



// VINI

LA GAZZETTA DEI BUONVINI

24. April 2019

Ultime notizie - Letzte Neuigkeiten!

- Weidegustation mit Sommelier Luigi **jeden Donnerstag, 17.00h bis 20.00h**, im buonvini Shop
- MusicBLounge Live-Musik in Sommerpause – die nächste Staffel beginnt **Mitte September 2019**
- Sommerpause in der buonvini Weinlounge **Juli/August 2019** – Wir führen Ihre privaten Events/Degustationen auch während der Sommerpause durch (min. 20 Personen)
- Taste of Italy mit **Siddùra** am Montag, **06.05.2019, 16.00h**, im Novotel Zurich City-West
- Präsentation von Montevertine und Pergole Torte 2016 sowie Pian del Ciampolo 2017 am **16.05.2019** im buonvini Shop
- Picknick am **23.05.2019** im Shop Garten

Liebe Weinfreunde

Picknick:

Donnerstag, 23.05.2019 organisieren wir ein Picknick für alle Kunden und Freunde der buonvini im buonvini Garten. Das Picknick ist eine schöne Tradition, welche vielleicht etwas in Vergessenheit geraten ist. Wir möchten sie mit der Degustation der Monatsweine wiederaufleben lassen. Mehr Details siehe Agenda.

Montevertine:

Traditionsgemäss präsentieren wir Ihnen diesen Monat den neuen Jahrgang des Mythos Pergole Torte. Nun ist dieser Sangiovese aus der Toskana «auferstanden» und gehört zu den 10 meist gesuchten Toskanern überhaupt. Die Konsequenz ist ein Ansteigen der Nachfrage, eine Verminderung der zur Verfügung stehenden Quantität und eine Erhöhung der Preise. Aber schauen wir uns eine kurze Zusammenfassung an, wie es zur Entstehung des Mythos Montevertine und Pergole Torte kam:

1967 kaufte Sergio Manetti, ein waschechter Toskaner, das Landgut Montevertine in Radda im Gebiet von Chianti. Zehn Jahre später brachte er «Le Pergole Torte» auf den Markt, eine Revolution in der damaligen Chianti-Welt. «Le Pergole Torte» war nämlich der erste Wein, der ausschliesslich aus Sangiovese hergestellt wurde. Obwohl zu jener Zeit der Cabernet langsam aber stetig in die Weinbauszene der Toskana eindrang, wollte sich Sergio Manetti der Mode nicht anpassen, sondern stattdessen die autochthone Rebe Sangiovese als Ausdruck des toskanischen Terroirs auf höchstes Niveau bringen. Gleichzeitig führte er die Barrique ein, ebenfalls eine Innovation. Dass er seinen Wein nur als Vino da Tavola bezeichnen durfte, störte ihn nicht, denn der Erfolg stand auf seiner Seite: Seit über 40 Jahren erfreuen wir uns an seinen Weinen. Nicht nur «Le Pergole Torte», sondern auch die «einfacheren» Weine wie «Monte Vertine Annata» oder ganz speziell der «Pian del Ciampolo» zeugen davon, dass das Haus Manetti die hohe Kunst der Weinbereitung beherrscht. Nach dem Tod von Sergio im Jahr 2000 hat sein Sohn Martino das Geschick von Montevertine an die Hand genommen - eine grosse Herausforderung, denn Sergio Manetti genoss nicht nur bei seinen Berufskollegen, sondern bei Weinkennern auf der ganzen Welt grosses Ansehen. Die letzten Jahrgänge beweisen, dass Martino die Fähigkeiten seines Vaters geerbt hat und dass es ihm gelungen ist, den Mythos von Montevertine aufrecht zu erhalten. Es ist ein Privileg für uns, seine Weine importieren zu dürfen.

Ein paar Worte zu den Jahrgängen 2016 und 2017, welche wir in diesem Newsletter präsentieren: Beide sind absolut unterschiedlich, der Jahrgang 2016, welcher sich auf den Montevertine und den Le Pergole Torte bezieht, war ein sehr ausgewogener und klassischer Jahrgang für die Chianti-Gegend. Nach dem grosszügigen Jahrgang 2015 folgt der 2016 mit zwei unvergleichbaren Weinen. Beide Weine drücken Eleganz und Tradition aus. Wir sind uns sicher, dass ein Montevertine-Liebhaber auch diese Weine sehr schätzt. Dann endlich... der Jahrgang 2017. Man hat viel von diesem Jahrgang gesprochen, mit unterschiedlichen Meinungen: Zuerst Frühlingsfrost, später die grosse Hitze, was eine kleine Ernte zur Folge hatte, aber die Qualität hat nicht darunter gelitten, im Gegenteil, der Pian del Ciampolo 2017, der normalerweise den Aufwand und die Ehre hatte, den «Tanz zu eröffnen», präsentiert sich unbeschwert in einer frischen und gut trinkbaren Version. Das grosse Problem ist die Verfügbarkeit, welche im Gegensatz zum Vorjahr für den Pian del Ciampolo fast um 40% und für den Montevertine und Pergole Torte um 30% gesunken ist. Leider zwingt uns dieser Umstand, alle eingehenden Vorreservierungen zu selektionieren, das heisst, dass Kunden, welche regelmässig während den letzten Jahren den einen oder anderen Wein bestellt haben, Vorrang haben.

