



LA GAZZETTA DEI BUONVINI

ULTIME NOTIZIE // LETZTE NEUIGKEITEN!

- VERTIKAL DEGUSTATION, Barbaresco von Produttori del Barbaresco, am Mittwoch, 15. März 2023

22. Februar 2023

Subskription Barbaresco Riserva 2019 - Produttori del Barbaresco

Verehrte Weinfreund:innen, liebe Geniesser:innen,

Ab sofort können Sie den hervorragenden 2019er Barbaresco Jahrgang bestellen. Die Subskription ist gültig bis am 31. März 2023. Die Lieferung der Weine erfolgt im März 2024. Bei nicht fristgerechter Zahlung werden Reservationen ohne Gegenmeldung gestrichen.

Link zu den Details:

https://www.buonvini.ch/vini/assets/files/2023_03_SUBSKRIPTION_BARBARESCO.pdf



Herzlich, Ihr **buonvini** Team

MONATSWEINE März 2023

Champagne Brut Reserve AOC, Guy de Forez, Côte des Bar

Dieser kleine Produzent bewirtschaftet 12 Hektar Weinberge, die zu 94% mit Pinot Noir Trauben bepflanzt sind. Die Farbe dieses Champagners ist klar und von orangefarbenen Tönen geprägt. Im Geruch elegante Noten von roten Früchten. Im Gaumen weicher Auftakt, ausgewogen und fruchtig. Alkohol 12.5%. Passt zu leichten Vorspeisen, milden Käsesorten, Schalentieren sowie zu weissem Fisch.



Nur CHF 32.00 anstatt CHF 38.00

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

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico «Le Vaglie» 2021, Santa Barbara, Marken

Ein Wein zu einem kleinen Preis, der eine Auszeichnung schon wegen seiner unnachahmlichen Eleganz verdient. Von den Weissweinen der Marken-Region ist der Verdicchio traditionell der nobelste, bekannt und beliebt für seine einzigartigen Eigenschaften. Die kräftige Komponente des Verdicchio wird durch den Barrique-Ausbau noch unterstrichen. Alkohol 13%. Passt als Apérowein, zu weissem Fleisch und zu Süsswasserfischen.



Nur CHF 14.50 anstatt CHF 17.50

Viognier Les Granits de Bellevue 2021 IGP, Leyre-Loup, Burgund

Les Granits de Bellevue ist ein aromatischer Wein aus Viognier Rebsorten, dem die granithaltigen Böden Frische und Mineralität verleihen. Die Vinifizierung erfolgt zur Hälfte in Stahltanks und zur Hälfte in Fässern. Mit «Terra Vitis» und dem Zertifikat HVE (Haute Valeur Environnementale) ausgezeichnet. Dies garantiert die Befolgung zahlreicher Umwelt-Parameter hinsichtlich Lager, Verwendung und Recycling von Pflanzenschutzmitteln. In der Nase fruchtig riechend nach Aprikosen und Pfirsichen. Erfrischend, weich, elegant und langanhaltend im Gaumen. Alkohol 12.5%. Passt zum Apéro, kalten Vorspeisen mit Fisch, Poulet und Reisgerichten.



Nur CHF 16.50 anstatt CHF 19.50; In der Magnum-Flasche 2020 nur CHF 33.00 anstatt 39.00

Nebbiolo delle Langhe 2021 DOC, Produttori d. Barbaresco, Piemont

Der «Nebbiolo delle Langhe» ist der Basiswein der Genossenschaft «Produttori del Barbaresco». Die Trauben werden in verschiedenen Rebbergen um Barbaresco geerntet. Die Gärung findet im Stahltank statt, der Ausbau in Eichenfässern während 6 Monaten. Granatrot, sehr intensiv, blumig, fruchtig, würzig und ausgewogen. Alkohol 14%. Passt zu kalten Vorspeisen, rohen Wurstwaren und zu Fleischrisotti.



Nur CHF 19.50 statt CHF 23.00

Stramonia BIO 2018 IGT, Cascina Belmonte, Lombardei

Aus 50% Cabernet Sauvignon und 50% Merlot Trauben produziert. Stramonia wird aus leicht überreifen Trauben hergestellt. Sie werden teilweise drei Wochen lang auf dem Dachboden getrocknet und teilweise frisch gepresst. Der strukturreiche Wein wird 12 Monate in Barriques ausgebaut und eignet sich für eine lange Flaschenreife. Alkohol 14%. Passt zu Braten, Fleischrisotti, Pilzspezialitäten, Fiorentina, Wild, gereiftem Käse.



