



// VINI

LA GAZZETTA
DEI BUONVINI

28. August 2019

Ultime notizie - Letzte Neuigkeiten!

- **Weindegustation** mit Sommelier Luigi **jeden Donnerstag, 17.00h bis 20.00h**, im buonvini Shop
- buonvini Weinlounge ab **20.08.2019** wieder offen, MusicBLounge ab **18.09.2019**
- **Viadukt-Nacht 06.09.2019**, ab **17.00h**, Markthalle, Limmatstrasse 231, 8005 Zürich
- **Vernissage Benjamin Solt, 06.09.2019, 17.30h**, Corydore Artspace, Richtiarkade 16, 8304 Wallisellen
- **Vertikal-Degustation** von 14 Jahrgängen Brigante in Fuga (Pinot Noir) mit Natale Simonetta (Cascina Baricchi) am **20.09.2019**, ab **18.00h**, im buonvini Shop
- **10. Tavolata Toscana & Monteverdine** am **21.09.2019**, ab **17.00h**, im buonvini Garten
- **Wild & Wein** am **26.09.2019**, ab **17.30h** freie Weindegustation, ab **19.00h** Dinner, Restaurant Markthalle, Limmatstrasse 231, 8005 Zürich
- **Neue Preisliste 2020** mit 18 Neuheiten (siehe www.buonvini.ch / Gut zu wissen...)
- **Weihnachten:** Gerne stellen wir Ihnen personalisierte Geschenkkörbe oder Weinsets zusammen! Kontaktieren Sie uns bitte rechtzeitig!

Liebe Weinfreunde

Wir freuen uns, Ihnen unsere neue Preisliste 2020 mit 18 Neuheiten ankündigen zu dürfen!
Diese ist ab sofort auf unserer Homepage www.buonvini.ch abrufbar.

Die Pinottraube, sei sie in blau, grau oder weiss, ist eine Traubensorte, die vielen Weinliebhabern gut gefällt. Wir widmen uns dem Pinot im Monat September, um diesen tollen Wein so zu zelebrieren, wie er es verdient.

Entdecken Sie sie mit uns!

Monatsangebot September 2019 bis zu 20% Rabatt

Et Voilà...(Pinot Noir), Cascina Baricchi, Piemont

«Et Voilà...» man hat es geschafft! Es war nicht leicht. Voilà, ein Schaumwein, Méthode Classique, aus reinem Pinot Nero (Blauburgunder). Nach der Gärung dekantiert der Basiswein sechs Monate im Stahl. Die zweite Gärung in der Flasche begann im April 2012 und dauerte 72 Monate (!), weil das Dégorgement der 2'000 Flaschen dieser Rarität erst im 2018 erfolgte. Der lange Verbleib auf den Hefen verlieh dem Wein die sehr feine Perlage, die schöne strohgelbe Farbe mit Goldreflexen. Die Palette der Gefühle ist unendlich: Salbei, Pfefferminz, kandierte Agrumen, Aprikosen... Frisch, konsistent, dieser Spumante ist unvergleichlich.



Nur CHF 26.00 statt CHF 32.50

Franciacorta Brut Rosé 'Altèra' DOCG, Majolini

Die Trauben (Pinot Nero) werden nach der Ernte in maximal 18 kg-Kistchen aufbewahrt, entstielt und für 6-8 Stunden bei 5°C in eine Wanne zur Kaltmazeration gelegt. Dann folgt eine leichte Pressung und eine Fermentierung in Stahlwannen bei einer kontrollierten Temperatur von 16-18°C. Der Wein wird 24 Monate lang in der Flasche durch die Hefe verfeinert. Passt zu Schimmelkäse, süssen Desserts, Meditation.



Nur CHF 27.00 statt CHF 33.00

Pinot Bianco 'Langefeld' 2018, Weingut Pfitscher, Südtirol

Die Stammregion ist Montan, von hier stammen die Trauben. Montan ist... Blauburgunderland. Diese komplexe und anspruchsvolle Rebe verlangt viel Zuwendung. Sie gibt diese in Form eines schönen Weins zurück. Die Gärung erfolgt im Stahlfass bei einer kontrollierten Temperatur von 18°C. Während des Ausbaus im Stahlfass auf der Feinhefe verfeinern sich Geschmack und Aroma.



