



// VINI

LA GAZZETTA
DEI BUONVINI

25. Mai 2022

Ultime notizie - Letzte Neuigkeiten!

- **Degustation der Monatsweine am Donnerstag, 23. Juni 2022, siehe Agenda**

Unsere verehrten Weinfreunde, liebe Geniesserinnen und Geniesser

Diesen Monat präsentieren wir Ihnen das Weingut Höfflin, das «Natürliche Weine» produziert.

Buonvini kennt und importiert die Weine von Matthias Höfflin seit Juni 2018. Jedes Jahr überrascht er uns mit seiner Stilistik. Auf seinem Anwesen im Schambachtal gedeihen nicht nur Rebkulturen sondern auch Obst und Gemüse nach biologischen Richtlinien. In der Weinwerkstatt wird geforscht: Wie kann man mit den natürlichen Haltbarkeitsstoffen der Traube arbeiten? Dabei geht es vor allem um die Dosis: Wieviel Gerbstoff benötigt man für die Lagerfähigkeit bei einem schwefelreduzierten sowie freien Weinausbau? Der Gerbstoffgehalt wird vor allem über die Maischestandzeit gesteuert. Dabei werden Fruchtfleisch mit Kernen, Beerenschalen und Saft mehrere Stunden bzw. Tage bei kühlen Temperaturen stehen gelassen. Während dieser Zeit lösen sich Gerbstoffe, die den Wein vor Oxidation schützen und ihm Struktur verleihen. Danach reift der Wein ein Jahr auf der Hefe und wird bis kurz vor der Füllung schwefelfrei ausgebaut. Es zeigt sich, dass der Wein sich mit dieser Methode frei entfalten kann. Während des Hefelagers bilden sich nochmals neue, nachhaltige Aromeverbindungen, die dem Wein zusätzlich Komplexität verleihen.

Nun zur Bezeichnung «Natürliche Weine». Im Gegensatz zu BIO-Weinen gibt es kein spezifisches Gesetz, das definiert, was «natürliche Weine» sind, so dass der Winzer selbst bestimmt, ob sein Produkt als natürlich bezeichnet werden kann. Es gibt jedoch Leitlinien, die nachfolgend aufgeführt werden: unabhängiger Winzer, eigene Trauben, geringe Erträge, BIO-zertifiziert, kein Einsatz von Pestiziden/Herbiziden/Insektiziden, Handlese, nur einheimische Hefen und Spontangärung, keine Zugabe von Zucker oder konzentrierten Mosten, minimale oder gar keine Filtrationen, Schwefeldioxidzugabe unter 30 mg/l.

Probieren Sie die «natürlichen Weine» vom Weingut Höfflin. Im Monat Juni sind sie bei buonvini im Angebot.



Herzlich, Ihr buonvini Team

Weinwerkstatt Matthias Höflin

Neu: PetNat Scheurebe BIO «Maischevergoren» 2017

Pétillant Naturel oder kurzum PetNat ist an sich nichts Neues und bezieht sich auf die alte «Méthode Ancestrale» die in Limoux (F) im Jahr 1531 schon bekannt war. Diese PetNat entsteht aus Scheurebe-Trauben und enthält ausschliesslich natürliche Sulfite. Schwefel: nur 5mg/l. Prickelndes Gaumenerlebnis voller Frucht, Hefigkeit und einer vibrierenden Säure, die cremig ummantelt ist. Trinkvergnügen pur. Alkohol 13%. Passt zu Meeresfrüchten, Fischterrinen, Gemüseomelette, Fischragout, frischem Ziegenkäse oder zum Aperitif.



Nur CHF 19.50 anstatt CHF 23.00

Neu: Sauvignier Gris Prestige «Orange BIO» 2019

Sauvignier Gris ist eine 1983 neu gezüchtete, pilzwiderstandsfähige Weissweinsorte. Eine Kreuzung von Seyval Blanc und Zähringer. Spontangärung auf der Maische, kein Zusatz von selektionierten Hefen. Fünf Monate in Kontakt mit der Maische, danach unfiltriert abgefüllt. Sulfite: 29 mg/l. Alkohol 14%. Passt zu Gemüseauflauf, Sushi & Sashimi, salzigen Pfannkuchen, Weichkäse aus Kuhmilch und zu Spargeln. Falstaff 92/100.



