



26. April 2017

Ultime notizie - Letzte Neuigkeiten!

- Degustieren Sie **täglich** zu den üblichen Öffnungszeiten die Monatsweine im buonvini Shop
- Weindegustation **jeden Mittwoch, 16.00h bis 21.00h**, in der buonvini Weinlounge
- Romano Dal Forno-Degustation am **05./06.05.2017** im buonvini Shop
- Lombardei-Degustation am **Freitag, 12.05.2017, 18.30h** im buonvini Shop
- Degustation neue Jahrgänge Montevertine am **19./20.05.2017** im buonvini Shop
Vorreservation Le Pergole Torte & Montevertine 2014
- Vorschau: 9. Tavolata Toscana mit Fiorentina & Pergole Torte am **Samstag, 17.06.2017, ab 18.00h**, im Garten des buonvini Shops

Liebe Weinfreunde

Es ist wieder soweit! In der ersten Juni-Woche erscheint der neue Jahrgang des Pergole Torte und Montevertine 2014. 2014 war gar kein einfaches Jahr: Regen und hohe Luftfeuchtigkeit haben den Sommer des Chianti Classico geprägt. Im September fand zum Glück ein Wetterwechsel statt, der sich auf die Ernte positiv ausgewirkt hat. Die Geschichte zeigt uns auf, dass man aus den kleinen Jahrgängen die Kunst der Weinproduzenten erkennen kann, in diesem Fall Martino Manetti. So war die Situation im 2002 ähnlich und der Wein hat sich mit den Jahren wunderbar entwickelt. Montevertine und Pergole Torte 2014 schienen mir schon zu Beginn sehr ausgewogen, fruchtig und frisch. Ich denke, dass diese Weine auch eine längere Lagerung gut vertragen.

Wir laden Sie gerne am **19./20.05.2017** zur freien Degustation der neuen Jahrgänge Montevertine ein, anlässlich welcher Sie Ihre Weine bereits vorreservieren können (s. Vorreservation unten).

Wie jedes Jahr findet am **17.06.2017** die 9. Tavolata Toscana im buonvini Garten statt. Mischa Käser vom Ristorante Italia wird uns mit einer Fiorentina a discrétion verwöhnen. Ihre Reservation nehmen wir gerne entgegen.

Seit ca. einem Monat haben wir den Valpolicella und Amarone Monte Lodoletta 2011 von Romano Dal Forno in unserem Weinkeller, welche schon mit 97 Punkten von 100 ausgezeichnet wurden. Wenn Sie bis anhin noch nicht die Gelegenheit hatten, diese Weine einmal zu degustieren, haben Sie am **05./06.05.2017** Gelegenheit, dies nachzuholen. Die Degustation findet im buonvini Shop statt und ist für Sie gratis.
Herzlich willkommen!

Vorreservation Montevertine

Gültig vom 01. bis 31. Mai 2017 / Auslieferung ab 01. Juni 2017

Pian del Ciampolo IGT 2015*

nur CHF 18.00 statt CHF 22.00

Montevertine IGT 2014

nur CHF 35.00 statt CHF 39.00

Le Pergole Torte IGT 2014

nur CHF 72.00 statt CHF 79.00

**sehr begrenzte Menge*

Monatsangebot Mai 2017



Lugana di Sirmione "Vigna Bragagna" 2015 DOC
Turbiana / Stahltank
Agricola Avanzi, Lombardei
nur CHF 14.50 statt CHF 17.00



Arneis Langhe 'Barivel' DOC
Arneis / Stahltank
Cascina Galarin, Piemont
nur CHF 13.50 statt CHF 16.00



Sauvignon Grave del Friuli DOC 2015
Sauvignon / Stahltank
Antonutti, Friaul
nur CHF 12.00 statt CHF 14.00



Vermentino di Gallura 'Cheremi' DOCG 2015
Vermentino / Stahltank
Vini Mura, Sardinien
nur CHF 14.50 statt CHF 17.00



Rosa del Golfo DOP 2015
Negroamaro, Malvasia Nera / Stahltank
Rosa del Golfo, Apulien
nur CHF 13.50 statt CHF 16.00



Brigante Langhe DOC 2009
Pinot Noir / Barrique 24 M.
Cascina Baricchi, Piemont
nur CHF 22.00 statt CHF 26.00



Benaco Bresciano 'Singia' IGT 2015
Rebo / Stahltank / Vegan zertifiziert
Cascina Belmonte, Lombardei
nur CHF 13.50 statt CHF 16.00



Lacrima di Morro d'Alba DOC 2015
Lacrima di Morro d'Alba / Stahltank
La Vite Monteschiavo, Marken
nur CHF 12.00 statt CHF 14.00



Lacryma Christi del Vesuvio DOC 2015
Piedirosso 90%, Aglianico 10% / Barrique 4 M.
Fratelli Sorrentino, Kampanien
nur CHF 12.00 statt CHF 14.00



Frappato IGP 2014
Frappato / Holzfass 10 M.
Pojer & Sandri
Nur CHF 13.50 statt CHF 16.00

Ab 12 Flaschen Gratislieferung!

