



# LA GAZZETTA DEI BUONVINI

---

## ULTIME NOTIZIE // LETZTE NEUIGKEITEN!

- WEINFORUM, Präsentation von herausragenden Weinen am Freitag, 30. September 2022 und am Samstag, 1. Oktober 2022
- DEGUSTATION MONATSWEINE am Mittwoch, 12. Oktober 2022
- SERATA d'AUTUNNO con vini della Tenuta Dievole im Ristorante Italia, Montag, 17. Oktober 2022
- VERTIKAL DEGUSTATION: Valpolicella Monte Lodoletta von Romano Dal Forno – 13+1 Jahrgänge, am Mittwoch, 19. Oktober 2022

---

28. September 2022

Verehrte Weinfreunde, liebe Geniesserinnen und Geniesser,



Über den jungen und dynamischen Winzer Javier San Pedro Ortega (34) hatte **buonvini** bereits in der Oktober-Ausgabe 2021 gesprochen, als die beiden Rioja «Cueva de Lobos» vorgestellt wurden. Aufgrund des Erfolges erschien es nur logisch, das Sortiment um ein drittes Label zu erweitern. **buonvini** entschied sich nach der Verkostung des gesamten Sortiments für den «Viuda Negra Crianza», der in Bezug auf Qualität und Preis absolut unschlagbar ist. **buonvini** musste sechs Monate auf den 2019er warten, ein Jahrgang, der als aussergewöhnlich eingestuft wurde, dies ist seit 2011 nicht mehr passiert war. Also, gleich bestellen und ausprobieren.

Herzlich, Ihr **buonvini** Team

---

## MONATSWEINE OKTOBER 2022

---

### Spumante ANT 2015 VdT, Antonutti, Friaul

Lebhaft wie die kleinen Ameisen auf dem Etikett – auf Englisch ANT – strömen die feinen Perlen dieses Spumante BRUT. Nach der klassischen Methode produziert mit ausgewählten Trauben der Rebsorte Chardonnay. Alkohol 12.5%. Hervorragend zum Apéro, zu Meeresfrüchten, weissem Fleisch und einem grünen Curry.



Nur CHF 27.00 anstatt CHF 32.00

---

### Fayé Bianco 2016 IGT, Pojer & Sandri

Ein Wein von grosser Eleganz, die Kombination eines delikaten Pinot Bianco und einem überschwänglichen Chardonnay. Ein Jahr im Barrique krönt diese gelungene Heirat. Alkohol 12.5%. Passt sehr gut zu Krustentieren, zu weissem Fleisch und Weichkäse. 17/20 Vinum.



Nur CHF 27.00 anstatt CHF 32.00

---

### Il Bianco di Ludovico Riserva 2018 IGP, Tenuta Orestyadi, Sizilien

Ein Wein, der die Verbindung zwischen dem Mittelmeerraum und der Welt zelebriert. Er tut dies durch die Verbindung der Catarratto Trauben, der typischen sizilianischen Weissweinsorte, und jener von Chardonnay, einer der bekanntesten und am meisten angebauten Rebsorte weltweit. Ein Wein zum Entdecken und zum Geniessen. Alkohol 12.8%. Der ideale Begleiter für Apéros, Vorspeisen auf Fischbasis, frittierten Krustentieren, Austern und Grillcrevetten.



Nur CHF 23.00 anstatt CHF 28.00

---

---

## Riesling Ried Reisberg Demeter-BIO 2020 DAC, Zahel, Wien

Dieser Wein stammt von der Einzellage Ried «Reisberg» im Süden von Wien. Jugendliche Rieslinge zeigen eine charmante Frucht mit eleganten Steinobstaromen wie Pfirsich und Marille, dazu auch zitronig-frische und exotische Noten. Mit pikanter Säure (6.8 g/l), präsentiert sich der Geschmack rassig und animierend. Restzucker 5.9 g/l. Alkohol 12.5%. Passt sehr gut zur asiatischen Küche, zu Risi-Bisi oder zu einem Eintopf.



Nur CHF 16.50 anstatt CHF 19.50

---

## Barbaresco Annata 2018 DOCG, Produttori del Barbaresco, Piemont

Dieser Barbaresco mit einem ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnis ist ein körperreicher und intensiver Wein mit einem klassischen und eleganten Profil, der 20 Monate im Fass reift. Alkohol 14.5%. Passt zu herbstlichen Gerichten mit rotem Fleisch oder zu Hartkäse. 93/100 James Suckling.



