



# LA GAZZETTA DEI BUONVINI

---

## SONDERAUSGABE // LETZTE NEUIGKEITEN!

- BUONVINI'S ERÖFFNUNGSFEIER AM 7. DEZEMBER 2023
- PREMIERE: LA VIE DES BULLES; AUSGABE No. 1
- PANETTONI VORBESTELLUNG
- TOSKANA WINE & DINE IM RESTAURANT MARKTHALLE
- CHAMPAGNER DEGUSTATION MIT JULIEN PRÉLAT
- NATURWEINE DEGUSTATION – WEINGUT HERMAU

---

15. November 2023

Verehrte Weinfreund:innen, liebe Geniesser:innen,

Der November ist ein Monat voller Events und spannender Ereignisse.

Entdecken Sie «La vie des bulles» Edition No. 1 von **buonvini**! Gold und Rosé Farben, Aromen, Nuancen und einzigartige Geschichten. Unsere erste Auflage von «Perlage in vielfältiger Ausdrucksform» bringt eine spannende und thematische Auswahl französischer und italienischer Schaumweine zu Ihnen nach Hause. Reisen, Begegnungen und Emotionen werden wach. Wählen Sie Ihre Lieblings-Degustationsreise aus erlesenen Schaumwein-Linien. Ein spezielles Geschenk zum Entdecken.



Herzlich, Ihr **buonvini** Team

---

# LA VIE DES BULLES

---

Zu einem prickelnden Inhalt gehört eine edle Verpackung mit dazu. Edition No. 1 von **buonvini** bringt die Winzer zu Ihnen nach Hause. Sie wählen die Schaumweinlinie, und wir sorgen für eine schöne Verpackung inklusive der Details zu den einzelnen Flaschen.

## BLANC DE BLANCS - DIE FEINE ELEGANZ

Strahlende Farbe, ein Bouquet, das von frischen Zitrusfrüchten bis zum Duft von gebackenen Croissants, Salz, Jod und Kreide reicht. Chardonnay, der Fürst unter den Weissweintrauen.

- Champagne Blanc de Blancs 1<sup>er</sup> Cru Brut Nature 2019 – Laurianne Lejour
- Champagne Blanc de Blancs 1<sup>er</sup> Cru Brut Nature Les Barbaries 2015 – Maxime Ponson
- Champagne Blanc de Blancs Extra Brut Presle – Julien Prélat
- Franciacorta Blanc de Blancs Riserva Brut 2015 – Majolini
- Champagne Blanc de Blancs 1<sup>er</sup> Cru Brut Terres d'Origine – Sadi Malot
- Franciacorta Mon Satèn 2018 – Villa Franciacorta

Setpreis mit 6 Flaschen (à 0.75l) CHF 230.00

---

## BLANC DE NOIRS - DYNAMISCH UND MAJESTÄTISCH

Die Gewinnung eines Weissweins aus einer roten Traube ist eine der Techniken, die den Champagner gross gemacht hat. Dichte und Leichtigkeit, eine grandiose Delikatesse.

- Champagne Blanc de Noirs Grand Cru Brut Nature 2019 – Laurianne Lejour
- Champagne Blanc de Noirs Extra Brut «Chantemerle» – Julien Prélat
- Champagne Blanc de Noirs Meunier Extra Brut «Les Vignes Basses» – Julien Prélat
- Etna Spumante Metodo Classico Blanc de Noirs Brut – La Gelsomina
- Alto Adige Metodo Classico Riserva Brut 2017 – Weingut Pfitscher
- Franciacorta Blanc de Noirs – Majolini

Setpreis mit 6 Flaschen (à 0.75l) CHF 230.00

---

## ROSÉ - ROSÉ IN VOLLENDUNG

Hinter der einladendsten aller Farben verbergen sich Schaumweine mit einzigartigen Eigenschaften. Lassen Sie sich von den Nuancen der Rosé-Perlen in Versuchung führen.

