



// VINI

LA GAZZETTA
DEI BUONVINI

25. Juli 2018

Ultime notizie - Letzte Neuigkeiten!

- Degustieren Sie **täglich** zu den üblichen Öffnungszeiten die Monatsweine im buonvini Shop
- **Achtung:** Weindegustation über die Sommerpause **jeden Dienstag, 18.00h bis 20.00h**, im Restaurant Tschingg, Oberdorfstrasse 2, 8001 Zürich
- Wiener Abend, **Freitag, 24.08.2018, 18.00h**, im buonvini Garten/Keller, Zeughausstrasse 67, 8004 Zürich

Liebe Weinfreunde

Im Monat August widmen wir uns unseren Nachbarn, Deutschland und Österreich. Beide haben Wind im Heck und ihre Weine finden in der Schweiz immer mehr Ansehen. Dies nicht nur der hohen Qualität der Produkte wegen, sondern auch aufgrund des guten Preis-/Leistungsverhältnisses und der Tatsache, dass die Etiketten in Deutsch beschrieben sind, was für die Schweizer Konsumenten angenehm ist.

DEUTSCHLAND: Die besten Voraussetzungen für den Weinbau in Deutschland liefern süd- oder südwestexponierte Hänge in geschützten Tälern, wie am Rhein und dessen Nebenflüssen oder an Elbe, Saale und Unstrut. Das rührt daher, dass die Sonnenbestrahlung an den Hanglagen viel intensiver ist als in der Ebene. Ausserdem profitieren die Südhänge von einer insgesamt längeren Sonnenscheindauer. Für die Herstellung von Qualitätswein wird die Fläche, auf der in Deutschland Wein angebaut wird, in 13 Anbaugebiete für Qualitätswein mit insgesamt 43 Bereichen, 167 Grosslagen und 2'658 Einzellagen gegliedert. Aus diesen 13 haben wir **Baden** für Sie gewählt. Das Weinanbaugebiet Baden reicht mit einem Teil seiner 15'818 ha umfassenden Rebfläche bis an den Bodensee und gilt daher als das "südlichste" und ausdehnungsmässig längste Weinanbaugebiet Deutschlands. Zwischen Schwarzwald und Rhein liegt das Rebland der Kurstadt Baden-Baden, umgeben von den steilen Ausläufern des Nordschwarzwaldes, die sanft in die Oberrheinebene auslaufen. Hier werden bereits seit dem 13. Jahrhundert Reben kultiviert und seit 2004 gehören 4 ha der Familie **Dütsch**. Eine überschaubare Grösse, die es erlaubt, noch selbst Hand anzulegen und jeden Wein mit Sorgfalt zu produzieren. Deutschland liegt weltweit auf dem 10. Platz der meisten Weinländer.



Riesling Neuweierer 'Mineral' 2016 QbA

Der Wein ist geprägt durch die mineralreichen Urgesteinsböden des Mauerbergs. Mit seinem geradlinigen, schnörkellosen Charakter ist er der Purist im Riesling-Sortiment. Restzucker 1.3 g/l; Säure 7.5



Nur 14.50 statt 18.00

Riesling Neuweierer 'Feinherb' 2016 QbA

Eine hochwertige Selektion aus verschiedenen Parzellen des Mauerbergs. Die Vergärung des jungen Weines verlief sehr langsam und konnte durch die Hefen nicht ganz beendet werden. Der verbliebene, natürliche Restzucker und die lange Reife auf der Hefe verleihen dem Wein ein schönes Fruchtspiel und viel Schmelz. Restzucker 9.5 g/l; Säure 6.7 g/l



Nur 15.00 statt 19.00

Spätburgunder 'Altenberg' 2015 QbA

Traditionell in Bottichen für 2-3 Wochen auf der Maische vergoren und täglich schonend von Hand untergestoßen. Nach dem Pressen reift der Wein für 18 Monate in kleinen Eichenholz-Fässern. Dadurch erhält der Wein sein Rückgrat und seine gute Struktur, die durch eine reife Fruchtnote unterstrichen werden. Säure 5.0 g/l, Restzucker 0.3 g/l. 18 M. Barrique.



