



// VINI

LA GAZZETTA  
DEI BUONVINI

25. September 2019

### Ultime notizie - Letzte Neuigkeiten!

- **Vertikal** Barbaresco Riserva Cru Rio Sordo am **11.10.2019, 18.30h**, im buonvini Shop
- **Degustation** Spanische Weine am **16.10.2019, 17.00h bis 19.30h**, in der buonvini Weinlounge
- **Weindegustation** mit Sommelier Luigi **jeden Donnerstag, 17.00h bis 20.00h**, im buonvini Shop
- **MusicBLounge** in der buonvini Weinlounge, **jeden Mittwoch ab 20.00h**
- **Weihnachten:** Gerne stellen wir Ihnen personalisierte Geschenkkörbe oder Weinsets zusammen! Kontaktieren Sie uns bitte rechtzeitig!

---

Liebe Weinfreunde

Die Liebhaber von Piemontesischen Weinen kommen im Oktober auf ihre Rechnung. In diesem Angebot kommen alle 4 Produzenten aus dem Piemont vor: Galarin, Baricchi, Ratti und Produttori del Barbaresco. Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit, alle diese Weine in unserem buonvini Shop zu degustieren.

Die Krönung unserer Aktivitäten zu diesem Thema bildet eine Vertikaldegustation des Barbaresco Cru Rio Sordo mit 13 Jahrgängen. Wir freuen uns über eine Vielzahl von Anmeldungen!

---

## Monatsangebot Oktober 2019 bis zu 20% Rabatt

---

### Langhe Arneis, Cascina Galarin

In der Gemeinde Neive, Prov. Cuneo, wird auf dem tonig-/kalkhaltigen Boden die Traubensorte Arneis kultiviert, woraus der gleichnamige delikate Weisswein entsteht. Die Weinanbaufläche richtet sich nach Ost-West und befindet auf 280 müM. Die Fermentierung findet bei einer Temperatur von 16° C im Stahlfass statt, ideal, um die primären Duftnoten der Trauben entfalten zu lassen.



Nur CHF 13.50 statt CHF 16.00

### Vino Bianco ChéChà, Cascina Baricchi

Der unermüdliche Weinproduzent, Natale Simonetta, Cascina Baricchi, Neviglie, hat uns auch dieses Jahr wieder mit diesem deliziösen Weisswein mit dem originellen Namen ChéChà überrascht. Dieser Name entstand aus dem Doppelbegriff Chenin Blanc (Anteil von 40%) und Chardonnay (Anteil 60%). Der ChéChà wird 30 Monate auf dem eigenen Trester affiniert, nachdem der Traubenmost ca. 12 Tage lang bei einer Temperatur von höchstens 22° spontan in Inox-Behältern fermentiert hat. Daraufhin wird der neue Wein weitere zwei Male in einem Abstand von 15 Tagen umgefüllt, um den Weinsatz natürlich zu dekantieren. Im November findet die letzte Umfüllung statt. Anschliessend verfeinert der Wein für 30 Monate auf seinem eigenen Trester, wo er einem wöchentlichen Bâtonnage-Verfahren unterzogen wird, um die deponierte Hefe wieder freizusetzen. Auf diese Weise wird eine Oxidation trotz einer Zugabe von wenig Sulfid vermindert.



**Nur CHF 19.00 statt CHF 23.00**

### Barbaresco 'Annata' 2015, Produttori del Barbaresco (93/100 Wine Spectator)

Schon zu Beginn des Jahres 2015 schneite es sehr stark, was eine optimale Wasserversorgung des Bodens mit sich brachte. Diese Gegebenheiten und ein Frühling mit mittleren Temperaturwerten seit Februar hat die Vegetation früher vorangetrieben, was sich über das ganze Jahr hinauszog. Die Knospung war pünktlich, gegenüber dem Jahr 2014 verfrüht. Die Blütezeit hat gegen Ende Mai begonnen, was einen guten Fruchtansatz der Traubenbeeren zur Folge hatte. Die Saison Ende Mai/Anfang Juni setzte sich mit Regenfällen fort. Während der zweiten Monatshälfte Juni und den ganzen Juli fielen die Niederschläge aus und die Juli-Temperaturen erreichten Höchstwerte von über 40°C, die Durchschnittswerte lagen bei über 30°C. Diese Hitze hat aber den Reben nicht geschadet, war der Boden doch seit Beginn des Jahres bezüglich Wasserversorgung gut vorbereitet. In der zweiten Augushälfte waren die Temperaturen weniger hoch, während sie im September eher unregelmässig waren. Dies wirkte sich positiv aus: Die erste Woche war trocken und frisch, die zweite etwas wärmer mit höherer Luftfeuchtigkeit, die dritte Woche war trocken mit grossen Temperaturschwankungen – ideale Voraussetzungen für das Gleichgewicht und die Intensität der Aromen der Nebbiolo Trauben. Die klimatischen Verhältnisse, die anfangs Sommer registriert wurden, haben im Gegensatz zum Vorjahr eine gute Basis für eine um ca. 10 Tage frühere Reifung der Trauben geschaffen mit einem wichtigen Jahrgang, der dem «normalen» Standard des neuen Jahrhunderts entspricht. Vom Qualitätszustand der Trauben her betrachtet, kann man diesen Jahrgang als einen der besten bezeichnen, musste man doch keine Massnahmen gegen eine Entwicklung von Pilzkrankheiten ergreifen. Die Ernte in Barbaresco begann am 26. September und wurde am 7. Oktober abgeschlossen. Dank dem Klima, vor allem während der zweiten Hälfte des Sommers, hat sich eine beachtliche Menge von Polyphenolen und Farbstoffen angesammelt. Im analytischen Kontrollzentrum wurde eine ausgezeichnete Tannin Qualität festgestellt, welche sicherlich verantwortlich ist für elegante, strukturierte und langlebige Weine mit einer grossen Harmonie. All diese Voraussetzungen müssen erfüllt sein, um wichtige Weine zu erzielen. Es handelt sich zweifellos um einen grossartigen Jahrgang, reif und strukturiert, sehr ähnlich dem Jahrgang 2011. Holzfass 20 M.