Nur CHF 29.00 anstatt CHF 34.00

Doppelmagnum 2017 in der «Original Holzkiste» nur CHF 145.00 anstatt CHF 168.00

---

## Fuochi nella notte di San Giovanni BIO 2018 IGT, Cascina Belmonte, Lombardei

Ein besonderer Rotwein für kühle Abende, beleuchtete Kamine, lang erwartete Verabredungen, romantische Abende. Die Nacht von San Giovanni am 23. Juni (die kürzeste Nacht des Jahres), wurde auf dem Land während vielen Jahrhunderten als magisch-religiöses Zeichen gedeutet. In der Dunkelheit wurden Feuer entfacht, um eine gute Ernte zu erhalten. Eine Cuvée aus Merlot, Marzemino und Rebo (Merlot x Teroldego). Alkohol 13%. Passt zu einem Rindsschmorbraten, Trüffelrisotto, Kaninchenvoressen, zu Wild und gereiftem Käse.



Nur CHF 29.00 anstatt CHF 35.00

Magnum 2016 in der «Original Holzkiste» nur CHF 58.00 anstatt CHF 68.00

---

---

## Lagrein Griesfeld Riserva 2019 DOC, Pfitscher, Südtirol

Dieser kräftige Wein mit purpurroten Reflexen ist reich an feinen Tanninen und mit delikaten Veilchennoten. Im Gaumen ist er harmonisch und vollmundig, im Abgang samtig. Die Reifung in kleinen Eichenfässern verleiht dem Lagrein Charakter und feine aromatische Noten. Alkohol 14%. Als Begleiter zu Wildgerichten, Steinpilzrisotto oder Hartkäse. 94/100 James Suckling.



Nur CHF 27.00 anstatt CHF 32.00

---

## Mammolo BIO 2017 IGT, Azienda Agricola Cennatoio, Toskana

Dieser Merlot-Wein hat eine Tiefe, Komplexität und ein grosses Gleichgewicht. Er wird 18 Monate in Barriques verfeinert.

Die Azienda Agricola Cennatoio hat im 2006 den Weg der biologischen Landwirtschaft entschlossen gewählt: es werden keine chemischen Düngemittel, keine Unkrautbekämpfungsmittel (um die Bienen nicht zu stören) und keine Pestizide gebraucht. Die Kellereien mit grossen Eichenfässern (600hl), die französischen Barriques (300 hl), eine moderne Gärungs-einrichtung und die alten Keller für die Reifung, sind die Werkzeuge, welche die Anwendung von einem gekonnten Produktionssystem unter Wahrung der Tradition gestatten. Alkohol 15%. Passt perfekt zu Wildfleisch, zu einem Braten, zu Terrinen oder Reisgerichten. Nur noch wenige Flaschen.



Nur CHF 33.00 anstatt CHF 39.00

---

## Rosso Piceno «Il Maschio da Monte» 2018 DOC, Santa Barbara, Marken

Ein reiner Montepulciano mit 18 Monaten Barriqueausbau. Rubinrot, intensiv und fruchtig, mit anhaltendem Abgang. Alkohol 14.5%. Passt zu Trüffelrisotto, Perlhuhn, Schweinerollbraten, Braten, Wild und zu Steaks.



Nur CHF 32.00 anstatt CHF 37.00

---

---

## Ludovico Rosso Riserva 2015 IGT, Tenute Orestiadi, Sizilien

Ein Blend aus Nero d'Avola und Cabernet Sauvignon. Die Trauben werden in kleinen Behältern transportiert und sorgfältig abbeert, um die Haut nicht zu beschädigen. Die Fermentierung wird bei 24-26° durchgeführt und wird durch Umwälzen charakterisiert. Ist einmal die Einmischung gemacht, wird der Wein in französischen Eichenfässern für 18 Monate gelagert und die Aktivität für die Apfelmilchsäuregärung in Gang gesetzt. Lagerung in Flaschen für weitere 12 Monate. Alkohol 14.5%. Passt zu Teigwaren mit Wildfleischsauce oder zu einem gut gereiften Käse. 90/100 James Suckling.



Nur CHF 23.00 anstatt CHF 28.00

Magnum 2017 in der «Original Holzkiste» nur CHF 49.00 anstatt CHF 58.00

Doppelmagnum in der «Original Holzkiste» nur CHF 92.00 anstatt CHF 108.00

---

## HIT DES MONATS

---

### NEU: Rioja Viuda Negra Crianza 2019 DOCa, Javier San Pedro, Ortega, Rioja

Speziell ist die Kohlensäuremischung, dank welcher dieser Wein eine besondere Frische und Fruchtintensität erhält. Rubinrote Farbe mit Purpur-Reflexen. Fruchtig und würzig mit Aromen von Pflaumen und Himbeeren, Kräuterig nach Lorbeeren, Thymian, Fenchel und Oregano und ein Akzent von Vanille und schwarzem Pfeffer im Abgang. Im Barrique 14 Monate. Alkohol 13%. Passt gut zu Rindstatar, Pasta, Pizza, Risotti, mittelreifem Kuhkäse. 91/100 Tim Atkins.



