



# LA GAZZETTA DEI BUONVINI

---

## ULTIME NOTIZIE // LETZTE NEUIGKEITEN!

DEGUSTATION MONATSWEINE am Mittwoch, 7. Dezember 2022

SCHAUMWEIN DEGUSTATION am Mittwoch, 14. Dezember 2022

---

30. November 2022

Verehrte Weinfreund:innen, liebe Geniesser:innen,

In der Dezember-Ausgabe unseres Newsletters präsentieren wir Ihnen aus festlicher Tradition unsere hochwertigsten Weine oder, wie manche sagen, Weine für grosse Anlässe. Wertvolle Flaschen zum Geniessen oder zum Verschenken, um einen bleibenden, wunderbaren Eindruck zu hinterlassen. Ausgewählte Weine und Schaumweine/Champagner sind ein grossartiger Begleiter für die Festtage, vom Abendessen an Heiligabend bis zu den prickelnden Toasts in der Silvesternacht. Das **buonvini**-Team berät Sie gerne bei der Zusammenstellung von personalisierten Weihnachtskörben mit erlesenen Delikatessen und edlen Weinen.

Zu Beginn der Adventszeit wünschen wir Ihnen eine kurzweilige Lektüre und ein herzliches Prosit als kleine Vorfreude auf die nun bevorstehenden, gemütlichen Abende bei Freunden oder bei sich zu Hause. Freuen Sie sich auf die Begleitung von hervorragenden und hochwertigen **buonvini** Wein-Produkten.

Herzlich, Ihr **buonvini** Team



## DEGUSTATIONSBOX

---

Für unsere Kunden speziell zusammengestellt: Zum Verschenken, gemeinsam geniessen oder sich selbst verwöhnen.

### Champagner Erlebnis

Verleihen Sie Ihrer Festtagstafel einen prachtvollen Glanz mit dieser Auswahl an Champagnern. 1x Brut Reserve, Guy de Forez; 1x Brut 1er Cru, Maxime Ponson; 1x Extra Brut Chantemerle, Julien Prélat; 1x Brut Nature Blanc de Meunier Les Plaines 2017 1er Cru, Maxime Ponson; 1x Extra Brut Blanc de Blanc Presle. Julien Prélat. (0.75 l Flaschen)

### Essenza di Sangiovese

Für Liebhaber von hochwertigen, toskanischen Rotweinen. Purer Genuss zum Verschenken oder für besondere Abende. 6-er Holzkiste mit 2x Reimitz Rosso IGT 2014; 2x Le Pergole Torte IGT 2019, 2x Baron Ugo IGT 2018. Aus 100% Sangiovese-Trauben. (0.75 l Flaschen)



CHF 250.00



CHF 850.00

## MONATSWEINE DEZEMBER 2022

---

### Champagne Brut Premier Cru AOC, Ponson, Reims-Region

Der Champagne Brut Premier ist der typische Ausdruck des Stils des historischen Hauses von Ponson. Ein Bouquet reich an gelben Früchten, goldenen Äpfeln und tropischen Früchten. Der Geschmack ist subtil, delikater und frisch. Die Säure begleitet das Finale mit einer bemerkenswerten Ausdauer. Ein Champagner mit einem ausgezeichneten Preis-Leistungsverhältnis. Alkohol 12.5%. Ideal als Apéro, als Vorspeise zu feinem Fisch oder zu frischer Gänseleber aber auch zu Desserts mit Zitrusfrüchten.



Nur CHF 34.00 anstatt CHF 40.00

## Viognier della Maremma Nina 2020 IGT, Podere la Pace, Toskana

Dieser kreative Weisswein drückt die Lebendigkeit der mediterranen Macchia mit klarer Struktur aus. Ein aromatisches Bouquet mit einer ausgeprägten blumigen Seele angereichert mit frischen Zitrusnoten sowie zarten Holz- und Vanillenoten. Im Geschmack harmonisch und unglaublich angenehm. Ausbau während 10 Monaten im Barrique. Alkohol 14%. Passt sehr gut zu Vorspeisen, Gemüserisotto, Fisch und Poulet.



