



// VINI

LA GAZZETTA DEI BUONVINI

31. August 2022

Ultime notizie - Letzte Neuigkeiten!

- **Degustation der Monatsweine am Mittwoch, 7. September 2022, siehe Agenda**
- **Vertikal Degustation:
Barbaresco Riserva Montefico – 16 Jahrgänge am Donnerstag, 22. September 2022, siehe Agenda**
- **Weinforum, Präsentation von herausragenden Weinen am Freitag, 30. September 2022 und am Samstag, 1. Oktober 2022, siehe Agenda**

Verehrte Weinfreunde, liebe Geniesserinnen und Geniesser

Ein traumhafter Sommer liegt hinter uns. Wir hoffen, auch Sie konnten die sonnigen Tage abseits von Alltag und Arbeit geniessen. Unser Sommelier, Nicola Mattana, hat für die gemütlichen Spätsommerabende mit Freunden und Bekannten einige schöne Weinempfehlungen mit einem ausgezeichneten Preis-Leistungsverhältnis für Sie zusammengestellt. Wie immer gilt: «Es hüt solang's het.»

Lassen Sie sich in die überaus spannende önologische Welt entführen und mit zahlreichen hoch interessanten Details rund um den Weinanbau begeistern.

So verleiht erst die Kenntnis des Terroirs einer Weinbauregion und ihren Weinen Charakter und Persönlichkeit. Der Begriff Terroir entspricht nicht einfach, wie man vielleicht fälschlicherweise annimmt, dem Ausdruck Territorium und genauso wenig der Bezeichnung «Boden». Terroir ist eine spezielle Bezeichnung für den Boden, auf welchem die Rebe wächst. Der Begriff Terroir umfasst auch die klimatische Kennzeichnung auf dem Territorium, egal ob dieses gross oder klein ist. Dazu gehört auch die Rebsorte, welche von grösster Bedeutung ist. Endlich wird auch der menschliche Aspekt wie Geschichte, Kultur und Tradition eingebracht.

Das Schönste aber bleibt der Genuss des Weines selbst – dazu wünschen wir Ihnen schon jetzt ein herzliches Prosit!



Herzlich, Ihr buonvini Team

Monatsweine September 2022

Franciacorta Brut Satèn BIO DOCG, Majolini, Lombardei

Die Trauben im perfekten Reifestadium werden schnell geerntet und vorsichtig weiterverarbeitet. Der Most fermentiert bei kontrollierter Temperatur von 18 Grad. in Stahlbehältern. Ein langer Reifungsprozess beginnt, bis die Fermentierung abgeschlossen ist. Die Cuvée aus verschiedenen Chardonnay-Trauben wird im Frühling produziert und von einer Expertengruppe degustiert. Anschliessend wird sie in Flaschen abgefüllt und während 36 Monaten auf der eigenen Hefe gelassen. Der Begriff Satèn bezeichnet den geringeren Druck in der Flasche (max. 5 Atm.). Aufgrund dessen ist der Satèn cremiger und zart-seidig im Gaumen. Dieser Franciacorta passt sich jedem Anlass mit Leichtigkeit an. Hervorragend zum Apéro, zu Austern, frittiertem Fisch und Poulet. Alkohol 12.5%.



Nur CHF 25.00 anstatt CHF 29.50

Sauvignon I Cedri DOC 2019, Cantina Ratti, Piemont

Es handelt sich um einen komplexen Wein, der nach einer guten Reifung in der Flasche auch interessante und angenehme mineralische Noten aufweist. Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Intensives und delikates Aroma von weissem Pfirsich, Grapefruit und grünen Tomatenblättern. Voller und herzhafter Geschmack. 12 Monate im Barrique. Passt zu: Apéro, verschiedenen Vorspeisen, Lauchwähe, Fisch und weissem Fleisch. Alkohol 13%.



