



ULTIME NOTIZIE // LETZTE NEUIGKEITEN!

- DEGUSTATION MONATSWEINE am Mittwoch, 3. Mai 2023
-

26. April 2023

Verehrte Weinfreund:innen, liebe Geniesser:innen,

WEIN und SPARGEL – DIE PERFEKTE GENUSSKOMBINATION

Endlich ist wieder Spargelzeit. Offiziell beginnt sie Ende April und endet am 24. Juni, am Johannistag. Und ob nun klassisch mit Kartoffeln und Butter, mit Sauce Hollandaise oder als Risotto zubereitet - zu Spargel gehört immer ein gutes Glas Wein. Deswegen präsentiert **buonvini** in der Mai-Newsletter eine Auswahl an Weinen, die besonders gut zu Spargeln passen. Lassen Sie sich überraschen von unerwartet spannenden Zusammensetzungen. Ein herzliches Prosit!



Wir wünschen Ihnen eine herrliche und sonnige Spargel-Zeit im Wonnemonat Mai.

Herzlich, Ihr **buonvini** Team

MONATSWEINE Mai 2023

Franciacorta BIO Blanc de Noir DCG, Majolini, Lombardei

Die Anziehungskraft dieses Franciacorta ist verführerisch; er fasziniert mit einem jugendlichen und doch selbstbewussten Stil. Nach der Méthode Classique sowie ausschliesslich aus Spätburgundertrauben hergestellt und weiss vinifiziert. Dieser Franciacorta ruht vor dem Dégorgement während 24 Monaten. Alkohol 12.5%. Passt hervorragend zu Spargeln und Käse.



Nur CHF 29.00 anstatt CHF 34.00

Langhe Arneis BIO 2022 DOC, Cascina Galarin, Piemont

In der Gemeinde Neive, in der Provinz Cuneo, wird auf dem tonigen, kalkhaltigen Boden die Traubensorte Arneis kultiviert. Daraus entsteht dieser delikate Weisswein, ausgewogen und elegant mit guter Komplexität und einem langanhaltenden Abgang. Alkohol 13.5%. Passt zu einem cremigen Spargelrisotto.



Nur CHF 14.00 anstatt CHF 16.50

Sauvignon Grave del Friuli 2021 DOC, Antonutti, Friaul

Sowohl in der Nase als auch am Gaumen entfaltet dieser goldgelbe Wein seine Frische mit Noten von Zitrusfrüchten und Melone. Langer, aromatischer Abgang. Ein Sauvignon zu einem ausgezeichneten Preis-/Leistungsverhältnis. Alkohol 12.5%. Passt zu Spargeln mit Spiegelei.



Nur CHF 12.00 anstatt CHF 15.00

Grillo 2022 DOC, Tenute Orestiadi, Sizilien

Der Grillo von Tenute Orestiadi ist ein einfacher Weisswein, der unverwechselbar in seinen Aromen und Eigenschaften ist. Er besteht zu 100% aus der einheimischen sizilianischen Rebsorte Grillo, die mit ihrem hellen, leuchtenden Strohgelb die Sonnenstrahlen ins Glas bringt. Die Aromen sind charakteristisch für den Mittelmeerraum, mit fruchtigen und blumigen Tönen und Noten. Am Gaumen ist er weich und voll mit einem langen und angenehmen Abgang. Alkohol 12.5%. Passt zu einer Quiche mit Spargeln, Zwiebeln und Speck.



Nur CHF 14.50 anstatt CHF 17.00

Riesling Ried «Reisberg» Demeter BIO 2021 DAC, Záhel, Wien (A)

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, präsentiert sich der Geschmack rassig und animierend. Alkohol 12.5%. Passt zu weissen Spargeln mit Sauce Hollandaise.



Nur CHF 16.50 anstatt CHF 19.50

Rosato Costa Toscana BIO 2021 DOC, Tenuta Le Colonne, Toskana

Ein herrlicher Roséwein aus Merlot- und Syrah-Trauben, der von den salzigen Winden des ligurischen Meeres geküsst wird. Weiches und elegantes Rosa. Intensive Nase, mit feinen Noten von frischen Früchten. Geschmeidig im Mund, weich und samtig, mit guter Säure, die durch die Mineral- und Zitrusnoten noch verstärkt wird. Unwiderstehlich und süffig. Alkohol 12.5%. Ein sicherer Begleiter zu einem gratinierten Spargelauf mit Lauch.



