



# LA GAZZETTA DEI BUONVINI

---

## ULTIME NOTIZIE // LETZTE NEUIGKEITEN!

- BUONVINI GOES BELLEVUE ab 3. Oktober 2023
- Degustation von Naturweinen in unserem neuen Weinshop
- Degustation der Sonderklasse am Zürcher Wein Festival: Pergole Torte & Reimitz, Sangiovese in Reinheit

---

27. September 2023

Verehrte Weinfreund:innen, liebe Geniesser:innen,

buonvini goes Bellevue. Ab Dienstag, 3. Oktober 2023 freuen wir uns, Sie in unserem neuen Shop an der Rämistrasse 15, nur einen Steinwurf vom Bellevueplatz entfernt, empfangen zu dürfen. Freuen Sie sich über eine feine Auswahl an exklusiven Champagnern und Schaumweinen sowie erlesenen Weiss- und Rotweinen. Alle Feinschmecker:innen der italienischen Küche kommen ebenfalls auf ihre Kosten. Mit einer Auswahl an hausgemachter Pasta und anderen unwiderstehlichen Produkten, steht das Sortiment für eine ausgewogene Referenz.

Der Oktober wird voller weiterer Premieren sein, wie zum Beispiel unsere erstmalige Teilnahme am Zürcher Weinfestival im Papiersaal-Sihlcity in Zürich. Diese Veranstaltung, die nun schon im vierten Jahr stattfindet, wird von Jahr zu Jahr erfolgreicher.

Zu guter Letzt präsentiert Ihnen **buonvini** das Weingut des Monats: Cà dei Maghi. Es handelt sich um ein kleines, historisches Weingut im Gebiet der Valpolicella Classica. Mit der Weiterentwicklung von Paolo Creazzi ist es in den letzten Jahren zu einem Bezugspunkt für eine Art «Valpolicella Renaissance» geworden. Die Weine sind elegant, komplex, gehaltvoll und bodenständig und mit einer sehr persönlichen Note. Passend zur beginnenden Wildsaison die perfekten Trinkbegleiter.



Herzlich, Ihr **buonvini** Team

---

## BUONVINI SELEKTION: CÀ DEI MAGHI, VENETIEN

---

### Valpolicella Classico DOC 2022

Ein junger, eleganter Wein. Die Vinifizierung erfolgt in Stahltanks. Mit Noten von Kirschen, Blumen, und Früchten. Sehr gutes Preis-/ Leistungsverhältnis. Alkohol 12%. Passt zu kaltem Aufschnitt, weissem Fleisch, Teigwarengerichten, Pizza. Decanter 90/100.



Nur CHF 17.00 anstatt CHF 20.00

---

### Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC 2018

Ein eleganter, trockener und feiner Wein. In der Nase sind Noten von leicht verwelkten roten Blüten wie wildem Veilchen und Heckenrosen wahrnehmbar. Leichte Nuancen von Johannisbeeren im Abgang. Die Vinifizierung erfolgt in Stahl und der Ausbau in Barriques. Alkohol 14.5%. Passt zu rotem Fleisch, Teigwaren sowie rezentem Käse.

PS: In Bezug auf den Ursprung des Namens Valpolicella gibt es mehrere Theorien. Die für **buonvini** wahrscheinlichste aller Theorien ist die Rückführung auf die lateinische Sprache zur Zeit der alten Römer. Anders ausgedrückt bedeutet Val-Polis-Cellae nämlich nichts anderes als «Das Tal der vielen Weinkeller».



Nur CHF 24.50 anstatt CHF 29.00

---

### Rosso Blend Nr. 3 IGT 2018

Ein Wein von grosser Struktur, sehr komplex am Gaumen, harmonisch und mit langer geschmacklicher Ausdauer. Das breite Geruchsspektrum reicht von Kakao bis hin zu fruchtigen Aromen. Die Cabernet Sauvignon- und Corvina-Trauben stammen aus dem Weinberg Camparsi mit kalkhaltigem Schwemmlandboden und ruhen vor dem Pressen etwa 30 Tage lang, wodurch die Traube einen Teil ihres Wassers verliert und sich die Inhaltsstoffe konzentrieren. Die 20% Corvina-Trauben hingegen werden frisch gepresst. Nach dem Pressen erfolgt eine getrennte Weinbereitung in Edelstahl und nach dem Verschnitt wird der Wein für 5 Jahre in Barriques ausgebaut. Alkohol 14.5%. Ein sehr guter Begleiter zu Steinpilzrisotto, Wild, Rindvoressen, Gulasch oder rezentem Käse. 90/100 G&G.



