



LA GAZZETTA DEI BUONVINI

ULTIME NOTIZIE // LETZTE NEUIGKEITEN!

DEGUSTATION MONATSWEINE am Mittwoch, 9. November 2022

26. Oktober 2022

Verehrte Weinfreunde, liebe Geniesserinnen und Geniesser,



Die November-Ausgabe widmen wir unserem langjährigen Produzenten und Freund Natale Simonetta von der Cascina Baricchi in Neviglie bei Cuneo (Piemont). Der Grund ist, dass **buonvini** mit dem 2015er Jahrgang vom Barbaresco Riserva Rosa delle Casasse in den Verkauf geht, der von Galloni (Vinous) mit einer sagenhaften Note von 96/100 bewertet wurde! Beeindruckend ist auch die unendliche Eleganz und die geschmackliche Persistenz dieses Barbaresco. Wirklich sehr schade, dass **buonvini** nur 300 Flaschen erhalten hat. Dieser Wein ist eine wahre Rarität. Den Grund dafür erfahren Sie beim Blättern dieser neuesten Newsletter Ausgabe.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen eine gute Lektüre und ein Prosit auf die gemütlichen Abende bei Freunden oder zu Hause in Begleitung von hervorragenden **buonvini** Monatsweinen.

Herzlich, Ihr **buonvini** Team

HITS VON CASCINA BARICCHI, PIEMONTE

Et Voilà... 2015 VdT

«Et Voilà...» ein unvergleichlicher Schaumwein, nach der klassischen Methode aus reinen Pinot Nero Trauben (Blauburgunder) hergestellt. Die zweite Gärung fand während 72 Monaten von 2015 bis und mit 2021 statt. Eine Rarität, nur 2000 Flaschen wurden davon produziert. Der lange Verbleib auf der Hefe verleiht dem Wein die sehr feine Perlage sowie die schöne strohgelbe Farbe mit Goldreflexen. Alkohol 12.5%. Passt hervorragend zu rohen Wurstwaren, warmen Meeresfrüchten, Fischrisotti und gedämpftem Gemüse.



Nur CHF 32.00 anstatt CHF 38.00

Barbera d'Alba Riva della Coda 2018 DOC

Ein grosser Barbera von der Cascina Baricchi. Eine starke Frucht, die richtige Würze aus dem Holz, ein unvergleichbares Gleichgewicht im Mund. Nur 4000 Flaschen werden produziert. Die Verfeinerung findet in Eichenfässern statt und dauert ca. 12 Monate. Alkohol 14%. Passt super zu Hartkäse, Teigwarengerichten, Gemüse und zu Eintopfgerichten.



Nur CHF 22.00 anstatt CHF 26.00

Barbaresco Riserva Rosa delle Casasse 2015 DOCG

Beeindruckend die unendliche Eleganz und die geschmackliche Persistenz dieses Barbaresco. Der Nebbiolo, der in der Langhe-Region für die Herstellung von Barbaresco angebaut wird, unterteilt sich in drei verschiedene Klonvarianten: Lampia, Michet und Rosé. Letztere ist die älteste Sorte und die am wenigsten verbreitete im gesamten Piemont. Sie benötigt im Vergleich zu Lampia und Michet eine besonders geeignete Bodenbeschaffenheit und eine sorgfältig ausgewählte Sonnenlage, um die perfekte Reife zu erreichen. Rosé ist damit eine echte önologische Rarität. Alkohol 14.5%. 96/100 Galloni. Passt zu Reisgerichten, rotem Fleisch, weissem Trüffel und zu rezentem Käse. Nur 300 Flaschen verfügbar.



Nur CHF 42.00 anstatt CHF 49.00

Regina di Felicità, Moscato Spumante

«Regina di Felicità» ist ein aromatisch süsser Wein, welchen Natale Simonetta seiner Mutter (abgebildet auf der Etikette) widmete. «Regina di Felicità» wird mit gefrorenen Trauben, die jeweils in den Morgenrauen vom Monat Januar gelesen werden, hergestellt. Die Gärung erfolgt nach der «Charmat-Methode» und dauert etwa 9 Monate auf den Hefen. Reich an Aromen, die an tropische Früchte, Passionsfrucht, Mango und Papaya erinnern. Intensives Aroma der ursprünglichen Rebsorte Muscat und ein frischer Duft von überreifen Trauben. Im Mund ein angenehmes Gefühl von «Moscato-Schaum». Die grosse Frische und die feine Perlage verleihen diesem Süsswein ein Gefühl von grosser Ausgewogenheit. «Regina di Felicità» weist einen Zuckergehalt von 140g/l. Alkohol 7%. Passt hervorragend zu allen Desserts und zur Weihnachtszeit in Kombination mit einem guten traditionellen Panettone.