Weitere Aktionen siehe „zum Angebot“

Der Monats-Hit Mai (solange Vorrat):



Pinot Grigio 'Pullus' DOO 2015
Ptujška Klet, Ptuj, Slowenien
nur CHF 9.90 statt CHF 12.00

Die Themen des Monats rund um die Buchstaben J & K & L

J wie Jahrgang: Seit dem 17. Jahrhundert, also seit man den Wein in Flaschen abfüllte, wurde der Jahrgang auf der Etikette aufgeführt. Das waren wichtige Informationen, vor allem für die grossen Piemonteser, Toskaner, Burgunder oder Bordeaux.

J wie Jahrgangsverschnitt: Generell ist ein Verschnitt bis 15% für alle Weine AOC/DOC/DOP erlaubt. Dies ermöglicht den Produzenten, ihre kleineren Jahrgänge aufzubessern. Eine Ausnahme der Gesetzesregelung gilt für Schaumweine oder Sherry, Marsala oder Portwein. Es ist kein Zufall, dass diese Weine als «Spezialweine» bezeichnet werden.

K wie Kalabrien: Südliche Region in Italien an der Spitze des Stiefels. Kalabrien ist noch eine der wenigen Regionen Italiens, die noch keine DOCG-, aber viele DOC- und IGT-Weine auf einem guten Level produziert, wie beispielsweise den Cirò. Die meist kultivierten Traubensorten sind die Gaglioppo und die Magliocco für Rotweine, Trebbiano und Greco für Weissweine (anders als der Greco di Tufo). Die bewirtschaftete Anbaufläche beträgt ca. 24'000 ha.

K wie Kalifornien: 31. Staat, der seit dem 09.09.1850 den USA angehört. Nach 13 Jahren Verbot wurde die Weinkultur auf einige hundert ha reduziert, vor allem für die Produktion von Säften und Früchtegelatine. Robert Mondavi ist es im 1966 gelungen, einen Relaunch von kalifornischen Weinen umzusetzen. Die Anbaufläche wuchs demnach von 100 auf aktuell 250'000 ha. Die meist angepflanzten Traubensorten sind Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot (welche verschnitten einen Meritage oder Cuvée Bordolese ergeben), Syrah, Zinfandel und Pinot Noir für Rotweine, Chardonnay, Sauvignon, Riesling und Chenin Blanc für Weissweine.

K wie Kalkstein: Wichtiges Element der Bodenbeschaffenheit. Es ist wichtig, ausser der Traubenqualität die Bodenbeschaffenheit zu kennen, ist Kalkstein doch bekanntlich nicht der einzige Bestandteil des Bodens. Ist der Boden z.B. kalksteinig-mergelig, sind die Farben und Düfte der Weine intensiver, haben eine gute Struktur, sind reich an Alkohol, sind säurearm, sind von feiner Qualität und haben ein gutes Lagerungspotential. Ist der Boden kalksteinig-sandig, sind die Weine weniger intensiv bezüglich Duft und haben ein limitiertes Lagerungspotential.

K wie Kalorien: Ein Glas trockener Weisswein mit 12.5% Alkoholgehalt liefert ca. 80 Kalorien. Hat derselbe Wein einen Restzuckergehalt, werden 12 Kalorien für jedes Restzuckergramm dazugezählt. Die Schaumweine Extra Brut haben weniger Kalorien, die Süssweine hingegen sind reicher an Kalorien.

K wie Kalterersee: Der Kalterersee im Trentino und Alto Adige ist eine wichtige DOC-Region. Die Rotweine, welche auf der Basis Edelvernatsch oder Schiava Nobile produziert werden, sind leicht und frisch und werden vor allem im Sommer sehr geschätzt oder mit Fisch kombiniert, da sie wenig Tannin enthalten.

K wie Kältemazeration: Wird auch Cryo-Mazeration (oder kalte Mazeration genannt). Sie besteht aus dem Belassen des Mosts in Kontakt mit der Schale für 12 – 24 Std. bei einer Temperatur unter 12°. Diese Methode verhilft dazu, die primären Aromen der Trauben innerhalb ihrer Schale aufzufangen. Auf diese Weise erhält man Weine mit intensiveren und fruchtigeren Düften. Die tiefe Temperatur verhindert eine alkoholische Fermentierung und gleichzeitig entsteht durch den kürzeren Kontakt weniger Tannin.