Nur CHF 21.00 anstatt CHF 25.00

Chardonnay Arvum DOC 2020, Weingut Pfitscher

Die Lagen befinden sich auf einem Sand- und Schuttkegel, den der Trudner Bach im Lauf der Jahrhunderte angeschwemmt hat. Einfach perfekt für Chardonnay-Trauben. Die Gärung erfolgt im Stahtank- und im Barriquefass bei einer kontrollierten Temperatur von 18°C. Während des Ausbaus im Stahlfass auf der Feinhefe verfeinern sich Geschmack und Aroma. Kräftiges Gelb, fein strukturiert und ausgewogen mit einem eleganten Körper, duftet sehr delikate nach exotischen Früchten, reifen Äpfeln oder Birnen. Ideal zu leichten Vorspeisen, weissem Fleisch, Fisch- und Krustentieren. Der passende Begleiter zum Apéro. Alkohol 12.5%.



Nur CHF 16.00 anstatt CHF 19.00

Fiano Pugliese Clara, Demeter IGT 2017, Giancarlo Ceci, Apulien

Wahrscheinlich wird die Rebsorte Fiano schon seit der Antike im Süden Italiens angebaut. Historiker vermuten, dass sie mit der von antiken römischen Autoren beschriebenen Sorte «Vitis apiana» identisch ist. Denn wie die «Vitis apiana» (lateinisch apis = Biene), besitzt auch die Fiano-Traube eine hohe Anziehungskraft auf Bienen. Ihre Elternreben scheinen ausgestorben, und in den 1970er Jahren drohte auch dem Fiano dieses Schicksal. Nur noch wenige Reben der alteingesessenen Traditionssorte waren damals in Kampanien vorhanden. Erst in den 1990ern hatte sich der Rebenbestand erholt. Dieser Fiano Pugliese ist vegan zertifiziert. Intensiv, komplex mit Note von reifen Pfirsichen, weissen Blumen leicht pfefferig, im Final wilde Minze. Sehr angenehm im Gaumen mit gut eingebundener Säure, leichter Würzigkeit, strukturiert und langem Abgang. Im Holzfass 5 Monate. Passt zum Apéro, zu Meeresfrüchten, weissem Fisch, Poulet oder zu einem cremigen Risotto. Alkohol 13%.



Nur CHF 16.00 anstatt CHF 19.50

Tempranillo Cueva de Lobos Rosé DOCa 2020, Javier San Pedro Ortega, Rioja-E

Dieser Roséwein wird durch vollständiges Abbeeren der Trauben in Edelstahltanks, anschliessend durch kalte Vormazeration für eine Nacht und zum Schluss durch das Pressen und Abbeeren gewonnen. Die Trauben werden bei niedrigem Druck gepresst, um die Extraktion des Mostes zu erleichtern. Hellrosa, charakteristische blumige Aspekte, die typisch für Tempranillo Trauben sind mit Himbeer-Nuancen. Im Gaumen frisch, ziemlich mineralisch, gut ausgewogen, von mittlerer Struktur und mit einem angenehmen Abgang. Passt sehr gut zum Apéro, zu Grilladen, Pasta, Pizza und Salaten. Alkohol 13%.



Nur CHF 10.00 anstatt CHF 13.00

Nebbiolo delle Langhe DOC 2019, Produttori del Barbaresco, Piemont

Der «Nebbiolo delle Langhe» ist der Basiswein der Genossenschaft «Produttori del Barbaresco». Die Trauben werden in verschiedenen Rebbergen um Barbaresco geerntet. Die Böden sind lehmig,-tonig und kalkig. Die Gärung findet im Stahltank statt, der Ausbau in Eichenfässern während 6 Monaten. Granatrot, sehr intensiv, blumig, fruchtig, würzig und ausgewogen. Passt zu: kalten Vorspeisen, rohen Wurstwaren und zu Fleischrisotti. Alkohol 14.5%. 91/100 Decanter.



