



// VINI

LA GAZZETTA
DEI BUONVINI

29. Juni 2022

Ultime notizie - Letzte Neuigkeiten!

- **Degustation der Monatsweine am Mittwoch, 13. Juli 2022, siehe Agenda**

Unsere verehrten Weinfreunde, liebe Geniesserinnen und Geniesser

Im Monat Juli widmen wir unseren Newsletter dem beliebten Picknick. Das französische Wort pique-nique war bereits Ende des 16. Jahrhunderts bekannt und bezeichnete eine einfache Mahlzeit, zu der jeder seinen eigenen Anteil beisteuert. Im Jahr 1748 tauchte es auch im «Oxford English Dictionary» auf und wurde zu einem allgemein gebräuchlichen Wort für eine Mahlzeit unter freiem Himmel, an der mehrere Personen teilnahmen. Das Essen wurde dabei von zu Hause mitgebracht und gemeinsam geteilt. Was auch immer der Grund dafür ist, wir von buonvini lieben das Picknick. Es ist eine grossartige Möglichkeit, einen Tag an der frischen Luft zu verbringen, umgeben von der Schönheit der Natur und in angenehmer Gesellschaft unserer Liebsten. Der berühmte «Picknickkorb» besteht in der Regel aus einfachen Zubereitungen und kalten Speisen wie belegte Brote, Wurstwaren, Käse, kalte Nudeln, Salaten, Desserts und Obst. Ausgehend von diesen Gerichten haben wir für den Monat Juli Weine ausgewählt, die sich mit Schraubverschluss öffnen lassen (*aber nicht nur – wir führen auch in diesem Sortiment ausgewählte Weine mit Korken*). Unsere Empfehlungen besitzen einen guten Säuregehalt, um das Öl in der Salatsauce auszugleichen. Und nicht zuletzt, einen niedrigen Tanningehalt haben, so dass sie nicht bitter sind, auch wenn sie kalt getrunken werden.

In diesem Sinne, einen schönen Juli und viele schöne Picknicks mit Ihren Liebsten.



Herzlich, Ihr buonvini Team

Monatsangebot Juli 2022

Franciacorta Brut DOCG BIO, Majolini, Lombardei

Ein Wein mit einer klaren, gut definierten Persönlichkeit, umhüllend, trocken und entschlossen. Die Trauben werden bei perfektem Reifegrad in kürzester Zeit nach der Ernte sanft gepresst und in Stahltanks bei einer kontrollierten Temperatur vergoren. Diese wunderbare Brut entwickelt sich während mindestens 36 Monaten auf den Hefen in der Flasche. Alkohol 12.5%. Passt zu Apéros, Krustentieren, Fisch oder Fischrisotti.



Nur CHF 24.00 anstatt CHF 28.00
Magnum nur CHF 48.00 anstatt CHF 56.00

Verdicchio dei Castelli di Jesi Sté 2020 DOC, Santa Barbara, Marken

Die Trauben für diesen feinen und delikaten Verdicchio stammen aus einem sandigen Tufaceous-Boden und werden ausschliesslich in Stahltanks vinifiziert. Nur ausgewählte Hefen werden verwendet. Alkohol 13%. Passt zu Apéros, Tapas, Fischcarpaccio, Sushi, Meeresfrüchten.



Nur CHF 10.00 anstatt CHF 13.50

Marche bianco «Animale Celeste» 2020 IGT, Santa Barbara, Marken

Der Sauvignon «Animale Celeste» ist ein stiller Weisswein aus Sauvignon Blanc Trauben mit typischer geografischer Angabe (IGT Marche). Ein strukturierter Wein, der mehrfach ausgezeichnet wurde. Alkohol 13.5%. Passt zu Apéros, Tapas, Lachstartar, Thunfischcarpaccio, Austern, Sushi und Meeresfrüchten.