K wie Kampanien: Kampanien ist eine wunderschöne Region am Mittelmeer mit der Hauptstadt Neapel. Die Geschichte der Weintrauben und des Weins dieser Region ist schon sehr alt. Heute zählt Kampanien 15 DOC, 4 DOCG e 10 IGT-Auszeichnungen. Unter den bekanntesten weissen Traubensorten kommen vor: Coda di Volpe, Falanghina, Fiano, Greco und Greco di Tufo, unter den roten Traubensorten: Aglianico und Piediroso sind die bekanntesten. Die Produktion beläuft auf ca. 1.6 Mio hl.

K wie Karaffieren (oder Dekantieren): Das Dekantieren verhilft zum Trennen des Bodensatzes vom Wein, sodass der Wein klar serviert werden kann. In diesem Fall nutzt man eine Kerze und eine Karaffe mit einen schlanken und langen Hals. Will man hingegen dem Wein Sauerstoff verleihen, ist keine Kerze notwendig und die Karaffe hat einen weiten und kurzen Hals.

K wie Kerner: Kreuzung zwischen Trollinger und Riesling, was im 1929 in Württemberg erstmals geschah. In Italien findet man den Kerner im Trentino und Alto Adige.

K wie Kirchenfenster: Oder Weintränen. Prof. Marangoni hat im 1865 erklärt, was diesen Effekt aus dem vorhandenen Alkoholgehalt ausmacht oder anders gesagt, je enger und regelmässiger die Bögen, desto mehr Alkohol und Polyalkohol enthält der Wein.

K wie Klärung: Die Klärung besteht aus der Trennung der Teilchen und des Weins nach der Fermentierung, sodass der Wein klar wird.

K wie Klevner: Auch Clevner: Das ist der Deutsch-Schweizerische Ausdruck für Pinot Noir.

K wie Klonen: Klonen bedeutet die Reproduktion genetisch identischer Rebstöcke, um sie zu verbessern (z.B. gegen Krankheiten).

K wie Kohlensäure: Schaumweine enthalten Kohlensäure. Die sogenannte «Perlage» entsteht durch Zugabe von CO_2 oder durch die Wiederfermentierung im Tank (Methode Charmat) oder durch Wiederfermentierung in der Flasche (traditionelle/klassische Methode).

K wie Kohlensäuremazeration: Bei dieser Methode werden die Traubenbeeren im Tank belassen unter Zugabe von Kohlendioxid, um eine intrazelluläre Fermentierung zu erzielen. Diese Methode wird vor allem für die Weine Novello und Beaujolais Nouveau angewendet.

K wie Komplexität: Dieser Ausdruck beschreibt den Geruchs- und Geschmacksumfang eines Weins.

K wie Korken: Der Korken wird nach 8 – 10 Jahren Wachstum aus der Rinde des Baums *Quercus Suber* gewonnen. Die grössten Korkenlieferanten finden wir in Portugal, Spanien, Tunesien, Frankreich, Sardinien, Korsika und Kalifornien.

K wie Körper: Die Kombination der Weinextrakte (siehe Märzangabe des Newsletters) stabilisieren den Körper des Weins, der mager, schwach, körperreich, robust oder schwer sein kann.

K wie Kreuzung: Eine Kreuzung von zwei Traubensorten der gleichen Familie. Einige Beispiele: Müller-Thurgau (Riesling x Madeleine Royal); Rebo (Merlot x Teroldego); Incrocio Manzoni (Rhein-Riesling x Pinot Bianco); Zweigelt (St. Laurent x Blaufränkisch); usw.

K wie Kunststoffkorken: Optimale Alternative zum echten Korken. In den Verkauf gelangten die Kunststoffkorken in den Siebzigerjahren. Während den letzten 50 Jahren wurden sie immer beliebter. Der Kunststoffkorken Diam, z. B., garantiert eine optimale Entwicklung des Weins, eine gute Isolation der Flasche und vor allem ist das Material zu 99,99% frei von TCA.

K wie Kurz: Auf der Skala der Nachhaltigkeit, ist der Ausdruck kurz die tiefste Stufe mit 5 Grad: *kurz, wenig anhaltend, genügend anhaltend, anhaltend, sehr anhaltend*

L wie Lacrima di Morro d'Alba: Ist ein Wein aus autochthonen Trauben aus den Marken. Die Weine, die aus diesen Trauben produziert werden, sind sehr fruchtig und enthalten wenig Tannin, sind eigentümlich und vor allem im Sommer werden sie sehr geschätzt.