Vorreservation Monte Vertine

Pian del Ciampolo IGT 2017	nur CHF 24.00	statt CHF 28.00
Montevervine IGT 2016	nur CHF 47.00	statt CHF 53.00
Le Pergole Torte IGT 2016	nur CHF 115.00	statt CHF 125.00

Gültig vom 01. bis 31. Mai 2019 / Auslieferung Juni 2019



buonvini Weinlounge - In eigener Sache

Unsere buonvini Weinlounge ist im **Juli/August 2019** in Sommerpause.

Ungeachtet dessen führen wir während dieser Zeit Ihren privaten Event oder Ihre gewünschte Weindegustation durch (min. 20 Personen).

Anfragen richten Sie bitte an: winelounge@buonvini.ch

Wir freuen uns, für Sie einen gemütlichen Event organisieren zu dürfen!

Ihr buonvini Team

Monatsangebot Mai 2019

Abavas Hopped Apple Cider, Abavas Family Winery, Lettland

Neu im Sortiment ist der "Hopped Apple Cider" - ein im Stile eines französischen Calvados hergestellter Apple Cider, der natürlich aus eigenen Äpfeln entsteht. Zu den fein-säuerlichen und fruchtigen Noten des Ciders kommen herbbittere Hopfen-Anleihen, die den Abavas "Hopped Apple Cider" zu einem absoluten Premium Produkt machen - unkonventionell, baltisch und handgemacht. Das Bukett ist üppig und reich, die Perlage anregend. Ein toller Drink, der zu leichten Fischgerichten oder Terrinen passt.

Silber Medaille an Cider Worlds Award 2019!



Nur CHF 11.00 statt CHF 13.00

Prosecco 'Frizzante' 2017 DOC, Case Bianche

Riva di Rocca ist der Name eines Weinbergs in der Ortschaft Case Bianche (Conegliano). Die Gärung findet im Stahltank statt, die Schaumweinherstellung bis zu 2.5 atm erfolgt im Druckkessel nach der Méthode Charmat. Säuregehalt: 6.33 g/l; Restzucker 8.9 g/l; Trockenextrakt 27.6 g/l



Nur CHF 12.00 statt CHF 14.00

Pinot Grigio 'Pullus' 2017 DOO, Ptujška Klet

Der Pinot Grigio 'Pullus' stammt aus abwechslungsreicher geologischer Bodenzusammensetzung, vor allem Kies und Tonerde, wobei die unteren Schichten mit einer Mergelschicht bedeckt sind. Die Weinberge erstrecken sich über die Hügel (Hanglage) der besten Weinbaugebiete in der Umgebung von Ptuj, Steiermark. Die Trauben für diesen Wein werden mit dem umweltfreundlichen integrierten Anbau bewirtschaftet, der seitens des agronomischen Beratungsdienstes und der Önologie von Ptujška klet d.o.o. streng kontrolliert wird. Die Farbe der Rebsorte erhielt eine rosige Kupfernote, was zu den sortentypischen Eigenschaften des überreifen mazerierten Grauburgunders zählt. Die Aromanuancen des Buketts erinnern an reife Birnen und überreife Melonen. Das intensive sortentypische Bukett verleiht dem Wein einen vollmundigen Abgang. Der besondere cremige Abgang, der für die auf Weinhefe gereiften Weine typisch ist, rundet das angenehme Aromen-Geschmacksspiel des Weins harmonisch ab.