Nur CHF 16.50 statt CHF 19.50

Ros di Muri 2015 IGP, Antonutti, Friaul

Ein grosser Wein, der klar und direkt, gleichzeitig aber ausgesprochen elegant ist. Ein Wein aus den besten Trauben der Rebsorten Merlot, Cabernet Sauvignon und Refosco dal Peduncolo Rosso. Zwischen Ende September und Mitte Oktober werden die handverlesenen Trauben ausschliesslich entrappt, gepresst und getrennt vergoren. Durch mehrfaches Unterstossen und Überpumpen des Tresterhutes werden Farbstoffe und Aromen aus den Schalen gelöst. Nach Abschluss der Gärung werden die drei Moste getrennt in Barriques ausgebaut. Alkohol 14%. Passt zu warmen Vorspeisen, rotem Fleisch, Wild, Fleischrisotti, rezentem Käse.



Nur CHF 18.00 statt CHF 22.00

Chianti Rùfina I Domi 2019 DOCG, I Veroni, Toskana

Der Biowein Chianti Rùfina hat eine rubinrote Farbe mit violetten Reflexen und einer ausgeprägten Lebendigkeit. Die Nase ist intensiv und anhaltend, sehr fein mit Noten von kleinen Beeren und reifen roten Früchten. Im Mund ist der Domi würzig, mit hohem Tanningehalt, mit einem gut ausgeprägten und anhaltenden Körper, ausgewogen, harmonisch und schmackhaft. Alkohol 14.5%. Passt ideal zu Pizza, Teigwarengerichten, Wild, Fleischrisotti und Pilzspezialitäten. 92/100 WinesCritic.



Nur CHF 16.50 anstatt CHF 19.50

Etna Rosso 2018 DOC, La Gelsomina, Sizilien

Der sizilianische Etna Rosso entstammt dem Gebiet unterhalb des Vulkans Etna und entspricht mit jeder Faser seinem Ursprung. Im Stahltank für 2 Monate, Tonneaux und Barrique für mehr als ein Jahr und 4 Monate Ruhezeit in der Flasche. Der Etna Rosso braucht seine Zeit, damit er seine Herkunft und seine Vollkommenheit zum Ausdruck bringen kann. Aus 50% Nerello Mascalese und 50% Nerello Cappuccio Trauben. Alkohol 13.5%. Passt zu rotem Fleisch, Wild, kräftigen Käsesorten und zu Steinpilzen.



Nur CHF 19.50 anstatt CHF 23.00

Rioja Viuda Negra Crianza 2019 DOPa, Javier San Pedro Ortega

Speziell ist die Kohlensäuremischung, dank welcher dieser Wein eine besondere Frische und Fruchttintensität erhält. Rubinrote Farbe mit Purpurreflexen. 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 Rindstartar, Pasta, Pizza, Risotti, mittelreifem Kuhkäse. 91/100 Tim Atkins.



Nur CHF 16.00 anstatt CHF 19.00

EVENTS

VERTIKAL DEGUSTATION, Barbaresco, Produttori del Barbaresco

12 Jahre nach der letzten vertikalen Verkostung von Barbaresco «Annata» wird **buonvini** am 15. März 2023 wieder ein einzigartiges Ereignis präsentieren, ein wahrer Marathon von 22 Jahrgängen, aufgeteilt in zwei Flights, die 34 Jahre Geschichte des Weinguts Produttori del Barbaresco abdecken.

1. Flight, 11 Jahrgänge: 1985-1986-1988-1992-1999-2001-2004-2005-2006-2007-2008
2. Flight, 11 Jahrgänge: 2009-2010-2011-2012-2013-2014-2015-2016-2017-2018-2019

Datum: Mittwoch, 15. März 2023; Zeit: ab 18:00h – ca. 22:00h; Ort: **buonvini** Shop, Richtiarkade 16, 8304 Wallisellen; Verbindliche Anmeldung: bis Mittwoch, 08. März 2023; Kosten: CHF 150.00 pro Person inkl. Apero, kleinen Häppchen und Grappa Barbaresco Riserva; schicken Sie uns Ihre Anmeldung an info@buonvini.ch. Nur noch wenige Plätze.





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
