



// VINI

LA GAZZETTA
DEI BUONVINI

21. März 2018

Ultime notizie - Letzte Neuigkeiten!

- Degustieren Sie **täglich** zu den üblichen Öffnungszeiten die Monatsweine im buonvini Shop
- Weindegustation **jeden Dienstag, 16.00h bis 21.00h**, in der buonvini Weinlounge
- Vertikal Degustation Barbaresco am **13.04.2018, 18.30h**, im buonvini Degustationskeller/Shop
- Vorreservation Barolo 2014 von Renato Ratti

Schönen Frühlingsbeginn und frohe Ostern!



Liebe Weinfreunde

Nach einem langen und schneereichen Winter hat gestern der kalendarische Frühling begonnen. Es herrscht bereits Vorfreude auf die ersten Grillabende auf der Terrasse oder im Garten, auf die Spargeln und auf Bärlauchgerichte. In 10 Tagen ist Ostern. Ein traditionelles Menu ist der Gitzi-Braten (Zicklein) und als Dessert darf die italienische Colomba (siehe Beschreibung unten) nicht fehlen.

Wenn wir an diese Spezialitäten denken, dürfen auch die frischen, angenehmen und gut passenden Weine nicht fehlen. Letztes Jahr im April habe ich auf Einladung von Enrico Di Martino die Cascina Belmonte am Gardasee besucht. Ich durfte die neuen Jahrgänge, welche gerade abgefüllt wurden, degustieren. Da die Cascina Belmonte eine kleine Weinproduzentin ist, darf sie nicht an der ProWein oder an der Vinitaly teilnehmen. Mein Besuch am Gardasee hat sich auf jeden Fall gelohnt!

Wenn unsere Kunden Enrico's BIO-Weine degustieren, höre ich oft: «Ich hätte nie gedacht, dass ein BIO-Wein so gut sein kann!» Dies heisst so viel wie: Wenn ich BIO-Weine trinke, muss ich einen gewissen geschmacklichen Kompromiss eingehen oder mit anderen Worten, ein traditionell vinifizierter Wein muss gut, aber ein BIO-Wein darf fehlerhaft sein. Vor 20 Jahren war es so. Im Jahr 1990 habe ich den ersten BIO-Wein-Salon besucht, wo wirklich nicht viele gute Weine präsentiert wurden. In den letzten Jahren haben Methoden und Klima sich geändert. Der BIO-Wein hat Wind im Heck und der Umsatz von BIO-Weinen in der Schweiz hat die CHF 30 Mio. überschritten.

BUONA PASQUA E BUONA PRIMAVERA!

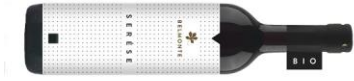
Nicola Mattana
Sommelier Eidg. FA



Die BIO-Weine von Cascina Belmonte

Serése (weiss)

'Serése' Benaco Bresciano IGT, entsteht aus einer geglückten Zusammensetzung von 75% Rhein-Riesling und den restlichen 25% aus Incrocio Manzoni (Rhein-Riesling x Pinot Bianco).



Er passt zu Süsswasserfischen und frischen Käsen oder einfach als Apérowein.

nur CHF 13.00 statt CHF 16.00

Firmamento (weiss)

'Firmamento', Benaco Bresciano IGT, ist ein «rassiger» Rhein-Riesling. Von ihm werden nur 800 Flaschen produziert und nicht einmal jedes Jahr, ein wahres Nischenprodukt mit einem Alkoholgehalt von nur 11%.



Er passt zur Asiatischen Küche und zu süßsauren Speisen sowie cremigem Käse.

nur CHF 14.00 statt CHF 17.00

Costellazioni (rosé)

Valtenési Chiaretto 'Costellazioni', entsteht aus einem Cuvée aus 50% Groppello, 45% Barbera und 5% Sangiovese. Beim ersten Schluck geriet ich in Ferienstimmung und fühlte mich wie an der Côte d'Azur... Meer, Sonne, Ferien...



Er passt zu Pizza Margherita, Fisch-Risotto und Bouillabaisse.

nur CHF 13.00 statt CHF 16.00

Singia (rot)

'Singia', Benaco Bresciano IGT, aus Rebo Trauben zu 100%. Haben Sie diesen Namen je gehört? Hier handelt es sich um eine Kreuzung zwischen Merlot und Teroldego, kreiert von Rebo Rigotti im 1948.



Er passt zu einfachen Gerichten wie Polenta mit Pilzen, gemischtem Aufschnitt, Gitzi oder einer guten, gegrillten Schweinsbratwurst (luganiga).

nur CHF 13.00 statt CHF 16.00

Stramonia (rot)

'Stramonia' 2014, Benaco Bresciano IGT, aus 50% Cabernet Sauvignon Trauben und 50% Merlot. Diese beiden internationalen Traubensorten in einem eingefahrenen Duett werden sehr geschätzt.



Er passt zu Rind- oder Wildfleisch, Risotto mit Steinpilzen oder reifen Käsesorten.
nur CHF 14.00 statt CHF 17.00

Fuochi nella notte di San Giovanni (rot)

Ein Rotwein für wichtige Anlässe. Dieser Wein ist ein Cuvée aus 40% Merlot, 30% Marzemino und 30% Rebo (Merlot x Teroldego).