Nur CHF 18.50 anstatt CHF 21.50

Grüner Veltliner «Goldberg» Demeter-BIO 2021 DAC, Weingut Zahel, Wien-A

Dieser Grüne Veltliner wächst am Laaerberg im südöstlichsten Weinbaugebiet Wiens. Beeinflusst durch das dort vorhandene milde Klima zwischen Leithagebirge und Thermenregion erreichen die Trauben eine besondere Reife. Alkohol 13.5%. Passt sehr gut zu Apéros, Trockenfleisch, Halbhartkäse und Salaten.



Nur CHF 16.00 anstatt CHF 19.00

Wiener Gemischter Satz BIO Demeter 2020 DAC, Weingut Zahel, Wien-A

Auf dem Nussberg befindet sich ein über 40 Jahre alter Weingarten. In diesem Weingarten sind verschiedene Rebsorten (Veltliner, Riesling, Chardonnay, Grauburgunder, Weissburgunder und Traminer) angepflanzt, deren Trauben zusammengelesen und gekeltert werden. Aus der gemischten Pflanzvariante der einzelnen Rebsorten leitet sich der Begriff «Gemischter Satz» ab. Das ergibt diesen typischen Wiener Wein, der wohl weltweit einzigartig ist. Beinahe in Vergessenheit geraten, erlebt er hier seine Wiedergeburt. Säure 6.6 g/l. Hinweis: Ein Demeter Wein enthält keine Weinstabilisierung oder Chemie in Form von Sorbinsäure oder dergleichen. Eine leichte Weinsteinbildung ist daher normal. Alkohol 12%. Passt ideal zu Apéros, Trockenfleisch und Halbhartkäse.



Nur CHF 14.00 statt CHF 17.00

Weissburgunder «Apfelgrund» 2020 DAC, Horvath, Neusiedlersee, Österreich

Das Weingut Horvath ist inmitten des Weinbaugebietes am Neusiedlersee direkt in Gols beheimatet. Die klimatischen Bedingungen sind hervorragend für den Anbau von Weiss- und Rotweintrrauben. Auf unterschiedlichsten Böden wie Löss-, Schwarzerde, sowie Sandböden in unmittelbarer Nähe zum Neusiedler See und dessen Nationalpark kommen besonders vielfältige Weine hervor. Günter Horvath übernahm 1992 den elterlichen Betrieb und führte die Ausrichtung komplett in die Produktion von Qualitätsweinen. Säure 6.1 g/l. Alkohol 12.5%. Passt perfekt zu einem Consommé classique, Jamon Ibérico, Pilzgerichten, Dim Sum, Käse, Spätzle und Curryspeisen.



Nur CHF 14.00 anstatt CHF 17.00

Pinot Grigio «Pullus» 2021 DOO, Iuris Winery, Kroatien

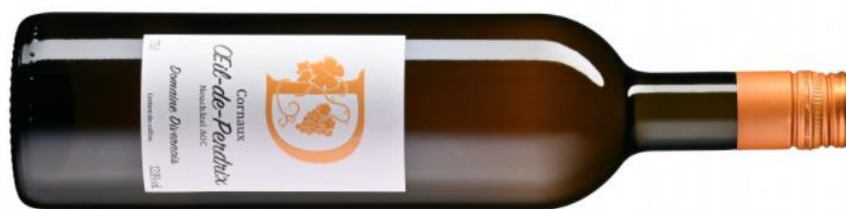
Die Trauben für diesen Wein werden mit dem umweltfreundlichen integrierten Anbau bewirtschaftet, der seitens des agronomischen Beratungsdienstes und der Önologie von Ptujška klet d.o.o. streng kontrolliert wird. Die Farbe der Rebsorte erhielt eine rosige Kupfernote, was zu den sortentypischen Eigenschaften des überreifen mazerierten Grauburgunders zählt. Die Aromanuancen dieses Weines erinnern an reife Birnen und überreife Melonen. Das intensive sortentypische Bouquet verleiht diesem Tropfen einen vollmundigen Abgang. Alkohol 13.5%. Passt zu Risotti, Teigwaren mit Meeresfrüchten, Pizza und Frischkäse.