Nur CHF 32.00 anstatt CHF 38.00

Neu: Spätburgunder Prestige «Oxidativ» BIO 2019

Dieser Spätburgunder stammt aus einer über 30 Jahre alten Rebstocksorte, die auf Löss- und Lehmboden wächst. Ein Pinot Noir Genuss mit neuer Charakteristik. Vinifikation: Spontangärung ohne Zusatz von selektionierten Hefen, 18 Tage Maischegärung für eine starke Extraktion der Gerbstoffe, danach 24 Monate Reife in mehrfach belegten Barriques ohne Umfüllung (oxidativ), Hefebâttonage, unfiltriert gefüllt, ohne zugesetzten Schwefel (nur 15 mg/l). Alkohol 13%. Passt zu Terrinen, Steinpilzravioli oder zu ganz reifem Käse aus Kuhmilch. Falstaff 93/100.



Nur CHF 25.00 anstatt CHF 29.00

Spätburgunder Prestige «Rotkehlchen» BIO 2013

Ein Pinot Noir der Königsklasse – inspiriert vom Rotweinstil des Burgunds. Dieser Spätburgunder stammt aus einer über 30 Jahre alten Rebstocksorte, die auf Löss- und Lehmboden gedeiht. Spontangärung, kein Zusatz von selektionierten Hefen, unfiltriert abgefüllt. Barrique 12 Monate. Sulfite: nur 63 mg/l, Alkohol 12.5%. Passt zu Terrinen, Steinpilzravioli oder ganz reifem Käse aus Kuhmilch. Nur limitiert verfügbar.



Nur CHF 45.00 anstatt CHF 52.00

Monatsangebot Juni 2022

Prosecco Rosé 2020 DOC, Col Sandago, Venetien

Kennen Sie Prosecco Rosé? Tatsächlich handelt es sich hierbei um eine Neuheit, welche mit der Ernte 2020 ihren Anfang nahm und am 1. Januar 2021 auf dem Markt vorgestellt wurde. Es handelt sich um einen Schaumwein mit einem Anteil von 85% Glera (Prosecco) und 15% Pinot Noir, welcher dem Rosé-Prosecco die Farbe verleiht. Die Fermentierung in Stahlfässern (Methode Charmat) dauert 60 Tage (sogenannte längere Charmat-Methode). Restzucker 8 g/l. Alkohol 11.5%. Passt zu leichten Antipasti mit Gemüse und frischem Käse. Optimal auch zu rohem, mariniertem Fleisch.



Nur CHF 13.50 anstatt CHF 16.00

Neu: Sauvignon «I Cedri» 2019 DOC, Cantina Ratti, Piemont

«I Cedri» war der erste Weisswein des Weinguts Ratti und stammt aus einem kleinen Weinberg von knapp einem Hektar. Es ist ein komplexer Wein, der nach einer guten Reifung in der Flasche auch interessante und angenehme mineralische Noten aufweist. Die Trauben werden im September von Hand geerntet und dann sanft gepresst. Die alkoholische Gärung findet in temperaturkontrollierten Edelstahlbehältern statt und endet mit einer 12-15-monatigen Lagerung auf der Hefe mit wiederholter Bâtonnage in Barriques. Alkohol 13%. Passt zum Aperitif, verschiedenen Vorspeisen, Lauchwähe, Fisch und zu weissem Fleisch.