Nur CHF 11.50 statt CHF 14.00

Weissburgunder Apfelgrund 2017 DAC

Die Traube Weissburgunder stammt mit hoher Wahrscheinlichkeit aus genetischen Mutationen des Pinot Noir oder des Pinot Grigio. Diese Traubensorte gehört zu den sogenannten «Internationalen», mit französischem Ursprung und wird weltweit angepflanzt. Es handelt sich um eine frühe Sorte und dies lässt sie auch in eher schwierigen und «extremen» Regionen, wie in Österreich und in Nord-Frankreich, gut gedeihen. Leichtes Goldgelb mit grünen Reflexen, in der Nase sehr klare, einladende Frucht nach Holunder und grünen Äpfeln, im Gaumen setzt sich die Frucht fort, sehr saftig, frisch, mit pikanter Säure ausbalanciert, elegant.



Nur 12.00 statt 15.00

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 g/l



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

St. Laurent 'Maurerberg' 2016, Weingut Zahel

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. Intensiv würzig, blumig, mineralisch, trocken, Alkohole warm. Ausbau 12 M in Holzfass.



Nur CHF 16.80 statt CHF 21.00

Zweigelt Neusiedlersee 2017 DAC, Weingut Horvath

Die gut gelungene Kreuzung von Blaufränkisch x St. Laurent ist in Österreich sehr verbreitet und wird auch in Deutschland und England kultiviert. Aussehen: Dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. Nase: Feiner Zwetschgen-Kirschduft mit leichtem Brombeer unterlegt. Gaumen: Kernige Substanz mit gutem ausgewogenen Fruchtspiel nach Kirsche und Erdbeerkonfit, bereits sehr harmonisch, bereitet viel Trinkvergnügen. Holzfass 8 M.



Nur CHF 12.50 statt CHF 15.50
Magnum nur CHF 28.00 statt CHF 33.00

Agenda

Donnerstags-Weindegustationen im buonvini Shop, Zeughausstrasse 67, 8004 Zürich

Die Donnerstags-Weindegustationen finden regelmässig im buonvini Shop, Zeughausstrasse 67, 8004 Zürich, statt. Unser Sommelier Luigi stellt Ihnen gerne unsere verschiedenen Weine vor, die Sie degustieren können. Natürlich berät er Sie auch sehr gerne!

Daten/Themen: **02.05.2019:** Rosé-Weine
 09.05.2019: Tenuta Orestiadi
 30.05.2019: Tenuta Le Colonne
Zeit: **von 17.00h bis 20.00h**
Ort: buonvini Shop, Zeughausstrasse 67, 8004 Zürich
Anmeldung: nicht erforderlich
Kosten: offeriert von buonvini
Referent: Sommelier Luigi



Taste of Italy - degustieren Sie mit uns die neuen Jahrgänge von Siddùra (Sardinien)

Alle Neuheiten werden im Rahmen von Taste of Italy präsentiert, ein Event organisiert von der Italienischen Handelskammer.

Datum: **Montag, 06.05.2019**
Zeit: von **16.00h bis 20.00h**
Ort: Hotel Novotel Zurich City-West,
 Schiffbaustrasse 13
 8005 Zürich
Anmeldung: **bis 02.05.2019** an iforzoni@ccis.ch oder info@buonvini.ch
Kosten: gratis bei Voranmeldung;
 CHF 15.00 an der Abendkasse



Degustieren Sie mit uns die neuen Jahrgänge von Montevertine

Pian del Ciampolo 2017, Monte Vertine und Le Pergole Torte 2016 in Schweizer Anteprema

Datum: **Donnerstag, 16.05.2019**
Zeit: von **18.30h bis ca. 21.00h**
Ort: buonvini Degustationskeller/Shop, Zeughausstrasse 67,
 8004 Zürich
Verbindliche Anmeldung: **bis 10.05.2019** an info@buonvini.ch
Jahrgänge: 2017 & 2016
Kosten: CHF 30.00 pro Person inkl. kleinen Häppchen
 (werden ab einem Einkauf von CHF 300.00, gutgeschrieben)
 Mindest-Teilnehmerzahl ist 12, maximal ist 15



LE PERGOLE TORTE
2016

Picknick im buonvini Garten

Wir zelebrieren die Picknick-Tradition in unserem schönen Garten mit passenden Spezialitäten und Weinen. Kommen Sie bequem in Casual-Kleidung zum Wohlfühlen.

Datum: **Donnerstag, 23.05.2019**
Zeit: **ab 17.00h**
Ort: **buonvini Garten, Zeughausstrasse 67,
8004 Zürich**
Verbindliche Anmeldung: **bis 20.05.2019 an info@buonvini.ch**
Kosten: **CHF 30.00 pro Person, alles Inklusiv
(werden ab einem Einkauf von CHF 300.00 gutgeschrieben)**



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

Copyright © 2013 buonvini, All rights reserved.

Newsletter buonvini *Ich wünsche keinen Newsletter*

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