Nur 19.00 statt 24.00

ÖSTERREICH: Das Weinbaugebiet Österreich liegt mit rund 46'000 ha Rebfläche weltweit auf dem 19. Platz der meisten Weinländer und ist dreimal so gross wie die Schweiz. Das Land verteilt sich auf 16 Anbaugebiete: Wachau, Kremstal, Kamptal, Traisental, Donauland, Weinviertel, **Wien**, Carnuntum, Thermenregion, Neusiedlersee, Neusiedlersee-Hügelland, Mittelburgenland, Südburgenland, Südoststeiermark, Südsteiermark und Weststeiermark. Zu rund 80 Prozent sind die Weinberge mit weissen Rebsorten bestockt (Grüner Veltliner, Welschriesling und Riesling), wobei die roten Sorten stark zunehmen mit Trauben, wie Zweigelt, Blaufränkisch, Blauer Portugieser und St. Laurent. Die Qualitätshierarchie des österreichischen Weins ist an das deutsche Weingesetz angelehnt. Die Einstufung der Weine erfolgt nach dem Mostgewicht: Je höher der Zuckergehalt des Mostes, desto höher rangiert der Wein in der Hierarchie. Aber es gibt auch eine ähnliche Einstufung wie in anderen europäischen Ländern: die DAC (Districtus Austria Controllatus). Wenn Sie also auf einem Weinetikett unmittelbar nach dem Namen des Weinbaugebiets die Buchstabenkombination DAC lesen (z.B. Wien DAC), haben Sie einen für das Gebiet typischen Qualitätswein vor sich. Aus dem Weinbaugebiet Wien, was übrigens weltweit die Hauptstadt mit der grössten städtischen Weinbaufläche ist (637 ha), haben wir das Weingut **Zahel** ausselektioniert. Zahel gibt es bereits seit 4 Generation und heutzutage bewirtschaften sie Weingärten an den besten Lagen Wiens. Ein Teil der Produktion ist nach den strengsten BIO-Voraussetzungen kultiviert.



Grüner Veltliner 'Goldberg' BIO 2017 DAC

Dieser Grüne Veltliner wächst am Laaerberg im südöstlichsten Weinbaugebiet Wiens. Beeinflusst durch das dort vorhandene milde Klima zwischen Leithagebirge und Thermenregion erreichen die Trauben eine besondere Reife. Säure 5.5 g/l, Restzucker 1 g/l.



Nur 13.00 statt 16.50

Orangetraube 2015 DAC

Die weisse Rebsorte "Orangetraube" wurde um das Jahr 1840 von Johann Philipp Bronner (1792-1864) aus Wildreben bei Speyer am Rhein selektioniert. Sie findet Erwähnung im Lexikon der Rebsorten, welches 1854 von Herrn Babo, dem ersten Direktor der Klosterneuburger Weinbauschule verfasst wurde. Die kleinen Beeren sind bei Vollreife honigsüß. Der Name der Orangetraube ist sowohl auf die Farbe der Beeren bei Vollreife, als auch auf die orange-bronze färbenden Triebspitzen zurückzuführen. Säure 6.5 g/l; Restzucker 4.3 g/l.



Nur 14.50 statt 18.00

WGS Nussberg BIO 2017 DAC

Auf dem Nussberg befindet sich ein über 40 Jahre alter Weingarten. In diesem Weingarten sind verschiedene Rebsorten (Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay, Grauburgunder, Weissburgunder und Traminer) angepflanzt, deren Trauben zusammengelesen und gekeltert werden. Aus der gemischten Pflanzvariante der einzelnen Rebsorten leitet sich der Begriff «Gemischter Satz» ab. Das ergibt diesen typischen Wiener Wein, der wohl einzigartig in der Welt ist. Beinahe in Vergessenheit geraten, erlebt er hier seine Wiedergeburt. Säure 6.9 g/l; Restzucker 2.5 g/l.



Nur 19.00 statt 24.00

WGS Kaasgraben 2016 DAC

Die Riede Kaasgraben ist eine sehr kleine Lage in einem Seitental gleich neben dem Wiener Nussberg. Dieser Gemischte Satz stammt von einer Südostlage mit Blick auf die Kaasgrabenkirche und über 60 Jahre alten Rebstöcken mit 9 verschiedenen Rebsorten. Der Wein wurde für 12 Monate auf der Feinhefe im Stahltank ausgebaut und anschließend ohne Schönungen und Filtration abgefüllt. Säure 5.9 g/l, Restzucker 3.0 g/l.