Nur CHF 18.00 anstatt CHF 22.00

Syrah Zogo IGT 2018, Paladin, Venetien

Der Syrah ZOGO wird bewusst nur im Stahltank produziert damit er seine fruchtigen Eigenschaften hervorbringt. Die kontrollierte Gärungs-Temperatur schenkt einen charaktvollen, geschmacksstarken Wein mit dezentem Alkoholgehalt. Seine Vielseitigkeit macht Spass. Dieser Wein ist einfach perfekt für jeden Tag und sensationell im Gaumen, wenn er an warmen Tagen kühl getrunken wird. Rubinrot, halbtrocken, fruchtig, Alkohole mittel, wenig Gerbstoffe, süffig. Passt hervorragend zu Vorspeisen, gegrilltem Gemüse, Teigwarengerichten, Wurstwaren, Grilladen, Pizza. Alkohol 13.5%. Goldmedaille CWSA.



Nur CHF 14.50 anstatt CHF 17.50

Cabernet Franc Grave del Friuli DOC 2018, Antonutti, Friaul

Es handelt sich hierbei um eine eigenständige Traubensorte. Sanftes Pressen der Trauben. Mazeration und Gärung in Edelstahltanks. Der zweite Durchgang erfolgt in Fässern für weitere sechs Monate. Ausbau in der Flasche. Nach der Vinifizierung ergibt er einen geschmacklich eher tanninhalten Wein. Rubinrote Farbe, intensiv und leuchtend. In der Nase mischen sich Anklänge von roten Früchten mit zarten Kräuternoten. Warm und vollmundig mit einem perfekten Gleichgewicht zwischen Nase und Mund; langanhaltend. Sehr gutes Preis- Leistungsverhältnis. Passt gut zu Fleischgerichten, Poulet und zu reifem Käse. Alkohol 13%.



Nur CHF 12.00 anstatt CHF 14.50

Chianti Rùfina I Domi BIO DOCG 2020, I Veroni, Toskana

Der Chianti Rùfina von I Veroni ist ein toskanischer Rotwein von charaktvollem, tiefem Geschmack und unglaublicher Eleganz. Produziert in einer der kleineren Unterzonen des Chianti Rùfina, bei Pontassieve, auf einer Höhe von 250 müM und mit einer Exposition im Süden, Süd-West. Die Gärung im Kontakt mit dem Trester dauert zirka 15 Tage in Edelstahltanks. Der Ausbau findet während 12 Monaten in slawonischen Eichenfässern statt. Rubinrot mit violetter Reflex, ausgeprägte Lebendigkeit. Intensiver Duft nach roten Früchten und nach Bohnenkraut. Tannin haltig, mit einem guten, ausgeglichenen und harmonischen Körper. 90% Sangiovese, 10% Colorino. Passt super zu Teigwarengerichten, Wild, Fleischrisotti, Pilzspezialitäten und zu Pizza. Alkohol 14.5%.



Nur CHF 16.50 anstatt CHF 19.50

Perricone 2018 DOC, Tenute Orestiadi, Sizilien

Der Perricone wird Ende September, Anfang Oktober von Hand gelesen und in kleinen Kisten abtransportiert. Die Trauben werden sorgfältig abgebeert, um die Haut nicht zu beschädigen. Die Fermentierung wird bei 24 – 26° durchgeführt. Der Wein wird für ca. 1 Jahr im Stahltank, später in der Flasche gelagert. Wenn Sie auf der Suche nach einem authentischen Wein mit Klasse und Persönlichkeit sind, dann versuchen Sie diesen Perricone DOC von Tenute Orestiadi. Elegant, fruchtig mit langem anhaltendem Abgang. Passt ausgezeichnet zu frischem Käse, Maccheroni mit Schweineragù, Lammkoteletts, Gemüseröllchen. Alkohol 14%. Goldmedaille Mundus Vini.



Nur CHF 13.50 statt CHF 16.50

Morgon AOC 2017, Domaine de Leyre-Loup, Burgund-F

Die Trauben werden von Hand in Kisten gelesen. Teilweise Entrappung mit einer langsamen Mazeration auf der Maische bei niedriger Temperatur. Intensive violette Farbe mit Aromen nach roten Beeren, schwarzem Pfeffer und Mittelmeerkräutern. Elegant und fruchtig im Finale. Leichte mundfüllende Tannine. Passt zu Tapas, Pouletgerichten, Pilzen und Kartoffeln. Alkohol 14%.