Nur CHF 20.00 anstatt CHF 25.00

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico «Le Vaglie» 2020 DOC, Santa Barbara, Marken

1992 entstand dieser Wein, mit der Absicht, aus der Tradition auszubrechen. «Ein Wein zu einem kleinen Preis, der unsere drei Gläser schon wegen seiner unnachahmlichen Eleganz verdient», so der Kommentar von Gambero Rosso. Das erstklassige Traubengut stammt aus der Reblage «Contrada Le Vaglie». Stefano Antonucci baut ein Drittel dieses Verdicchio für kurze Zeit im Barrique aus, um den Wein dann insgesamt acht Monate im Edeltank reifen zu lassen. Besser geht's nicht und so wird der «Le Vaglie» auch unter den besten 101 italienischen Weine aufgeführt. Alkohol 13%. Passt zum Aperitif, weissem Fleisch und zu Süsswasserfischen. James Suckling 90/100.



Nur CHF 14.00 anstatt CHF 17.50

Rosato Costa Toscana 2020 IGT, Tenuta Le Colonne, Toskana

Die Trauben werden sanft entstielt, sofort auf 5°C heruntergekühlt und gepresst. Der sanfte Pressprozess dauert ca. 50 Minuten, was einen noblen Traubenmost ergibt, der reich an Aromen ist. Der heruntergekühlte Traubenmost wird für zwei Tage bei 5°C dekantiert. Die langsame und konstante Fermentierung dauert ca. 35 Tage bei einer Temperatur von 17-18°C. Ausbau im Beton für 3 Monate. 80% Merlot, 20% Syrah. Alkohol 12.5%. Passt zu: kalten Vorspeisen, Terrinen, Teigwarengerichten, rohen Wurstwaren und zu Pizza.



Nur CHF 13.50 anstatt CHF 16.00

Rosso di Toscana 2019 IGT, I Veroni, Toskana

Der Rosso di Toscana stammt aus der Vereinigung zweier Rebsorten, Merlot, der in der Cuvée mit 60% vorhanden ist und Sangiovese zu 40%. Die Weinberge befinden sich in der Toskana, ca. 10 km von Florenz entfernt, auf einer Höhe zwischen 100 und 350 müM. Die Trauben werden vor dem Pressen sorgfältig ausgewählt und der Most vergärt in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur. Die abschliessende Reifung erfolgt für 6 Monate in grossen Eichenfässern, anschliessend wird mit der Abfüllung fortgefahren. Intensives Rubinrot mit Aromen von roten Beeren, Maulbeeren und Johannisbeeren. Unfiltrierter Wein. Bio-zertifiziert. Alkohol 14%. Passt zu kalten Platten, Teigwarengerichten, Grilladen, Pizza sowie weichem Käse.



Nur CHF 14.50 anstatt CHF 18.00

Tancredi Terre Siciliane 2017 IGT, Donnafugata, Sizilien

Tancredi wächst auf einem Boden von mittlerer Komposition, der Ertrag liegt bei 50 Dz/ha. Die Vinifizierung findet im Stahltank statt, der Ausbau in französischen Eichen Barriques während 14 Monaten. Erster Jahrgang des Tancredi: 1990. 70% Nero d'Avola, 30% Cabernet Sauvignon. Barrique 14 Mt. Rubinrot, komplex, würzig, ausgewogen, charmant. Alkohol 13.5%. Passt zu rotem Fleisch, einem feinen Braten und zu Hartkäse. Falstaff 93/100.



Nur CHF 24.00 anstatt CHF 29.50

Events

Weindegustation in unserem buonvini Shop

Im klimatisierten buonvini Shop haben Sie die Möglichkeit, alle Monatsweine kennenzulernen und zu degustieren. Zu feinem italienischen Aufschnitt und Käse erklärt der Sommelier Nicola Mattana die Besonderheiten der Monatsweine. Seien Sie herzlich willkommen!

Datum: **Donnerstag, 23. Juni 2022**
Zeit: **17.00h – 20.00h**
Ort: buonvini Shop, Richtiarkade 16, 8304 Wallisellen
Anmeldung: erwünscht bis **22.06.2022**
Weine in Degustation: alle Monatsweine
Kosten: offeriert von buonvini

Wir freuen uns über Ihre Anmeldung an info@buonvini.ch

buonvini

Corydor, Richtiarkade 16, 8304 Wallisellen

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*

Öffnungszeiten:

Nach Terminvereinbarung