Nur 25.50 statt 32.00

St. Laurent 'Maurerberg' 2016 DAC

Dieser Wein kommt von der Ried Maurerberg im Süden von Wien. Der Boden ist ein lehmhaltiger Kalkboden mit guter Wasserdurchlässigkeit, was dem St. Laurent sehr entgegenkommt. In Österreich wurde St. Laurent erstmalig 1860 im nordwestlich von Wien gelegenen Stift Klosterneuburg angepflanzt. Mittlerweile wird er landesweit kultiviert. In den letzten Jahren nahm seine Bedeutung rasant zu. Die Anbaufläche verdoppelte sich auf 788 ha. Am häufigsten ist er in der Thermenregion und am Neusiedler See vertreten. Säure 5.8 g/l. 12 M. Holzfass.



Nur 17.50 statt 22.00

Pinot Noir 'Dolomitkalk' 2015 DAC

Dolomit steht für den Gesteinstyp, der in der Südriede Langsatz im Süden von Wien gedeiht. Dieser spezielle Dolomitkalk besteht aus Kalzium-/Magnesiumgehalt und verleiht unseren Weinen viel Mineralität. Die Rebsorte Pinot Noir gehört zur Familie der Burgunder. Sie zählt zu einer der ältesten Rebsorten der Welt, die vermutlich fast direkt von Wildreben abstammen. Einer genetischen Untersuchung zufolge ist der Pinot Noir aus einer spontanen Kreuzung zwischen Schwarzriesling und Traminer hervorgegangen. Diese Abstammung wurde jedoch teils verneint, weil davon auszugehen ist, dass der Schwarzriesling eine spätere Mutation des Spätburgunders sei. Säure 5.5 g/l. 24 M. Barrique.



Nur 25.00 statt 35.00

agenda

Probieren Sie die Monatsweine August

Wie immer laden wir Sie ein, die Produkte aus dem Newsletter 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 **02.08. bis 31.08.2018**
Zeit: übliche Shop-Öffnungszeiten
Ort: buonvini Degustationskeller/Shop,
Zeughausstrasse 67, 8004 Zürich
Kosten: offeriert von buonvini
Weine in Degustation: siehe Newsletter



Sommerprogramm: Dienstags-Weindegustationen im Restaurant Tschingg, Oberdorf

Über die Monate Juli/August finden die Dienstags-Weindegustationen im Restaurant Tschingg, Oberdorfstrasse 2, 8001 Zürich, statt. Sie haben die Möglichkeit, verschiedene Weine kennenzulernen und zu degustieren. Probieren Sie unsere Neuheiten!

Daten/Themen: **07.08.2018:** Weingut Dütsch
14.08.2018: Weingut Zahel, 1. Teil
21.08.2018: Weingut Horvath
28.08.2018: Weingut Zahel, 2. Teil
Zeit: von **18.00h bis 20.00h**
Ort: Restaurant Tschingg, Oberdorfstrasse 2, 8001 Zürich
Anmeldung: nicht erforderlich
Kosten: offeriert von buonvini
Referenten: Sommeliers der Weinlounge



Wiener Abend

Wir zelebrieren die grossartigen Weine aus Wien und dem Burgenland und kombinieren diese mit typischen Wiener Spezialitäten, welche die Österreicherin Karoline Fries, Restaurant Trübli (Nachbar buonvini Shop), zubereitet.

Datum: **Freitag, 24.08.2018**
Zeit: ab **18.00h**
Ort: buonvini Garten/Keller, Zeughausstrasse 67, 8004 Zürich
Menu: Griessknödelsuppe, Wienerkalbsschnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren, Marillen-Knödel mit Sauerrahmeis
Weine: Grüner Veltliner, Wiener Gemischter Satz, St. Laurent, Zweigelt, Muskateller
Verbindliche Anmeldung: **bis 21.08.2018** an info@buonvini.ch
Kosten: CHF 75.00 pro Person, alles inklusive



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](#)