Nur CHF 15.50 statt CHF 19.00

Weissburgunder 'Apfelgrund' 2017, Weingut Horvath, Burgenland

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 CHF 12.00 statt CHF 15.00

Pinot Grigio Grave del Friuli 2018, Antonutti, Friaul

Das blaue Etikett steht für einen frischen Wein mit anfänglich dezenten Blumennoten, die dann in ausgeprägte Fruchttöne übergehen. Das Gelb soll die strohgelben Reflexe widerspiegeln, die den Duft von gelbem Ginster erahnen lassen. Strohgelb mit leicht bronzefarbenen Reflexen, blumigen Noten, denen fruchtige Eindrücke und eine ausgewogene Frische folgen. Passt zu Rohschinken, Ziegenkäse, Meeresfrüchtesalat, Salzwasserfischen, Sushi/Sashimi.



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

Grauer Burgunder BIO 'Maischevergoren' 2017, Weingut Höfflin, Baden

Das Terroir im Wein schmecken – um diesen Leitsatz dreht sich alles auf unserem Weingut. Und wo könnte das besser gelingen als hier am Kaiserstuhl? Zwischen Elsass und Schwarzwald erhebt sich dieses Mittelgebirge, Klima und Natur sind einzigartig in Deutschlands sonnenreichster Gegend. Auf den vulkanischen Böden gedeihen vitale, robuste Reben, bestens verwachsen im luftig-mineralischen Löss. In dessen höchsten Schichten im östlichen Kaiserstuhl bauen wir unsere Weine an. Südbadischer Landwein, Vollhefe gelagert, unfiltriert.



Nur CHF 38.00 statt CHF 45.00

Pinot Grigio 'Pullus' 2017, Ptujška Klet, Steiermark

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 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

Vino Rosso 'P-N', Cascina Baricchi, Piemont

Die Cascina Baricchi wurde von Giovanni Simonetta 1989 gegründet. Im Jahr 1996 übernimmt der unternehmungslustige Sohn Natale das Zepter. Natale ist ein Weinbauer der Extraklasse. Seine Ideen und seine Kreationen führen zwar oft zu Diskussionen, aber die Resultate sind mehr als überzeugend. Der kleine Weinbaubetrieb besitzt 6 ha in der Gemeinde Neviglie, 12 km von Alba entfernt. Die Rebberge mit kalk-, mergel- und tonhaltigem Boden, liegen auf 370 müM, in Richtung Süd-Süd-Ost. Blauburgunder im Piemont? Natale macht es möglich und dieses Kunstwerk beweist es. Die Mazeration dauert 10 Tage, die Verfeinerung in Barriques 12 Monate. Rubinrot, sehr intensiv, fruchtig, gerbstoffreich, charmant.



Nur CHF 26.00 statt CHF 32.00

Pinot Nero Grave del Friuli 2017, Antonutti, Friaul

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, ausgezeichnete 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

Spätburgunder 'Altenberg' 2015, Holger Dütsch, Baden

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 seinen Rückgrat und seine gute Struktur, die durch eine reife Fruchtnote unterstrichen werden.



Nur CHF 19.50 statt CHF 24.00

Pinot Noir 'Schwarzer Letten' 2015, Stefan Meyer, Pfalz

Die Böden sind Ton-Böden und Muschelkalk. Die Weinberge liegen auf ca. 150 m Höhe, am Ortsrand von Rhodt. Die Stöcke sind ca. 40 Jahre alt. Die Erträge liegen zwischen 3'000-3'500 Liter/ha. Die Trauben werden von Hand geerntet. Die Gärung erfolgt spontan. Die Maischegärung inkl. Standzeit dauert ca. 20 Tage. Nach dem Abpressen kommt der Wein für 13 Monate ins Barrique. Abfüllung ohne Filtration.