- Champagne Rosé Grand Cru Brut – Laurianne Lejour
- Champagne 1<sup>er</sup> Cru Rosé Brut – Maxime Ponson
- Franciacorta Rosé Brut Boké – Villa Franciacorta
- Etna Metodo Classico Rosé Brut – La Gelsomina
- Franciacorta Rosé Brut Altera – Majolini
- Franciacorta Rosé Pas Dosé Boké Noir 2015 – Villa Franciacorta

Setpreis mit 6 Flaschen (à 0.75l) CHF 210.00

---

## ZERO DOSAGE - OHNE KOMPROMISSE

Keine Tricks, keine Manipulation. In diesen Schaumweinen ist nur Platz für Wein, weshalb die Beherrschung durch den «Kellermeister» das Höchstmass erreichen soll. Schaumweine für absolute Enthusiasten.

- Champagne Blanc de Noirs Meunier Brut Nature « Les Plaines» 2017 – Maxime Ponson
- Champagne 1<sup>er</sup> Cru Brut Nature – Laurianne Lejour
- Champagne 1<sup>er</sup> Cru Brut Nature – Sadi Malot
- Franciacorta Pas Dosé Diamant 2016 – Villa Franciacorta
- Franciacorta Pas Dosé Aligi Sassu 2018 – Majolini
- Alta Langa Brut Nature 2018 – Garesio

Setpreis mit 6 Flaschen (à 0.75l) CHF 220.00

---

### DANCING PEARLS - DIE AUSGEFALLENSTEN SCHAUMWEINE

Seltene Rebsorten und/oder ungewöhnliche Techniken sorgen für überraschende Geschmackserlebnisse. Es ist schön, sich treiben zu lassen und neue Emotionen zu entdecken. Sprudelnde Perlen für besondere Anlässe.

- Champagne Pinot Blanc Extra Brut La Lemblee – Julien Prélat
- Terre Siciliane Marsili Bianco, Metodo Ancestrale – Tenuta di Castellaro
- Scheurebe PetNat – Weingut Höfflin
- Magy Metodo Classico senza Solfiti 2020 – Hermau
- Franciacorta Pas Dosé D'Arborea Vita Vivente senza Solfiti – Majolini
- Et Voilà – Cascina Baricchi

Setpreis mit 6 Flaschen (à 0.75l) CHF 210.00

---

### CUVÉE SURPRISE - DIE KUNST DER ASSEMBLAGE

Die eigenen Weinberge, die eigenen Trauben, die verschiedenen Jahrgänge zu kennen und dann etwas zu schaffen, das die einzelnen Komponenten übertrifft. Das ist die Kunst der Assemblage.

- Champagne Brut Reserve – Guy de Forez
- Champagne 1<sup>er</sup> Cru Extra-Brut – Maxime Ponson
- Champagne Grand Cru Brut – Laurianne Lejour
- Champagne Grand Cru Brut Les deux cépages – Sadi Malot
- Champagne 1<sup>er</sup> Cru Extra-Brut La Petite Montagne – Maxime Ponson
- Franciacorta Brut Mirabilia 2019 – Villa Franciacorta

Setpreis mit 6 Flaschen (à 0.75l) CHF 220.00

---

## BUONVINI'S ERÖFFNUNGSFEIER

---

Mittlerweile ist der buonvini Shop an der Rämistrasse 15 eröffnet. Abgesehen von den 300 angebotenen Etiketten erfreuen sich auch die frische Pasta von unserem Partnerbetrieb Pasta Mercato sowie die Olivenöle und alle Comestibles-Produkte eines begeisterten Zuspruchs.

Es ist nun an der Zeit die Eröffnung gebührend zu feiern. Wir laden Sie herzlich ein, am Donnerstag, 7. Dezember 2023, zwischen 14:00 und 20:00 Uhr vorbeizuschauen. Sie können ausgewählte Weine degustieren und kalte und warme Häppchen geniessen.



# PANETTONI VORBESTELLUNG

---

Für Italiener:innen ist Panettone der Inbegriff von Weihnachten. Gold gebacken, köstlich, süß und würzig duftend könnte er festlicher nicht schmecken. Es ist ein perfektes Geschenk für Mitarbeiter:innen, Freund:innen, Bekannte oder um sich selbst etwas Feines zu gönnen.