Nur CHF 13.50 anstatt CHF 16.00

Barbera Alba Riva della Coda 2018 DOC, Cascina Baricchi, Piemont

Ein grosser Barbera ist dieser Rotwein der Cascina Baricchi. Starke Frucht, die richtige Würze aus dem Holz, ein unvergleichbares Gleichgewicht im Mund. Nur 4000 Flaschen wurden produziert. Die Verfeinerung findet in Eichenfässern statt und dauert ca. 12 Monate. Alkohol 14%. Herrlich zu gebratenem Lamm im Ofen mit weissen Spargeln.



Nur CHF 22.00 anstatt CHF 26.00

Pinot Nero Fuxleiten 2021 DOC, Pfitscher, Südtirol

Ein Pinot Nero, der in Montan sein ideales Territorium gefunden hat. Die Trauben wachsen auf einer Höhe von 500-700 m ü.M. und werden von Hand geerntet. Die Gärung erfolgt zwischen 10 - 14 Tage im Edelstahltank bei kontinuierlicher Umwälzung des Tresterhutes. Während des Ausbaus im Eichenfass verfeinern sich Geschmack und Aroma dieses eleganten Pino Nero. Alkohol 13%. Passt zu Nudeln mit Spargelragout.



Nur CHF 22.00 anstatt CHF 26.00

Rosso di Montalcino 2018 DOC, Podere Brizio, Toskana

Dieser Rosso di Montalcino ist aus Trauben von südlich gelegenen Rebbergen entstanden. Er ist ein fruchtiger, frischer und eleganter Wein, der traditionell mit einer Spontangärung durch einheimische Hefen vinifiziert wird. Der Ausbau erfolgt für zwölf Monate in 54Hl nicht getoasteten französischen Eichenfässern und danach für mindestens drei Monate in der Flasche. Die Nase ist intensiv mit Noten von reifen roten Früchten. Am Gaumen zeigt er eine ausgezeichnete Frische mit eleganten Noten von Johannisbeeren und roten Beeren. Alkohol 13.5%. Passt zu Schweinsmedaillon mit Spargeln.



Nur CHF 18.50 anstatt CHF 22.00

Morgon 2017 AOC, Domaine De Leyre-Loup, Bourgogne (F)

Eine Cuvée, die durch traditionelle Weinbereitung mit teilweiser Entrappung der Trauben und Ausbau im Tank gewonnen wird. Dieser Morgon besticht durch seine Harmonie und seine aromatische Intensität nach schwarzen reifen Früchten. Im Mund entwickelt er Volumen, seidige, geschmolzene Tannine und anhaltenden Geschmack. Alkohol 13%. Passt zu gratinierten Spargel-Crespelle mit Schinken und Käse an einer Bechamel-Sauce.



Nur CHF 16.50 anstatt CHF 19.50

BUONVINI GRATULIERT

Buonvini gratuliert der jungen Winzerin Laurianne Lejour, die dieses Jahr bereits zum 2. Mal die Auszeichnung «Beste Jungproduzentin in der Champagne» gewann.



Laurianne, die junge Winzerin, hat alles in ihr Talent investiert. Mit Unterstützung ihrer Familie erwarb sie Weinberge in Ambonnay, Trepail und Bouzy. Ihr feines Gespür wurde belohnt, und im Jahr 2022 wurde sie zum ersten Mal mit dem Preis gekürt. Die von Laurianne gekellerten Champagner sind fein, elegant und vollmundig mit einer unvermeidlichen weiblichen Note.

buonvini bietet das gesamte Sortiment von Laurianne Lejour an. Degustieren Sie – Sie werden freudig überrascht sein.

Diese beiden Champagner können Sie ab sofort bestellen:

Art. 8870	Champagne Brut Nature 1er Cru	CHF 64.00
Art. 8771	Champagne Brut Nature Blanc de Blanc 1er Cru	CHF 64.00



Drei weitere Sorten sind ab Juli 2023 lieferbar.

EVENTS

WEINDEGUSTATION in unserem buonvini Shop

Im **buonvini** Shop haben Sie die Möglichkeit, alle Monatsweine kennenzulernen und zu degustieren. Der Sommelier Nicola Mattana erklärt Ihnen dazu die Besonderheiten der einzelnen Weine. Seien Sie herzlich willkommen!

Datum: Mittwoch, 3. Mai 2023; Zeit: 17.00h – 20.00h; Ort: **buonvini** Shop, Richtiarkade 16, 8304 Wallisellen; Anmeldung erwünscht bis Dienstag 02.05.2023; Weine in Degustation: alle Monatsweine; Kostenlos - offeriert von **buonvini**; bitte schicken Sie 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