Nur CHF 29.00 anstatt CHF 34.00

---

## Amarone Classico della Valpolicella DOCG 2016

Ein Wein von grosser Struktur, vollmundig und reichhaltig, elegant und mit grosser Geschmacksausdauer. Das Aroma ist umhüllend, mit Noten von Pflaumen, Thymian, Pilzen und Schokolade. Nach dem Keltern und der Gärung reift der Wein weitere 36 Monate in kleinen Eichenfässern. Alkohol 15.5%. Ein perfekter Begleiter zu Steinpilzrisotto, Wild, Rindsbraten, Ente, sowie rezentem Käse.



Nur CHF 49.00 anstatt CHF 58.00

---

## Amarone Classico della Valpolicella Riserva Ca Nova DOCG 2015

Dieser Amarone ist als kleines Kunstwerk zu betrachten und sogar in der Ausgabe August 2023 des Decanter, in der der Führer die grössten Amarone-Weine bewertet, die derzeit auf dem Markt sind, wurde dieser Amarone mit beeindruckenden 97/100 Punkten auf Platz 1 gesetzt. Der Wein reift 60 Monate in grossen Eichenfässern. Rubinrot mit Granatreflex, die Nase ist sehr komplex mit Noten von Rhabarber, Tabak, Zimt und Chinarinde. Ein Wein von extremer Struktur, vollmundig und einhüllend, elegant, mit grosser geschmacklicher Ausdauer. Alkohol: 16.5%. Passt perfekt zu Steinpilzrisotto, Wild, Rindsschmorbraten, Ente oder zu rezentem Käse.

PS.: **buonvini** hat eine limitierte Anzahl von diesem hervorragenden Wein erhalten. Es heisst also: «es hät, solang's hät».



Nur CHF 79.00 statt CHF 95.00

---

## WEITERE MONATSWEINE IM OKTOBER 2023

---

### Franciacorta Brut Electo, Majolini, Lombardei

Der Electo ist elegant und raffiniert und das ideale Geschenk um einen bleibenden Eindruck zu hinterlassen. Er hat den Geschmack und die Leichtigkeit, die eine grosse Persönlichkeit im Laufe der Jahre erwirbt. Im Frühjahr wird jeweils die Cuvée hergestellt und zum Aufschäumen in Flaschen abgefüllt. Der verwendete Grundwein stammt aus einem einzigen Jahrgang, aber aus verschiedenen Weinbergen. In einigen Jahrgängen wird ein kleiner Teil des Reserveweins verwendet, der in Holzfässern vergoren und gereift wurde. Der Franciacorta verbleibt in der Flasche für mindestens 36 Monate in Kontakt mit der Hefe. Alkohol 12.5%. Passt zu Apéro, warmen Meeresfrüchten, Fischrisotti und zu weissem Fleisch.



Nur CHF 29.00 anstatt CHF 34.00

---

### Sauvignon I Cedri 2019 DOC, Ratti, Piemont

Es handelt sich um einen komplexen Wein, der nach einer guten Reifung in der Flasche auch interessante und angenehme mineralische Noten aufweist. Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Intensives und delikates Aroma von weissem Pfirsich, Grapefruit und grünen Tomatenblättern. Voller und herzhafter Geschmack. 12 Monate im Barrique. Alkohol 13%. Passt zu Apéro, verschiedenen Vorspeisen, Lauchwähe, Fisch und weissem Fleisch.