L wie Lacryma Christi del Vesuvio: Spezialität aus Kampanien, auf der Basis von Piediroso. Es gibt sie auch in den Versionen Weiss- und Roséweinen. Hier handelt es sich um einen historischen Wein, der in verschiedenen Legenden erwähnt wurde. Besonders in Kampanien, aber auch in unseren Breitengraden wird er sehr geschätzt wegen seiner Fruchtigkeit und seinem mittleren Tannin- und Saftigkeit.

L wie Lagerungspotential: In allen unseren technischen Blättern können Sie das Lagerungspotential unserer Weine nachlesen. Es handelt sich um Schätzungen, welche aufgrund der Erfahrung unseres Sommeliers sowie aufgrund des Jahrgangs basieren. Die Voraussetzung ist immer eine optimale, kühle Lagerung, mit der richtigen Feuchtigkeit und vor Licht geschützt.

L wie Lagrein: Autochthone Traube aus Südtirol. Genetische Recherchen haben ergeben, dass einige Charakterzüge dem Marzemino und dem Teroldego Trentino ähneln. Die produzierten Weine aus diesen Trauben schmecken nach Kirschen und haben eine angenehme Säure. Der Lagrein kann auch gut im Barrique ausgebaut werden. Dieser Wein ist ein wenig in Vergessenheit geraten, doch in den letzten 5 Jahren erlebte er einen Aufschwung.

L wie Lambrusco: Lambrusco aus Emilien wird in Italien wie im Ausland sehr geschätzt. Die mit diesen Trauben produzierten Weine sind fast immer sprudelnd in den Versionen trocken und lieblich erhältlich. Aus diesem Grund kann man sie gut mit fetten Speisen kombinieren. Auch im Sommer werden sie gerne genossen. Heutzutage kann man Lambrusco-Weinstöcke auch in Brasilien, Uruguay und Kalifornien finden.

L wie Langhe: Wunderschöne Region im Piemont in der Gegend von Alba (CN), welche im 2014 von der Unesco zum Weltkulturerbe ausgezeichnet wurde. Im Innern dieser Zone finden wir die bekannten Weinbergdörfer Barolo und Barbaresco. Viele verschiedene Traubensorten werden ausser dem Nebbiolo kultiviert, wie: Arneis, Favorita, Chardonnay, Timorasso sind die bekanntesten Weissweinsorten und Barbera und Dolcetto die Rotweinsorten.

L wie Latium: Zentrale Region in Italien mit der Landeshauptstadt Rom. In unseren Breitengraden ist diese Region vielleicht nicht so bekannt, aber sie ist reich an geschichtlichen Hintergründen. Latium hat 27 DOC und seit 8 Jahren auch 3 DOCG-Auszeichnungen. Unter den bekanntesten Weinen finden wir den Frascati, der Est! Est!! Est!!! und den Cesanese del Piglio.

L wie Leicht: In den Weinbeschrieben ist der Ausdruck leicht an den Alkoholgehalt gebunden und weist einen niedrigen Alkoholgehalt auf. Darauf folgen wenig warm, genügend warm, warm, brandig.

L wie Lieblich: Der Ausdruck lieblich ist an den Zuckergehalt gebunden (von 12 bis 45 g/l) und repräsentiert die dritte Stufe: trocken, halbtrocken, lieblich, süss, pappig.

L wie Ligurien: Kleine Weinregion in Italien. Sie reicht bis zum Mittelmeer, ihre Hauptstadt heisst Genua. Einer der bekanntesten Weine ist der Vermentino (weiss) und der Dolcetto (rot) auch Rossese genannt. Wenn wir Ligurien hören, denken wir aber sofort an das bekannte Pesto wie z. B. der Pesto von Rossi, welches die buonvini seit 10 Jahren exklusiv in die Schweiz importiert.

L wie Liqörweine: All jene süssen Weine werden als Likörweine bezeichnet, welche einen Alkoholgehalt von mindestens 17.5° aufweisen. Es ist zulässig, konzentrierten Most beizufügen. Unter dieser Kategorie finden wir auch Weine, denen Alkohol zugefügt wurde, wie Marsala, Sherry und Porto.