Nur CHF 24.00 anstatt CHF 29.00

WEITERE HITS IM NOVEMBER

Soave Superiore Riserva 2017 DOC, Villa Canestrari, Venetien

Ein Weisswein von unglaublicher Eleganz mit fruchtigen Noten von Melone und Pfirsich sowie einem blütenähnlichen Duft von Akazien. Geschmeidige Textur und schönes Volumen am Gaumen. Nach der Vinifikation reift der Wein zu 2/3 in Stahltanks und zu 1/3 in grossen Fässern und wird schliesslich miteinander vermischt. Vollmundig und harmonisch im Gaumen. Alkohol 14%. Passt sehr gut zu kalten Vorspeisen, weissem Fleisch und zu Fisch.



Nur CHF 16.50 anstatt CHF 19.50

Chardonnay Rosengarten 2018 QbA, Stefan Meyer, Pfalz - D

Ein Wein mit viel Tiefe und Individualität. Die Trauben werden von Hand geerntet. Durch mehrere Vorlesen bleiben nur noch die kleinbeerigsten Trauben für den Chardonnay hängen. Alkohol 13.5%. Passt zu Krustentieren, Jakobsmuscheln, Rauchlachs und zu Fisch.



Nur CHF 23.00 anstatt CHF 28.00

Vino Novello 2022 IGP, Antonutti, Friaul, Italien

Der Vino Novello ist die italienische Variante vom bekannten Beaujolais Nouveau. Die Vinifikation ist dieselbe, aber anstatt Gamay-Trauben, werden im Falle des Novello von Antonutti 50% Cabernet Sauvignon und 50% Merlot verwendet. 12% Alkohol. Passt zu asiatischen Gerichten, rohen Wurstwaren, Grilladen und Marroni.



Nur CHF 12.50 anstatt CHF 14.50

Poppone 2018 IGP, Antonutti, Friaul, Italien

Ein gut strukturierter, kräftiger Wein, der mit seinen dicht verwobenen Tanninen grosses Alterungspotential hat. Die Merlot-Trauben werden getrocknet, abgebeert, gepresst, vergoren und mazeriert, schliesslich sanft gepresst und in Stahltanks umgefüllt. Sie reifen ein Jahr lang, danach werden die Trauben in einem perfekt ausgewogenen Verhältnis mit Pignolo-Trauben vermischt, einer seltenen autochthonen Rebsorte aus dem Friaul. Die Pignolo Trauben werden mit voller Reife verlesen, abgebeert, gepresst und vergoren. Die Reifung findet 12 Monate in Tonneaux statt. Alkohol 14.9%. Passt zu Morchel-Terrinen, rotem Fleisch, Wildfleisch und zu Hartkäse.



Nur CHF 26.00 anstatt CHF 30.50; Magnum 2017 nur CHF 62.00 anstatt CHF 72.00

Valpolicella Superiore Ripasso «I Lasi» DOC 2017, Villa Canestrari, Venetien

Der «I Lasi» Ripasso ist von glänzendem Rubinrot, in der Nase ist er sehr fruchtig mit Noten von Kirschen, Waldbeeren und Mandeln. Ein Wein von mittlerem Körper, trocken im Gaumen aber mit Charakter und Frische. Es ist ein Wein von grosser Annehmlichkeit, der sich leicht trinken lässt. Die Pressmethode wurde schon von den alten Römern angewendet, um den damals leichten Weinen aus Valpolicella mehr Körper zu verleihen. Alkohol 14%. Passend zu rotem Fleisch, zu Wildfleisch und rezentem Käse.



Nur CHF 18.00 anstatt 22.00

Amarone della Valpolicella «A» DOCG 2016, Villa Canestrari, Venetien

Ein sehr strukturierter Amarone, der kräftig und gleichzeitig elegant ist. Intensives Rubinrot mit granatroten Nuancierungen, mit Duftnoten von reifen Zwetschgen mit Schokoladenduft. Im Gaumen harmonisch mit seidenweichen Tanninen und gut ausgewogen. Alkohol 15.5%. Passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch, zu Braten und Wildfleisch sowie zu reifen Käsesorten. Ein «Meditationswein».



Nur CHF 35.00 anstatt CHF 42.00

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, 9. November 2022
Zeit:	17.00h – 20.00h
Ort:	buonvini Shop, Richtiarkade 16, 8304 Wallisellen
Anmeldung:	erwünscht bis Dienstag 08.11.2022
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
email@buonvini.ch 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