Nur CHF 20.00 anstatt CHF 25.00

---

### Viognier Nina BIO 2020 DOC, Podere La Pace, Toskana

Ein Wein mit einem komplexen aromatischen und einer ausgeprägten blumigen Seele, die von frischen Zitrusnoten, Düften von mediterraner Macchia und zarten Holz- und Vanillenoten geprägt ist. Dies ist auf den Weinausbau und die anschliessende Reifung in Barriques zurückzuführen. Der Geschmack ist harmonisch und unglaublich angenehm. Alkohol 14%. Passt zu Vorspeisen, Gemüserisotto, Fisch oder zu Pouletfleisch.



Nur CHF 22.00 anstatt CHF 26.00

---

## 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

---

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

Ein komplexer, konzentrierter und eleganter Wein mit einem langen Abgang. Die besten Trauben werden sorgfältig von Hand selektioniert. Der Most wird unter kontrollierter Temperatur vinifiziert und anschliessend für 18 Monate in französischen Barriques ausgebaut. Jede Flasche wird von Hand nummeriert und mit einem Garantiezertifikat abgegeben. In 6-er Holzkisten erhältlich. Alkohol 15%. James Suckling 92/100. Passt zu Spare-Ribs, Kalbsbraten, Wildfleisch, Rindsvoressen, reifem Käse aus Kuhmilch ohne Schimmel, Morchelrisotto.



Nur CHF 38.00 anstatt CHF 45.00

---

## EVENTS

---

### EVENT 1

#### DEGUSTATION VON NATURWEINEN

Wie sind Naturweine entstanden? Wie schmeckt ein Naturwein? Was sagt das Gesetz dazu? Das und mehr werden Sie an diesem besonderen Anlass erfahren. Feine Häppchen begleiten diesen spannenden Event.

Datum:	Donnerstag, 19. Oktober 2022
Zeit:	18.00h – 21.00h
Ort:	<b>buonvini Shop</b> , Rämistrasse 15, 8001 Zürich
Anmeldung:	Tickets im Vorverkauf über das Weinfestival zu beziehen <a href="https://www.zurichwinefestival.ch/tickets_masterclasses.html">https://www.zurichwinefestival.ch/tickets_masterclasses.html</a>
Weine in Degustation:	Naturwein aus Deutschland und Italien
Kosten:	CHF 75.00 (wird ab 500.- Einkauf rückvergütet)

---

## EVENT 2

### PERGOLE TORTE & REIMITZ, SANGIOVESE IN REINHEIT

Die Exzellenz des toskanischen Sangiovese in Reinheit vinifiziert. Zwei grossartige Künstler im Vergleich, wer wird die Wette gewinnen? Lassen Sie sich diesen einmaligen Event nicht entgehen. Sie werden blind degustieren und entdecken mit **buonvini**, wer den besten Sangiovese herstellt.

Folgende Jahrgänge werden verkostet:

Le Pergole Torte 2019/2018/2017/2016/2015

Reimitz 2019/2018/2017/2016/2015

Datum: Sonntag, 22. Oktober 2022

Zeit: 16.00h – 17.00h

Ort: **Papiersaal**, Kalandersplatz 6, 8045 Zürich

Anmeldung: im Vorverkauf, [https://www.zurichwinefestival.ch/tickets\\_masterclasses.html](https://www.zurichwinefestival.ch/tickets_masterclasses.html)

Kosten: 150.00 (wird ab CHF 1000.- Einkauf rückvergütet)

---

## BUONVINI GOES BELLEVUE

---

Ab 3. Oktober hat buonvini eine neue Adresse. Wir freuen uns sehr, Sie in unserem neuen Laden begrüßen zu dürfen.



### BUONVINI

Für alle Weinbegeisterten  
und für solche,  
die es werden wollen.

Ab 3. OKTOBER  
RÄMISTRASSE 15  
8001 Zürich

DI, MI	11.00 – 19.00
DO, FR	11.00 – 21.00
SA	10.00 – 18.00



**buonvini**

Rämistrasse 15, 8001 Zürich (ab 3. Oktober)

Tel. 043 444 74 74

shop@buonvini.ch [www.buonvini.ch](http://www.buonvini.ch)

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

---