Er passt zu Rindschmorbraten, Risotto mit Trüffeln, Kaninchenvoressen, Wild, gereiftem Käse. Produktion nur 1000 Flaschen!
nur CHF 24.00 statt CHF 29.50

Vorreservation Barolo 2014 von Renato Ratti

Im April werden die neue Barolo's von Renato Ratti eintreffen. Wie der Jahrgang verlaufen ist, können Sie diesem Link entnehmen. Sichern Sie sich noch heute diese Spitzen-Weine zu einem vorzüglichen Preis!

Barolo Marcanasco **nur CHF 39.00** statt CHF 46.00
Barolo Conca **nur CHF 61.00** statt CHF 72.00
Barolo 'Rocche dell'Annunziata' **nur CHF 67.00** statt CHF 79.00

Senden Sie Ihre Bestellung bitte an info@buonvini.ch

Aktion gültig nur bis 30. April 2018

Colomba Pasquale

Auch dieses Jahr präsentiert uns der Mastro Pasticcere Iginio Massari seine feine Colomba. Geschützt wird der edle Inhalt durch die neue Tasche, die mit eleganten Illustrationen versehen ist, welche schnörkellos die Zutaten zeigen. Unter anderem: die ‚Vanilleschoten‘ aus Madagaskar, die dem Teig ein natürliches, delikates Aroma verleihen; die kandierten Stückchen ausgewählter Orangen; die Mandeln und Haselnüsse, welche den Guss dominieren. Einzigartig wirkt die Verpackung durch die feinsinnig, zart aufgetragenen Farben von Martino Zanetti: Freundliche, blaue Bereiche, lila und gelb, hochwertig in warmem Gold verziert, evozieren die Wärme des beginnenden Frühlings.



1 Kg nur CHF 27.50

agenda

Probieren Sie die Monatsweine April

Wie immer laden wir Sie ein, die Produkte aus der Gazzetta kennenzulernen. Kommen Sie einfach bei uns vorbei und nutzen Sie die Möglichkeit, die Angebote in Ruhe zu verkosten. Gerne beantworten wir Ihnen bei dieser Gelegenheit Ihre Fragen zur jeweiligen Region oder zum Produzenten.

Datum: Täglich vom **01.04. bis 30.04.2018**
Zeit: übliche Shop-Öffnungszeiten
Ort: buonvini Degustationskeller/Shop,
Zeughausstrasse 67, 8004 Zürich
Kosten: offeriert von buonvini
Weine in Degustation: siehe Gazzetta



Dienstags-Weindegustationen in unserer buonvini Weinlounge am Bellevue

In der buonvini Weinlounge am Bellevue haben Sie die Möglichkeit, verschiedene Weine kennenzulernen und zu degustieren. Degustieren Sie unsere Neuheiten!

Daten/Themen: **03.04.2018:** Monatsweine
10.04.2018: Weissweine aus dem Friaul (Friulano, Ribolla, Sauvignon)
17.04.2018: Marche (Castelli di Jesi, Castelli di Jesi Riserva, Lacrima)
24.04.2018: Jumilla (Crazy Grapes, 3015, Time Waits)
Zeit: von **16.00h bis 21.00h**
Ort: buonvini Weinlounge (im Hause Tschingg)
Oberdorfstrasse 2 / Rämistrasse, 8001 Zürich
Anmeldung: nicht erforderlich
Kosten: offeriert von buonvini
Referenten: Sommeliers der Weinlounge



Vertikal Degustation von 11 Barbaresco Riserva Cru Montestefano, Produttori del Barbaresco

Montestefano ist einer der 9 historischen Cru's des Barbaresco. Der Rebberg misst 4.5 ha, ist südorientiert und hat eine lehmig-kalkige Beschaffenheit mit Sand- und Tuffspuren. Die Reifung dauert 36 Monate in Eichenfässern, der Wein ruht vor der Vermarktung noch 12 Monate in der Flasche. Es werden nur 17'000 Flaschen abgefüllt. Diese 11 Jahrgänge haben an den internationalen Wettbewerben 934 Punkte totalisiert, was einen Durchschnitt von stolzen 92.8 Punkten ergibt.

Datum: **Freitag, 13.04.2018**
Zeit: von **18.30h bis ca. 21.00h**
Ort: buonvini Degustationskeller/Shop
Verbindliche Anmeldung: bis **10.04.2018**
Jahrgänge: 2013-11-09-08-07-05-04-01-00-1999-1997
Kosten: CHF 50.00 pro Person inkl. kleinen Häppchen
Mindest-Teilnehmerzahl ist 10, maximal ist 15



buonvini
zeughausstrasse 67, 8004 zürich
tel 043 444 74 74, fax 043 444 74 75
email@buonvini.ch
www.buonvini.ch

weinladen und weinkeller
mo geschlossen
di - mi 13.00 bis 18.30h
do - fr 13.00 bis 20.00h
sa 10.00 bis 17.00h

Copyright © 2013 buonvini, All rights reserved.
Newsletter buonvini [Ich wünsche keinen Newsletter](#)