Nur CHF 13.00 anstatt CHF 16.00

Œil-de-Perdrix 2021 AOC, Domaine Divernois, Neuchâtel

Die Geschichte der Familie Serge Divernois des Weinguts Cru de Cornaux beginnt im Jahr 1978 mit dem Erwerb eines 4.5 ha Rebgrunds zwischen dem Neuenburger- und dem Bielersee. Der Boden ist kalk- und tonhaltig, was seinen Trauben einen typischen Charakter verleiht. Der Rebberg wird nach der integrierten Produktion bewirtschaftet und von VINATURA kontrolliert und anerkannt. Aus 100% Neuenburger Blauburgunder-Trauben. Diese Spezialität wird seit 1861 hergestellt. Alkohol 12.5%. Passt prima zu Fisch, Kalbfleisch, Geflügel und zu salzigem Gebäck.



Nur CHF 16.50 anstatt CHF 18.50

Zweigelt Neusiedlersee 2019 DAC, Weingut Horvath, Österreich

Die Charakteristik der jungen Weine, die aus Zweigelt-Trauben hergestellt werden, äussert sich mit dem typischen Geschmack der Vogelkirsche. Die rotschalige Traube kennt man auch unter dem Namen Klosterneuburg, weil diese Traubensorte durch Dr. Zweigelt im Önologischen Forschungsinstitut in Klosterneuburg herangezüchtet wurde. Die gut gelungene Kreuzung von Blaufränkisch mit St. Laurent ist in Österreich sehr verbreitet und wird auch in Deutschland und England kultiviert. Aus den Trauben Zweigelt gewinnt man Weine von warmer Frucht, körperreich und mit einer einladenden Säure. Alkohol 13.5%. 3/3 Sterne Vinaria. Passt super zu paniertem Schnitzel, Frikadellen oder geschmorten Hackbällchen.



Nur CHF 14.00 anstatt CHF 17.00

Ebenfalls erhältlich in Magnum (2017) CHF 29.00 anstatt CHF 35.00

St. Laurent «Maurerberg» 2017 DAC, Zahel, Wien-A

Dieser elegante Rotwein aus Österreich wird aus der Rebsorte Sankt Laurent gekeltert. Ihren Namen erhielt die rote Traubensorte möglicherweise durch den Kalenderheiligen St. Laurentius. Er gilt im Übrigen auch als Schutzpatron der Köche. Dessen Gedenktag fällt zumindest mit dem Beginn der Traubenreife des Sankt Laurent (10. August) zusammen. Das Weingut Maurerberg produziert seinen Wein nur mit ausgesuchten Trauben aus Wiens besten Lagen. 12 Monate in 500 l Eichenfässern und Barriques gereift. Alkohol 13%. Passt zu rotem Fleisch, Ente, Wild und zu Pilzgerichten.



Nur CHF 22.00 anstatt CHF 26.00

Olivenöl

Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano di Monteverdine, Toskana

Was ist ein Picknick ohne ein erstklassiges Olivenöl?

In sehr begrenzten Mengen aus Oliven der Sorten Correggiolo, Moraiolo und Leccino hergestellt, die nach dem traditionellen Kaltpressverfahren gepresst und durch einen Baumwollfilter geleitet werden. Die Farbe ist ein klares Grün, der Geschmack ist rein oliv und leicht würzig. 0.75 l.



Nur CHF 36.00 anstatt CHF 46.00

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: **Mittwoch, 13. Juli 2022**
Zeit: **17.00h – 20.00h**
Ort: buonvini Shop, Richtiarkade 16, 8304 Wallisellen
Anmeldung: erwünscht bis **Dienstag 12.07.2022**
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