sterilisiert. Sie lassen sich gut 3–4 Jahre aufbewahren. Diese hausgemachten Konfitüren eignen sich auch wunderbar als kleine Geschenke.

Unsere Konfitüren-Vielfalt:

- Feige
- Aprikose
- Pfirsich / Nektarine
- Apfel
- Birne
- Kaki-Kiwi
- Pflaume
- Piemontkirsche

# Apéro



## Weine

- **Mosec** Weisswein, Moscato-Traube, trocken und duftend
- **Chardonnay** Weisswein, Chardonnay-Traube, fein duftend
- **Spumante brut** Weisswein, 80 % Chardonnay- und 20 % Pinot Noir-Traube, fein perlend
- **Braco** Rotwein, 90 % Brachetto- und 10 % Dolcetto-Traube, leicht und würzig

## Essen

- Salami
- Parmesan
- Grissini (Variante: mit Parmaschinken umwickeln)
- Olivenöl in kleine Schälchen giessen, mit Salz und etwas Aceto Balsamico mischen und mit frischem Brot tunken
- Oliven aus Moirano
- kleine Brötchen mit Pasten (schwarze Oliven, Bagnetto verde, sowie Pilze mit Trüffel)

# Vorspeise



## Weine

- **Mosec** Weisswein, Moscato-Traube, trocken und duftend
- **Chardonnay** Weisswein, Chardonnay-Traube, fein duftend
- **Braco** Rotwein, 90 % Brachetto- und 10 % Dolcetto-Traube, leicht und würzig

## Essen

- Verschiedene in Olivenöl eingelegte Vorspeisen (Artischockenherzen, Peperoncini mit Thon, Pilze, Peperoni, getrocknete Tomaten)
- Oliven aus Moirano
- Olivenöl in kleine Schälchen giessen, mit Salz, Pfeffer und etwas Aceto Balsamico mischen zum tunken mit frischem Brot
- Pasten (Oliven, Bagnetto verde sowie Pilze mit Trüffel) auf Toastbrot
- Salsa Verde (Sardellen, Knoblauch, Petersilie und Gewürze) auf warmen Peperoni

# erster Gang



## Weine

- **Barbera d'Asti** Rotwein, Barbera-Traube, DOCG, duftend und würzig
- **Bastardo** Rotwein, 50 % Barbera- und 50 % Nebbiolo-Traube, kräftig und fein duftend
- **Tre Volte** Rotwein, 33 % Barbera-, 33 % Nebbiolo-, 33 % Cabernet Sauvignon-, und 1 % Diolinoir-Traube, kräftig und würzig

## Essen

- Teigwaren, z. B. Teigwaren mit Tomatensauce aus eigenem Garten, mit Parmesan und Basilikum, Brot und Olivenöl
- Gartensalat mit Weinessig (mit oder ohne Thymian) aus Barbera Wein von unserem Gut.

# Hauptgang



## Weine

- **Barbera d'Asti** Rotwein, Barbera-Traube, DOCG, duftend und würzig
- **Bastardo** Rotwein, 50 % Barbera- und 50 % Nebbiolo-Traube, kräftig und fein duftend
- **Tre Volte** Rotwein, 33 % Barbera-, 33 % Nebbiolo-, 33 % Cabernet Sauvignon-, und 1% Diolinoir-Traube, kräftig und würzig
- **Mosec** Weisswein, Moscato-Traube, trocken und duftend
- **Chardonnay** Weisswein, Chardonnay-Traube, fein duftend

## Essen

### zu Rotwein

- Braten an Rotwein-Sauce mit Kartoffeln und Gemüse
  - Salat mit Olivenöl PRELI und Weinessig aus Moirano
- Dazu passt hervorragend ein Brötchen mit Salsa Verde oder die süss-saure Mostarda di Peperoni

### zu Weisswein

- Fisch
- Meeresfrüchte

# Käse



## Weine

- **Barbera d'Asti** Rotwein, Barbera-Traube, DOCG, duftend und würzig
- **Bastardo** Rotwein, 50 % Barbera- und 50 % Nebbiolo-Traube, kräftig und fein duftend
- **Tre Volte** Rotwein, 33 % Barbera-, 33 % Nebbiolo-, 33 % Cabernet Sauvignon-, und 1% Diolinoir-Traube, kräftig und würzig
- **Passione** Rotwein Passito, Brachetto-Traube, süß und konzentriert
- **Vulcano** Weisswein Passito, Moscato-Traube, süß und fruchtig

## Essen

- reifer Parmesan beträufelt mit etwas Akazienhonig und mit Pfeffer abgeschmeckt
- Ziegenkäse
- diverse Käsesorten
- Trauben-Mostarda, speziell für Käse, aus eingedicktem Traubenmost, Feigen, Zwetschgen und Nüssen
- Birnen-Mousse oder Zwetschgen-Mousse, beides tolle Käsebegleiter

# Dessert



## Weine

- **Brachetto d'Asti** roter Schaumwein, Brachetto-Traube, süß und prickelnd
- **Passione** Rotwein Passito, Brachetto-Traube, süß und konzentriert
- **Vulcano** Weisswein Passito, Moscato-Traube, süß und fruchtig
- **Bella Donna** Weisswein Moscato d'Asti, Moscato-Traube, süß und perlend
- **Spumante brut** Weisswein, 80 % Chardonnay- und 20 % Pinot Noir-Traube, fein perlend

## Essen

**Eingemachte Früchte:** Wir verwenden reinen Wein (Moscato und Brachetto) d. h. der Saft kann genossen werden. Die Früchte stammen ausschliesslich aus biologischem Anbau von unserem Gut in Moirano.

- Feigen im Brachetto
- Aprikosen im Moscato
- Pfirsiche im Moscato und Brachetto
- Babàrini in Rum
- Cantuccini

# Kaffee



## *Grappa, Destillate*

- **Grappa** Barbera, Brachetto, Moscato, Nebbiolo – Tresterbrand – gebrannt aus eigenem Trester in der Destillerie Berta in Mombaruzzo.
- **Destillate** Pfirsich, Aprikose, Quitte, Kaki, Feige und Piemontkirsche – trockene Fruchtbrände – gebrannt aus eigenen Früchten in zwei verschiedenen Destillieren: Capovilla/Veneto, Studer / Escholzmatt.
- **Liqueur** Nocino (Nuss-Likör), Lemon-Salvia (Zitronen-Salbei-Likör,) hergestellt nach altem Piemontesischem Rezept, auf unserem Gut in Moirano.

## *Essen*

**Eingemachte Torten:** hergestellt nach altem Piemontesischem Rezept, ohne Konservierungsmittel.

- Zitronenkuchen
- Haselnusskuchen
- Cantuccini



CHRISTOF WEBER & CIE • ACHEREGGSTRASSE 8 • POSTFACH • CH-6362 STANSSTAD  
TEL +41 (0)41 610 99 91 • FAX +41 (0)41 610 99 39 • WWW.PRELI.CH • INFO@PRELI.CH

TENUTA PRELI • STRADA BOTTI 18 • FRAZ. MOIRANO • I-15011 ACQUI TERME  
TEL +39 0144 31 33 74 • FAX +39 0144 31 09 10 • WWW.PRELI.IT • INFO@PRELI.IT