Nur CHF 16.50 anstatt CHF 19.50

Tempranillo Cueva de Lobos Tinto Joven DOCa 2020, Javier San Pedro Ortega, Rioja-E

Speziell ist die Kohlensäuremischung, dank welcher dieser Wein eine besondere Frische und Fruchtintensität erhält. Kirschrote Farbe, violette Reflexe, Aromen von Früchten und Blumen, besonders durch die Kohlensäuremischung betont. Mittel strukturiert, angenehm, ausgewogen, im Final eine Note von Lakritz. Passt gut zu einem Aufschnitt-Teller, zu Grilladen, Pasta, Pizza und zu Mistkratzerli. Alkohol 13%



Nur CHF 10.00 anstatt CHF 13.00

Probierpaket

Wenn Sie keine Zeit haben, die Weine des Monats am 7. September zusammen mit uns zu probieren, haben Sie die Möglichkeit, sich eine Flasche jeder Sorte nach Hause liefern zu lassen und sie in aller Ruhe allein oder mit Ihren Verwandten und Freunden zu verkosten.

1 Probierpaket mit 12 Flaschen zu CHF 189.- anstatt 228.50, Gratislieferung

Das Probierpaket dürfen Sie gerne per Mail bestellen: info@buonvini.ch

Events

Weindegustation in unserem buonvini Shop

Im 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, 7. September 2022**
Zeit: **17.00h – 20.00h**
Ort: buonvini Shop, Richtiarkade 16, 8304 Wallisellen
Anmeldung: erwünscht bis **Dienstag 06.09.2022**
Weine in Degustation: alle Monatsweine
Kosten: offeriert von buonvini

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

Vertikal Barbaresco Riserva «Montefico», Produttori del Barbaresco, Piemont

Die 16 Jahrgänge haben eine totale Punktzahl von 1464 erreicht, was einen Durchschnitt von 91.5/100 für jeden einzelnen Wein ausmacht. Die Jahrgänge 98/02/03/06/10/12 wurden nicht produziert.

«Montefico» ist einer der 9 historischen Crus des Barbaresco. Der Rebberg misst 2.4 ha, ist Süd orientiert und hat eine lehmig-kalkige Beschaffenheit mit Sandspuren. Die Reifung dauert 36 Monate in Eichenfässern, der Wein ruht vor dem Verkauf 18 Monate in der Flasche.

Datum: **Donnerstag, 22. September 2022**
Zeit: **ca. 18.00h – 21.30h**
Ort: buonvini Shop, Richtiarkade 16, 8304 Wallisellen
Verbindliche Anmeldung: bis **19.09.2022**
Jahrgänge: 2017-16-15-14-13-11-09-08-07-05-04-01-00-1999-97-95
Kosten: CHF 85.00 pro Person inkl. kleinen Häppchen

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



Weinforum mit Stil – The Wine Importers

Buonvini wurde von «The Wine Importers» (eine Community von führenden Schweizer Importeuren, die mit grosser Leidenschaft die Liebe zur Weinkultur teilen) eingeladen, seine herausragenden Weine anlässlich des nächsten Forums zu präsentieren. Reservieren Sie sich schon heute eines der beiden Daten. Wir freuen uns darauf, Sie auf dieser Veranstaltung zu empfangen.

Datum: **Freitag, 30. September** und **Samstag 01. Oktober 2022**
Zeit Freitag: **17.00h – 20.45h**
Zeit Samstag: **16.00h – 20.45h**
Ort: Bananenreiferei, Pflingstweidstr. 101, 8005 Zürich
Anmeldung: nicht nötig
Kosten: freier Eintritt
Lageplan: Tram Nr. 4, Haltestelle Toni Areal oder im Parkhaus Toni Areal parkieren



Weinforum mit Stil

buonvini

Corydor, Richtiarkade 16, 8304 Wallisellen

Tel. 043 444 74 74

email@buonvini.ch

www.buonvini.ch

Copyright © 2013 buonvini, All rights reserved.

Newsletter buonvini [Ich wünsche keinen Newsletter](#)

Öffnungszeiten:

Nach Terminvereinbarung