Nur CHF 22.00 anstatt CHF 26.00

---

## Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Stefano Antonucci 2018, DOC, Santa Barbara, Marken

Ein grossartiger Weisswein, der die Eigenschaften der Marken-Region untermalt. Aus der Verwendung verschiedener Hölzer für den Ausbau entsteht der Weisse von «Stefano Antonucci». Aromatische, reiche und fruchtige Note. Wunderbarer Zitrus-Abgang. Alkohol 13.5%. Passt sehr gut zum Apéro, zu kalten Vorspeisen mit Fisch, Meeresfrüchten, Kalbsfleisch und zu Quiches.



Nur CHF 24.00 anstatt CHF 29.00

---

## Barolo Rocche dell'Annunziata 2018 DOCG, Cantina Ratti, Piemont

Ein Wein mit aussergewöhnlicher Eleganz und Tiefe. Aromen von gepressten Rosen, wilden roten Beeren und Backgewürzen treten bei diesem herrlichen Rotwein in den Vordergrund, zusammen mit einem Hauch von Menthol. Der elegante, strukturierte Gaumen hat viel Spannung und bietet saftige rote Kirschen, Erdbeerkompott, Lakritze und Tabak neben straffen, feinen Tanninen und heller Säure. Ein grossartiger Barolo, der noch während vielen Jahren für wahre Trinkfreuden sorgt. Alkohol 14.5%. Passt hervorragend zu einem saftigen Braten, zu Fleischrisotti, Hartkäse oder Pilzspezialitäten. 96/100 WINE ENTHUSIAST.



Nur CHF 77.00 anstatt CHF 90.00 (begrenzte Verfügbarkeit)

---

## Baron Ugo 2018 IGT, Monteraponi, Toskana

Der Baron Ugo di Monteraponi ist ein grosser Rotwein aus Sangiovese Trauben. Breites und komplexes Bouquet von roten Früchten, Blumen und süssen Gewürzen. Textur von grosser Eleganz und sehr langem Abgang. Weicher, vollmundiger und strukturierter Geschmack mit grosser Ausgewogenheit und sehr langem Nachklang. Alkohol 13.5%. Passt sehr gut zu geschmortem, rotem Fleisch oder zu einem saftigen Braten sowie auch zu reifen Käsesorten. 93/100 James Suckling.



Nur CHF 63.00 anstatt CHF 75.00

---

## Canaiolo BIO 2017 IGT, I Veroni, Toskana

Geschmacksvielfalt und ökologische Landwirtschaft: Dafür steht das Weingut I Veroni, das in der Nähe von Florenz zu Hause ist. Ein «Supertuscan» von grosser Eleganz und ein seltener Wein, von dem im 2017 nur 400 Flaschen produziert wurden. Aufgrund der kleinen Menge, die produziert wurde, können maximal 6 Flaschen pro Person bestellt werden. Im Gaumen voller Körper, weich, extrem umhüllend, sehr ausgeglichen und harmonisch. Alkohol 15%. Passt hervorragend zu Pâtés oder Terrinen, sowie zu Reisgerichten, Braten oder Hartkäse.



Nur CHF 72.00 anstatt CHF 85.00

---

## Montepulciano d'Abruzzo Negus 2015, Cascina del Colle, Abruzzen

Dieser Rotwein überrascht mit seiner Eleganz, seiner Konzentration und seinem langen Abgang. Intensiv und sehr komplex ist der Duft nach Pflaumen, Preiselbeeren, und Schokobohnen. Jede Flasche wurde von Hand nummeriert und wird mit einem Garantiezertifikat ausgehändigt. Dieser Wein ist in 6-er Holzkisten erhältlich. Alkohol 15%. Passt zu einem feinen Morchelrisotto, zu Spare-Ribs, Kalbsbraten, Rindsvoressen oder zu reifem Käse aus Kuhmilch ohne Schimmel. James Suckling 92/100.



Nur CHF 38.00 anstatt CHF 45.00; Magnum nur CHF 76.00 anstatt 90.00

---

## Marche rosso Mossone 2017 IGT, Santa Barbara, Marken

Der Mossone ist ein grossartiger Wein von internationalem Format, von dem es leider nur 1'300 Flaschen gibt. Nach dem Spitznamen Stefano Antonucci's «Mossi» benannt, ist dieser Wein untrennbar mit seinem Winzer verbunden. In der Nase betörend mit Noten von Sauerkirsche, Brombeere sowie Noten von reifen roten Früchten, Vanille, Kaffee und Schokolade. Weiche ausgewogene Tannine. Alkohol 14%. Passt zu Teigwaren mit Wildsauce, gegrilltem, rotem Fleisch oder zu gut gereiften Käsesorten. 94/100 James Suckling.