L wie Lombardei: Die Lombardei ist die erste Region, die ans Tessin grenzt. Spricht man von DOC und DOCG, denkt man nicht unbedingt an die Lombardei, diese sind genau unter diesem Namen bekannt geworden. Ein Beispiel ist sicherlich Franciacorta, aber auch das Veltlin oder das Oltrepò Pavese. Im 2016 hat diese Region 1.2 Mio hl (-15% gegenüber 2015) mit einer Anbaufläche von ca. 20'000 ha (CH=15'0000) produziert. Diese Traubenernten vervielfachen sich je nach Bodenbeschaffenheit und Klima. Ist es im Veltlin der Nebbiolo (oder Chiavennasca), in Franciacorta und Oltrepò Pavese der Chardonnay und der Pinot Noir, so wächst der Lambrusco in der Region von Mantua oder Trebbiano (Turbiana), Riesling, Gropello, Barbera, Marzemino und viele andere sind bei Gardasee bekannt. Es gibt 5 DOCG und 22 DOC in der Lombardei.

L wie Lugana: DOC interregionaler Weisswein, der sowohl in der Lombardei als auch in Venetien produziert wird. Der bekannteste Lugana ist allerdings derjenige, der am linken Ufer des Gardasees (Lombardei) wächst. Er wird aus der Traubensorte Turbiana (oder Trebbiano di Lugana) produziert. Diese Weine werden für ihre schöne geschmackliche Frische geschätzt, sowie für ihre Apfel- und Mandelnoten.

agenda

Probieren Sie die Monatsweine Mai

Wie immer laden wir Sie ein, die Produkte aus der Gazzetta kennenzulernen. Kommen Sie einfach bei uns vorbei und nutzen Sie die Möglichkeit, die Angebote in Ruhe zu verkosten. Gerne beantworten wir Ihnen bei dieser Gelegenheit Ihre Fragen zur jeweiligen Region oder zum Produzenten.

Datum: Jeden Tag vom **26.04. bis 31.05.2017**
Zeit: übliche Shop-Öffnungszeiten
Ort: buonvini Degustationskeller/Shop,
Zeughausstrasse 67, 8004 Zürich
Kosten: offeriert von buonvini
Weine in Degustation: siehe Gazzetta



Mittwochs-Weindegustationen in unserer buonvini Weinlounge am Bellevue

In der buonvini Weinlounge am Bellevue haben Sie die Möglichkeit, verschiedene Weine kennenzulernen und zu degustieren. Lernen Sie unsere Neuheiten kennen!

Daten/Themen: **03.05.2017:** Monatsweine
10.05.2017: Kalifornien
17.05.2017: Kampanien
24.05.2017: Langhe
31.05.2017: Lombardei
Zeit: **16.00h bis 21.00h**
Ort: buonvini Weinlounge (im Hause Tschingg)
Oberdorfstrasse 2 / Rämistrasse, 8001 Zürich
Anmeldung: nicht erforderlich
Kosten: offeriert von buonvini
Referenten: Sommeliers der Weinlounge



Romano Dal Forno-Degustation im buonvini Shop

Degustieren Sie bei uns die neuen (2011) Romano Dal Forno-Weine!

Datum: **Freitag/Samstag, 05./06.05.2017**
Zeit: **übliche Shop-Öffnungszeiten**
Ort: buonvini Degustationskeller/Shop,
Zeughausstrasse 67, 8004 Zürich
Kosten: offeriert von buonvini
Anmeldung: nicht notwendig

Lombardei-Degustation im buonvini Shop

Degustieren Sie bei uns Weine aus der Lombardei! Informeller Weindegustations-Abend unter Freunden. Dazu servieren wir feine Fleischspezialitäten und verschiedene Käsesorten.

Datum: **Freitag, 12.05.2017**
Zeit: **ab 18.30h bis ca. 21.00h**
Ort: buonvini Degustationskeller/Shop,
Zeughausstrasse 67, 8004 Zürich
Kosten: CHF 39.00 pro Person, alles inkl.
Anmeldung: erforderlich

Degustation neue Jahrgänge Montevertine im buonvini Shop

Degustieren Sie bei uns die neuen (2014) Montevertine-Weine!

Datum: **Freitag/Samstag, 19./20.05.2017**
Zeit: **übliche Shop-Öffnungszeiten**
Ort: buonvini Degustationskeller/Shop,
Zeughausstrasse 67, 8004 Zürich
Kosten: offeriert von buonvini
Anmeldung: nicht notwendig

buonvini
zeughausstrasse 67, 8004 zürich
tel 043 444 74 74, fax 043 444 74 75
email@buonvini.ch
www.buonvini.ch

Copyright © 2013 buonvini, All rights reserved.

Newsletter buonvini

[Ich wünsche keinen Newsletter](#)

weinladen und weinkeller
mo geschlossen
di - mi 13.00 bis 18.00h
do - fr 13.00 bis 20.00h
sa 10.00 bis 17.00h