



// VINI

LA GAZZETTA
DEI BUONVINI

24. Juli 2019

Ultime notizie - Letzte Neuigkeiten!

- Weidegustation mit Sommelier Luigi **jeden Donnerstag, 17.00h bis 20.00h**, im buonvini Shop
- Sommerpause in der buonvini Weinlounge vom **01.07.-19.08.2019** – Wir führen Ihre privaten Events/Degustationen auch während der Sommerpause durch (mindestens 20 Personen)
- MusicBLounge Live-Musik in Sommerpause – die nächste Staffel beginnt am **18.09.2019**
- **Barolo Marcenasco von Cantina Ratti wird 50!** Verpassen Sie die Vorreservation nicht!
- Restaurant Markthalle: Feines vom Smoker **02.08.-31.08.2019, ab 18h** info@restaurant-maha.ch

Liebe Weinfreunde

Schon bald beginnt der August – wir hoffen, er wird uns schönes, warmes Wetter bescheren. In Anbetracht dessen stellen wir Ihnen einige Durstlöscher vor, frische Weine mit niedrigem Alkoholgehalt, ist doch allen bekannt, dass ein zu hoher Alkoholpegel Müdigkeit hervorrufen kann. Unter unseren Neuheiten finden Sie einen Schaumwein auf Basis von Rhabarber, der sehr angenehm ist, sowie einen hochwertigen Lambrusco. Die wohlschmeckenden Biere der Brauerei Dell'Eremo aus Umbrien komplettieren diese Selektion, wie auch ein Bio-Rosé-Wein aus dem Gardaseegebiet, ein Riesling von Holger Dütsch, sowie ein Pinot Noir von Antonutti mit einem niedrigen Alkoholgehalt von nur 12.5%, welcher mit einer Temperatur von 15° C genossen werden kann und sich wunderbar zu gegrillten Salsicce kombinieren lässt.

Am 11.07.2019 haben wir zum ersten Mal im Restaurant Markthalle eine sehr spezielle Degustation auf Anfrage des Produzenten Majolini durchgeführt. Es wurden 5 Franciacorta gegen 5 Champagner blind degustiert, um den besten Schaumwein zu finden. 20 Teilnehmer, darunter einige Weinimporteure und verschiedene Sommeliers, haben tatsächlich den Franciacorta Brut von Majolini auf Platz 1 gesetzt. Dieser ist vor allem mit seinem Preis von CHF 26.50 an 3. Stelle, was den Preis der 10 Schaumweine angeht. Das Resultat hat den Produzenten, wie auch uns überrascht, importieren wir den Franciacorta nun doch schon seit 15 Jahren. Diese Degustation erfüllt uns mit Stolz!

Der buonvini Shop macht keinen Urlaub und ist den ganzen Sommer über für Sie geöffnet!

Monatsangebot August 2019 bis zu 20% Rabatt

Abavas Hopped Apple Cider, Abavas Family Winery, Lettland – 7.5% Alc. Vol.

"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.



Nur CHF 11.00 statt CHF 13.00

NEU: Abavas Rhubarb Sparkling Brut, Abavas Family Winery, Lettland – 12.5% Alc. Vol.

Neu im Sortiment ist der "Rhubarb Sparkling Brut"- toller Rhabarber Schaumwein aus Lettland. Zu den fein-säuerlichen und fruchtigen Noten des Weins kommen herb-bittere Rhabarber-Anleihen, die den Abavas "Rhubarb Sparkling" zu einem absoluten Premium Produkt machen - unkonventionell, baltisch und handgemacht. Das Bukett ist üppig und reich, die Perlage anregend. Ein toller Apéro-Drink, der zu leichten Fischgerichten passt. Sehr gut für die kreativen Cocktails geeignet.



Nur CHF 15.50 statt CHF 19.00

Riesling Neuweierer 'Mineral' 2016 QbA, Holger Dütsch, Baden-Baden – 11.5% Alc. Vol.

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 CHF 14.50 statt CHF 18.00

Riesling Neuweierer 'Feinherb' 2016 QbA, Holger Dütsch, Baden-Baden – 12.5% Alc. Vol.