Nur CHF 28.00 statt CHF 35.00

Pinot Noir 'Dolomitkalk' 2015, Weingut Zahel, Wien

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. 24 M. Barrique.



Nur CHF 28.00 statt CHF 35.00

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: **05.09.2019:** Schaumweine aus Pinot Noir
 12.09.2019: Weissburgunder (rein und Cuvée)
 19.09.2019: Grauburgunder (rein und Cuvée)
 26.09.2019: Blauburgunder
Zeit: **von 17.00h bis 20.00h**
Ort: buonvini Shop, Zeughausstrasse 67, 8004 Zürich
Anmeldung: nicht erforderlich
Kosten: offeriert von buonvini



Vernissage Benjamin Solt im Corydore Artspace

Benjamin Solt Geometries Volumes Thoughts

Datum: **Freitag, 06.09.2019**
Zeit: **17.30h bis 20.30h**
Ort: Corydore Artspace, Richtiarkade 16, 8304 Wallisellen
Apéro: Weine von buonvini



Vertical-Degustation von 14 Brigante in Fuga mit Natale Simonetta

Schon seit 2005, als wir mit dem Import des Brigante in Fuga begonnen haben, hat er immer wieder für grosse Überraschungen gesorgt, sogar bei den Pinot Noir-Liebhabern. Zu jenen Zeiten war Natale der einzige Winzer, der diese Traubensorte in Barbaresco kultivierte. Ein Wein, der im 1997 zum ersten Mal extrem komplex vinifiziert wurde. Ab 2011 wurde die Produktion eingestellt. Wer diesen Wein während diesen 14 Jahren zu schätzen wusste, hat Gelegenheit, alle Jahrgänge ein letztes Mal zu degustieren. Der Weinproduzent Natale wird jeweils seine Kommentare dazu abgeben.

Datum: **Freitag, 20.09.2019**
Zeit: **ab 18.00h**
Ort: buonvini Shop, Zeughausstrasse 67, 8004 Zürich
Kosten: CHF 50.00 pro Person inkl. kleinen Häppchen
Anmeldung: **Verbindlich bitte bis 13.09.2019** an info@buonvini.ch
Jahrgänge in Degustation: 1997 (erster)-1998-2000-2001-2002-2003-2004-2005-2006-2007-2008-2009-2010-2011 (letzter Jahrgang)



10. Tavolata Toscana im buonvini Garten

Wir feiern das Eintreffen des neuen Jahrgangs vom Mythos Pergole Torte mit unserer berühmten Tavolata Toscana, zubereitet vom Team der Metzgerei Fulvi.

Die Tavolata findet bei jedem Wetter statt!

Datum: **Samstag, 21.09.2019**
Zeit: **ab 17.00h**
Ort: buonvini Garten,
Zeughausstrasse 67, 8004 Zürich
Kosten: CHF 155.00 pro Person, alles inbegriffen
Anmeldung: **Verbindlich bitte bis 15.09.2019** an info@buonvini.ch
Weine in Degustation: Franciacorta, Pian del Ciampolo 2017, Montevervine 2016,
Le Pergole Torte 2016, Grappe Pergole Torte
[Menumarte](#)



Wild & Wein in der Markthalle

Die Wildsaison ist eröffnet und wir möchten sie mit allen Wildliebhabern zelebrieren. Selbstverständlich wird jedes Gericht mit dem passenden Pinot (Bianco, Grigio oder Nero) aus unserer Monatssektion kombiniert.

Datum: **Donnerstag, 26.09.2019**
Zeit: **ab 17.30h** freie Weindegustation
ab 19.00h Dinner
Ort: Restaurant Markthalle, Limmatstrasse 231, 8005 Zürich
Verbindliche Anmeldung: **bitte bis spätestens 20.09.2019** an info@restaurant-maha.ch
Limitierte Anzahl Plätze
Kosten: CHF 95.00 pro Person alles inklusiv
(Apéro, 5-Gang-Überraschungs-Wildmenu, Weine, Kaffee, Digestif)



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](#)