Nur für kurze Zeit erhalten Sie diese wunderbare Süßigkeit zu einem reduzierten Preis. Bestellen und bezahlen Sie den Panettone im buonvini Shop, Rämistrasse 15, Zürich bis und mit Samstag, 25. November oder schicken Sie eine Mail an: [shop@buonvini.ch](mailto:shop@buonvini.ch). Alle Panettoni Sorten sind in einer eleganten Schachtel erhältlich.

Der passionierte Konditor Giuseppe von der Azienda PAX verwendet für seine Panettoni nur die besten Zutaten: Mutterhefe, 100% italienisches Mehl, frische Milch für die Zubereitung der cremigen Butter, Eier von bester Qualität und ausschliesslich biologischer Honig. Die Gärung dauert 62 Stunden damit ein Panettone von höchster Qualität entsteht.

PS: Giuseppe wurde für seine Produkte schon mehrfach mit Medaillen ausgezeichnet. Seine Leidenschaft für hochwertiges Hefegebäck veranlasste ihn, sich mit der Wissenschaft der Mutterhefe zu befassen und mit alternativen Teigsorten zu experimentieren. Mit der Verwendung von hervorragenden Rohstoffen bei seinen Produkten erreicht er einen optimalen Geschmack und ausgezeichnete Aromen.



Sie haben die Qual der Wahl zwischen fünf Panettoni Sorten

## TRADIZIONALE

Der traditionelle Panettone wird mit kandierten Orangenschalen aus Kalabrien angereichert. Diese werden bei niedriger Temperatur kandiert, um den Verlust wertvoller ätherischer Öle zu verhindern und die Zartheit des Orangenfleisches zu erhalten. Ausserdem werden australische 6-Kronen Sultaninen, Akazienhonig aus der Toskana und Bourbon-Vanille hinzugefügt. Die Glasur besteht aus einem süßem Mandel-Amaretto Gemisch. Gewicht: 800gr netto

Nur CHF 32.00 anstatt CHF 37.00 (vorbestellt bis 25. November 2023)

---

## 4 CIOCCOLATI

Mit vier exklusiven belgischen Schokoladensorten. Die Zugabe von Bourbon- und Tahiti-Vanille unterstreicht den Schokoladengeschmack und macht diesen Panettone einzigartig. Gewicht: 800gr netto

Nur CHF 32.00 anstatt CHF 37.00 (vorbestellt bis 25. November 2023)

---

## PISTACCHIO

Der zarte, grün-goldene Teig ist mit Schokoladenwürfeln, Bronte-Pistazien und Bourbon-Vanille-Marzipan angereichert, in perfekter Kombination mit einer knusprigen Glasur. Das Ganze wird mit Sahne gekrönt, die vor dem Servieren aufgetragen wird. Gewicht: 800gr netto

Nur CHF 38.00 anstatt CHF 43.00 (vorbestellt bis 25. November 2023)

---

## GOLD

Der herz hafte Geschmack der Gianduia verbindet sich mit einer edlen 70%igen dunklen Schokolade aus dem Äquatorialgebiet. Der Panettone ist aromatisch und ein pures Geschmackserlebnis. Das Ganze wird mit einer knusprigen piemontesischen Haselnussglasur überzogen und mit einer 24-karätigen Goldfolie veredelt. Elegant und edel, einfach grandios. Gewicht: 800gr netto

Nur CHF 75.00 anstatt CHF 80.00 (vorbestellt bis 25. November 2023)

---

## SALATO – DIE SALZIGE VARIANTE

Der Geschmack von Apulien in einem Biss. Ein weicher und zarter Teig mit Capocollo (ein Salumi aus Apulien), grünen Oliven und Caciocavallo Käse. Eine explosive süss-aromatische Mischung, die frische, hochwertige Zutaten zu einem einzigartigen und unvergleichlichen Geschmackserlebnis vereint. Hervorragend geeignet zum Apéro mit Streichkäse, frischen Gemüsesorten und Olivenöl. Noch intensiver im Geschmack wenn dieser Panettone leicht erwärmt wird. Gewicht: 800gr netto

Nur CHF 35.00 anstatt CHF 40.00 (vorbestellt bis 25. November 2023)