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 CHF 15.00 statt CHF 19.00

Valtènesi Chiaretto del Garda 'Costellazioni' BIO 2018 DOC, Cascina Belmonte, Lombardei – 12% Alc. Vol.

Valtènesi Chiaretto 'Costellazioni', entsteht aus einer Cuvée aus 50% Groppello, 45% Barbera und 5% Sangiovese. Beim ersten Schluck kommt Ferienstimmung auf und man fühlt sich wie an der Côte d'Azur... Meer, Sonne, Ferien... In der Nase erkennt man den Duft von frisch gepflückten Wiesenblumen, im Gaumen bemerkt man zuerst die Säure, dann die Weichheit, alles in perfekter Ausgewogenheit und der Abgang schmeckt nach roten Beeren... verführerisch. Er ist als Biowein und vegan zertifiziert, die Trauben werden vor der Pressung gewaschen. Trockenextrakt 26.9 g/l, Säure 8 g/l. Dieser Wein wird nur in kleinen Mengen produziert - es het, solangs het!



Nur CHF 14.00 statt CHF 17.50

Pinot Nero Grave del Friuli 2017 DOC, Antonutti – 12.5% Alc. Vol.

Zuerst entfalten sich Aromen von Brombeere und Himbeere, es folgen dezente Gewürznoten, die von den Farben orange und lila des Etiketts symbolisiert rubin-/granatrot, rote Früchte, süsse Gewürze, ausgezeichneter geschmacklicher Abgang. Passt zu: asiatischen Wok-Gerichten, rotem Thai-Curry mit Fleisch, Fisch, Poulet, Käse.



Nur CHF 12.50 statt CHF 14.50
0.375 l nur CHF 7.50 statt CHF 9.50

NEU: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Monovitigno Frizzante 2018, Fattoria Moretto – 12% Alc. Vol.

In Modena, der Heimatstradt von Enzo Ferrari, wo der Aceto Balsamico, der Parmigiano-Reggiano, der Zampone und die Tortellini entstehen, alles Spezialitäten, zu welchen frische säurehaltige Weine mit wenig Tannin oder besser noch Co² enthalten, wie der berühmte Lambrusco Emiliano, passen. Nach vielen Degustationen haben wir für Sie den Monovitigno di Moretto von kardinalroter Farbe, begleitet von einem angenehmen Schaum, ausgewählt. Dieser Wein bietet eine raffinierte Kreuzung von roten Früchten, Brombeeren und Erdbeeren, die Noten von Rosen und Pfingstrosen, elegante Kräuternoten und eine starke Mineralität. Würzig und frisch im Mund, ausgewogen mit Fruchtaromen im langanhaltenden Abgang.



Nur CHF 13.50 statt CHF 16.50

NEU : Morgon 2016 AOC, Domaine de Leyre-Loup – 12.5% Alc. Vol.

Der Morgon Domaine de Leyre-Loup ist von tiefroter Farbe. In der Nase ist er sehr fruchtig, nach Pflaume und Kirschen, auch schwarze Johannisbeere oder Himbeere, mit einer Spur Mineralaroma. Dezente Schokoladennote und Gewürze bereichern das Bouquet. Der Gaumen ist fein und fruchtig, mit leichten mundfüllenden Tanninen. Der Wein ist gut ausgewogen mit einem langen würzigen Abgang, was für ein Domaine typisch ist. Im Laufe der Jahre sind die fruchtigen Beaujolais-Aromen milder und werden durch komplexere und burgunder-typische Aromen ersetzt. Das Bouquet gewinnt einen wärmeren oder ziegelfarbenen Farbton. Weiche Tannine begleiten den dunkleren, starken Gaumen. Ganz kraftvoll behält der Wein seine Ausgewogenheit, um in 5 und 10 Jahren seine Reife zu erreichen oder nach über 15 Jahren ein Réserve Louis Leyre-Loup zu werden. Traubensorte: Gamay



Nur CHF 14.00 statt CHF 17.50

Saggia Blanche, Birra dell'Eremo Umbrien – 5% Alc. Vol.