Nur CHF 58.00 anstatt CHF 68.00

---

## Taurasi Riserva 2012 DOCG, Palma, Kampanien

Der elegante Taurasi DOCG zählt zu den besten italienischen Rotweinen. Die handverlesenen Trauben aus den blühenden Rebbergen von Aglianico werden ständig kontrolliert, um eine perfekte Reife zu erreichen. In der Nase intensiv und komplex, mit Aromen von gedörrten Pflaumen, Lakritz, Zedernholz, Rosen, schwarzem Pfeffer, Tabak und Leder. Trocken, gerbstoffreich mit gut eingebundener Säure. Alkohol 14%. Passt super zu Pappardelle mit Ragoutsauce, Wildschweinemöckli, Rindsbraten oder zu reifem Hartkäse. 90/100 Falstaff.



Nur CHF 40.00 anstatt CHF 49.00

---

## Merlino 2018-2005, Pojer & Sandri, Südtirol

Dieser spezielle Wein trägt den Namen des grossen Magiers Merlin. Man darf ihn ohne Hemmungen auch als Zaubertrank betrachten. Merlino erinnert an einen eleganten Portwein. Harmonisch sowie unendlich reich an Geruchs- und Geschmacksempfindungen. Die Herstellung ist äusserst komplex, vor allem wenn zwei innovative Weinbauern wie Pojer & Sandri am Werk sind. Säure, Gerbstoffe, Alkohol und Zucker führen zu einem harmonischen Tanz. Alkohol 19%. Unwiderstehlich zu Schokolade oder auch zu diversen feinen, cremigen Desserts.



Nur CHF 30.00 anstatt CHF 38.00

---

## PANETTONE

---

Für Italiener:innen ist Panettone der Inbegriff von Weihnachten. Gold gebacken, köstlich, süß und würzig duftend könnte er festlicher nicht schmecken. Probieren Sie am besten unsere beiden Varianten, die durch den Pâtissier Iginio Massari exklusiv für Hausbrandt in Triest hergestellt werden.

### Panettone Glassato

Die klassische Variante, einfach unwiderstehlich. Im Blauton festlich verpackt. Gewicht: 1000 gr.

### Panettone Délice

Specialità Délice verführt mit seinen delikaten Zitrusaromen schon beim ersten Bissen. In leuchtendem Rot festlich verpackt. Gewicht: 900 gr.



CHF 32.00



CHF 32.00

---

## GUTSCHEIN

---

Verschenken Sie unsere edlen Tropfen in Form eines Gutscheins. Über unseren Web-Link können Sie in wenigen Schritten einen personalisierten Gutschein erstellen.

---

## 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. Dezember 2022, Zeit: 17.00h – 20.00h, Ort: **buonvini** Shop, Richtiarkade 16, 8304 Wallisellen, Anmeldung: erwünscht bis Montag 05.12.2022, Weine in Degustation: alle Monatsweine, Kosten: offeriert von **buonvini**

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

---

## SCHAUMWEINFEST 2022

20 Schaumweine zur Degustation: Prosecco, Franciacorta, Champagner und viele mehr. Ein angenehmer Moment, um einen Toast auszusprechen und den richtigen Wein für die kommenden Feiertage zu entdecken. Auf alle Schaumweine erhalten Sie 10% Rabatt und natürlich gibt es auch leckere Snacks zu geniessen. Herzlich willkommen!

Datum: Mittwoch, 14. Dezember 2022, Zeit: von 17.00h bis 20.00h, Anmeldung: erwünscht bis Montag 12.12.2022, Ort: **buonvini** Shop, Richtiarkade 16, 8305 Wallisellen, Kosten: CHF 30.00 (Dieser Betrag wird Ihnen bei einem Kauf von **buonvini** Produkten ab CHF 300.00 zurück-erstattet.)

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

---