Einführungspreis: Nur CHF 15.00 anstatt CHF 19.00

---

## PROBIERPAKET

---

Wenn Sie keine Zeit haben die Weine des Monats am 12. Oktober 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 11 Flaschen zu CHF 280.50 anstatt 336.50, Gratislieferung

Das Probierpaket dürfen Sie gerne per Mail bestellen: [info@buonvini.ch](mailto:info@buonvini.ch)

---

## EVENTS

---

### 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 und Zeit:	Freitag, 30. September 2022 von 17.00h – 20.45h
Datum und Zeit:	Samstag, 01. Oktober 2022 von 16.00h – 20.45h
Ort:	Bananenreiferei, Pfingstweidstrasse 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

---

### 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, 12. Oktober 2022
Zeit:	17.00h – 20.00h
Ort:	buonvini Shop, Richtiarkade 16, 8304 Wallisellen
Anmeldung:	erwünscht bis Dienstag 11.10.2022
Weine in Degustation:	alle Monatsweine
Kosten:	offeriert von buonvini
Wir freuen uns über Ihre Anmeldung an	<a href="mailto:info@buonvini.ch">info@buonvini.ch</a>

---

---

## SERATA d'AUTUNNO con vini della Tenuta Dievole

Geniessen Sie im Ristorante Italia dieses Degustations Highlight. Eine Auswahl köstlicher Herbstgerichte mit kräftigen Aromen steht zur Verfügung: Vorspeisen aus Pilzen und Salami, hausgemachter Pasta und dazu Wildschwein, Hirsch oder Taubenspezialitäten zum Hauptgang.

Zu Besuch ist das Weingut Dievole mit auserwählten Weinen zum Kennenlernen. Für ein stimmiges Genusserlebnis wird Ihnen an diesem Abend unser Sommelier Nicola Mattana die passende Weinempfehlung dazu geben. Wir freuen uns auf Sie.

Datum: Montag, 17. Oktober 2022  
Zeit: ab 18.00 Uhr  
Ort: Ristorante Italia, Zeughausstrasse 61, 8004 Zürich  
Kosten: Abendessen à-la-carte

Wir freuen uns über Ihre Anmeldung an [info@ristorante-italia.ch](mailto:info@ristorante-italia.ch) oder Tel. 043 233 88 44.

---

## VERTIKAL DEGUSTATION – Produzent Romano Dal Forno 13 Valpolicella (Jahrgänge 2015 – 2003) und ein Amarone, Jahrgang 2015



Den Valpolicella «Monte Lodoletta» könnte man auch als kleinen Bruder des bekannten Amarone von der Weinkellerei Romano Dal Forno bezeichnen. Seit Jahrzehnten zählt er zu den «Kultweinen» am venezianischen Weinhorizont. Er kostet dreimal weniger als der Amarone, hat aber immer eine sehr hohe internationale Punktezahl erreicht.

---

---

Tatsächlich haben die 15 Jahrgänge, die Sie bei uns degustieren können, ein total von 1223 Punkten erreicht, was ein hervorragender Durchschnitt von 94/100 für jeden Wein ergibt. Sie sind eingeladen diese Weine zusammen mit dem buonvini Sommelier, Nicola Mattana, zu degustieren.

Datum: Mittwoch, 19. Oktober 2022  
Zeit: 18.30h bis ca. 21.30h  
Ort: buonvini Shop, Richtiarkade 16, 8304 Wallisellen  
Anmeldung: erforderlich bis Freitag, 14.10.2022  
Jahrgänge: 2015-14-13-12-11-10-09-08-07-06-05-04-03 und 1  
Amarone  
Kosten: CHF 150.00 pro Person inkl. kleinen Häppchen  
(Dieser Betrag wird ab einem Einkauf von CHF 999.00  
gutgeschrieben)

Wir freuen uns über Ihre Anmeldung an [info@buonvini.ch](mailto:info@buonvini.ch)

---



**buonvini**

Corydor, Richtiarkade 16, 8304 Wallisellen  
Tel. 043 444 74 74  
email@buonvini.ch [www.buonvini.ch](http://www.buonvini.ch)

Öffnungszeiten:  
Nach Terminvereinbarung

Anfahrt mit Auto: genügend Parkplätze vor dem Shop sowie im Parkhaus  
Anfahrt mit ÖV: Tram 12 (Glatt), Bus 94/759/787 (Glatt), Bahn S8/S14/S19 (Wallisellen)

Copyright © 2013 buonvini, All rights reserved.  
Newsletter buonvini Ich wünsche keinen Newsletter

---