Ein Bier mit einer angenehmen Zitrusfrucht-Note, was durstlöschend wirkt. Strohgelb, weisser, beständiger Schaum, Fruchtnoten durch die Hefe, Koriander, Orange, Bergamotte.



Nur CHF 2.90 statt CHF 3.50

Terra Oatmeal Stout, Birra dell'Eremo Umbrien – 5.2% Alc. Vol.

Ein Bier im Oatmeal Stout-Stil von dunkelbrauner Farbe mit beigem Schaum, fein und beständig. Eine perfekte Harmonie zum Stil...dunkelbraun, komplex mit Kaffee-, Schokolade-, Lakritze- und Haselnussnote, samtiger Körper, kurvenreiche Eleganz.



Nur CHF 2.90 statt CHF 3.50

Fiera American IPA, Birra dell'Eremo Umbrien – 6.5% Alc. Vol.

Ein Bier im Stil von Amerikanisch-Indischem Pale Ale. Sattes Blond mit weissem, beständigem Schaum, Zitronen, Grapefruits, rote Früchte, Kräuter, weich und ausgeglichen.



Nur CHF 2.90 statt CHF 3.50

Moscato d'Asti BIO «Prá Dône» 2018 DOCG, Cascina Galarin – 5% Alc. Vol.

Der Moscato d'Asti «Prá Dône» wird aus 100% Moscato-Trauben hergestellt, welche in Castagnole Lanze geerntet wurden. Der Rebberg richtet sich bei einer Höhe von 340 müM gegen Süd-Westen. Die Bodenbeschaffenheit ist lehmig-kalkhaltig. Nach der Ernte (handgelesen) und der Pressung der Trauben wird der Most wie alle Moscato d'Asti in Autoklaven gelagert, wo eine delikate Fermentierung unter Temperaturkontrolle stattfindet und der Zucker in Alkohol und Co² umgewandelt wird bis zum Erreichen von 5° Alc. Vol., Säure 5.5 g/l, Restzucker 140 g.



Nur CHF 13.00 statt CHF 16.00

VORRESERVATION 2015 CANTINA RATTI, LA MORRA (CN)

Die berühmte Weinkellerei von Renato Ratti, welche Anfang der 60-er Jahre gegründet wurde, feiert mit ihrem Barolo Marcenasco den 50. Geburtstag/Weinlese. Im Jahr 1965 wurde der erste Jahrgang des Marcenasco dieses Barolo-Pioniers produziert. Der Marcenasco war zu jenen Zeiten eine absolute Neuheit: es war tatsächlich der erste in der Geschichte des Barolo, der mit dem Namen eines einzelnen Weinbergs (Cru) auf den Markt kam. Dank Renato Ratti existieren heute die MGA (menzione geografica aggiuntiva - Cru), wie z.B. der Conca oder der Rocche dell'Annunziata. Die Weinkellerei wird seit 1988 meisterhaft von Sohn Pietro geführt. Der Jahrgang 2015, ab September verfügbar, wurde in limitierter Flaschenmenge produziert.

- **Marcenasco:** CHF 41.00 statt CHF 48.00 (92/100 W.A., 93/100 Decanter, 93/100 Suckling, 95/100 Wine Spectator)
- **Conca:** CHF 62.00 statt CHF 72.00 (94.5/100 Wine Advocate)
- **Rocche dell'Annunziata:** CHF 68.00 statt CHF 79.00 (95/100 Suckling, 95/100 Wine Advocate)



Dieses Angebot ist bis am **31.08.2019** gültig. Ihre Bestellung tätigen Sie bitte telefonisch oder per Mail.

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:	08.08.2019: Weingut Dütsch 15.08.2019: Birreria dell'Eremo 22.08.2019: Abavas Winery & Lambrusco 29.08.2019: Cascina Galarin
Zeit:	von 17.00h bis 20.00h
Ort:	buonvini Shop, Zeughausstrasse 67, 8004 Zürich
Anmeldung:	nicht erforderlich
Kosten:	offeriert von buonvini
Referent:	Sommelier Luigi



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