---

# EVENTS

---

## EVENT 1

### SPANISCHE WEINE

Sara Martinez-Lagos aus Laguardia (Rioja) wird uns in Zürich besuchen. Eine gute Gelegenheit Informationen aus erster Hand über unsere spanischen Weine zu erhalten und zu degustieren. Datum: Mittwoch, 15. November 2023; Zeit: Walk-In zwischen 17:00h – 19:00h; Ort: **buonvini** Shop, Rämistrasse 15, 8001 Zürich; Anmeldung: nicht erforderlich; Weine in Degustation: Region Bierzo, Rioja, Priorat; Kosten: kostenlos - offeriert von **buonvini**

---

## EVENT 2 – TOSKANA WINE & DINE;

### EINE ZUSAMMENARBEIT MIT TENUTA DI DIEVOLE

**buonvini** wird zusammen mit der Tenuta di Dievole ein Gourmetmenu mit den passenden Weinen im Restaurant Markthalle begleiten. Die Tenuta Dievole steht für einen puristisch, toskanischen Stil gepaart mit einem modernen Touch. Der Küchenchef vom Restaurant Markthalle, Daniel Gfeller, stellt das Menu zusammen, passend zu den toskanischen Weinen von der Tenuta di Dievole (Bolgheri & Montalcino). Unbedingt reservieren und dabei sein. Die Plätze sind limitiert.

Datum: Donnerstag, 23. November 2023; Zeit: ab 18:00h Empfang und Aperó, ab 19:00h Abendessen; Ort: **Restaurant Markthalle**, Limmatstrasse 231, 8005 Zürich; Anmeldung: telefonisch unter 044 201 00 60 oder per Mail an [info@restaurant-maha.ch](mailto:info@restaurant-maha.ch); Weine in Degustation: Vermentino, Rosato, Brunello di Montalcino, Bolgheri Superiore; Kosten CHF 120.00 pro Person alles inklusive.

---

## EVENT 3 CHAMPAGNER DEGUSTATION MIT JULIEN PRÉLAT



Karine und Julien Prélat stammen aus einer Winzerfamilie und betreiben seit dem Jahr 2000 ihre Weinberge gemäss der «recolte manipulante»: ein Weinberg, eine Rebsorte, keine Reserveweine, sehr geringe oder gar keine Dosierung sowie die Wiederentdeckung von vergessenen Rebsorten. Daraus resultieren saubere, gradlinige Champagner, bei der jede Cuvée einzigartig ist. Ihr Stil ist schlicht, rein und präzise. Sie verwenden keine Herbizide oder Pestizide.

Datum: Freitag, 24. November 2023, Zeit: 18:00h bis 20:00h; Ort: **buonvini** Shop, Rämistrasse 15, 8001 Zürich; Anmeldung erforderlich bis und mit Mittwoch, 22. November 2023.  
Kosten CHF 35.00; kleine Häppchen inklusive.

---

## EVENT 4 DEGUSTATION VON NATURWEINEN MIT WEINGUT HERMAU



Es handelt sich um ein junges Weingut, das von der Familie Herman (Maurizio, Monica und deren Kinder) im Jahr 2018 auf dem Berg zwischen Valchiavenna und Val Bregaglia (Graubünden) angelegt wurde. Für die Weinbereitung werden nur natürliche Verfahren verwendet. Mit der Anreicherung von nur wenig Schwefeldioxid entstehen unkomplizierte, schmackhafte und gastronomische Weine.

Datum: Samstag, 25. November 2023, Zeit: 12:00h bis 15:00h; Ort: **buonvini** Shop, Rämistrasse 15, 8001 Zürich; Anmeldung erwünscht bis und mit Donnerstag, 23. November 2023;  
Offeriert von buonvini.

---

## AUSGEBUCHT VERTIKAL DEGUSTATION, BARBARESCO RISERVA CRU ASILI, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

Unser Barbaresco Event war im Nu ausgebucht. **buonvini** hält Sie mit dem Newsletter regelmässig auf dem Laufenden. Die nächste Barbaresco Degustation folgt im neuen Jahr.

---



**buonvini**

Rämistrasse 15, 8001 Zürich (seit 3. Oktober 2023)

Tel. +41 43 444 74 74

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

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