**Nur CHF 27.00 statt CHF 33.00**

Ebenfalls erhältlich in Magnum Flasche im Einzelkarton zu **CHF 57.00 statt CHF 69.00**

Ebenfalls erhältlich in Doppel Magnum (2013) in Original-Holzkiste zu **CHF 109.00 statt CHF 128.00**

### **Barbera d'Asti Superiore 'Tinella' 2014, Cascina Galarin**

Der Barbera d'Asti Superiore «Tinella» besteht aus 95% Barbera- und 5% Freisa-Trauben, welche in Castagnole Lanze geerntet wurden. Der Rebberg richtet sich bei einer Höhe von 250 müM gegen Süd-Westen. Die Bodenbeschaffenheit ist lehmig-kalkhaltig. Nach der Handlese-Ernte und der Pressung der Trauben wird der Most im Tank von 30hl gelagert, wo eine Fermentierung über ca. 20 Tage stattfindet. Barrique 18 M.



**Nur CHF 21.00 statt CHF 26.00**

Ebenfalls erhältlich in Magnum in Original-Holzbox zu **CHF 50.00 statt CHF 63.00**

### **Monferrato rosso 'Bricco Rorisso' 2014, Cascina Galarin**

Der «Bricco Rorisso» besteht aus 75% Barbera- und 25% Cabernet Sauvignon-Trauben, welche in Castagnole Lanze geerntet wurden. Der Rebberg richtet sich bei einer Höhe von 270 müM gegen Westen. Die Bodenbeschaffenheit ist lehmig-kalkhaltig. Nach der Handlese-Ernte und der Pressung der Trauben wird der Most im Tank von 30hl gären. Die Gärung dauert etwa 20-25 Tage. Barrique 18 M.



**Nur CHF 20.00 statt CHF 25.00**

Ebenfalls erhältlich in Magnum in Original-Holzbox zu **CHF 50.00 statt CHF 63.00**

### **Dolcetto d'Alba 'Piana dei Fichi' 2016, Cascina Baricchi**

So süß sind die Trauben, so trocken ist der Wein! Die Bezeichnung «Dolcetto» entspricht den Eigenschaften dieses Weines gar nicht. Der «Dolcetto» ist betont trocken, weist wenig Säure auf und hat einen angenehm bitterlichen Geschmack. Die Rebe Dolcetto ergibt, je nach Produktionszone und Art der Weinherstellung einen frischen Tageswein, relativ leicht und süffig, gut mit verschiedenen Speisen zu kombinieren. Er ist durch gezielte Arbeit im Rebberg und fachmännische Lagerung ein strukturierter Wein, der auch 6-7 Jahre alten kann. Im Piemont begleitet der Dolcetto öfters den ersten Gang einer Mahlzeit. Die Cascina (=Bauernhof) Baricchi stellt nur 4'000 Flaschen Dolcetto aus einem kleinen Rebberg her, der 1973 angebaut wurde. Die Herstellung findet in Stahltanks statt, mit dem Ziel, einen möglichst frischen Wein zu erhalten.



**Nur CHF 15.00 statt CHF 18.00**

### **Barbaresco Riserva 2013, Cascina Baricchi**

Wir haben lange auf ihn gewartet, den Barbaresco Riserva. Wer schon Weine von Cascina Baricchi bezogen hat, weiss, dass Natale Simonetta eine grosse Leidenschaft für die internationalen Traubensorten hat. Dies nicht nur, weil es den Nebbiolo immer gegeben hat und immer geben wird, sondern weil er bis jetzt immer als Nebbiolo delle Langhe und während einigen Jahren, als der beste Barbaresco (nicht Riserva) verkauft wurde. Nun wird ab 2010 der Nebbiolo nicht mehr produziert und an seinem Platz wird es «nur» den Barbaresco Riserva geben. Dieser sensationelle Wein wird das klassische Angebot von Baricchi aufrunden. Die Trauben für den Barbaresco stammen von seinem Weingut aus den Siebziger Jahren und werden von Hand gelesen. Der Ertrag ist mit 1 kg pro Stock sehr gering. Nach der Vinifizierung wird 80% des Weins für 36 Monate in Fässern aus ungarischem Eichenholz ausgebaut und die restlichen 20% in gebrauchten französischen Barriques.



**Nur CHF 29.50 statt CHF 36.00**

### **Nebbiolo d'Alba 'Ochetti' 2017 DOC (Suckling 92/100; Wine Spectator 92.5/100)**

Der Nebbiolo Ochetti wird in Roero auf sandigem Boden erzeugt. Der Ertrag liegt bei 120 Dz/ha. Der Saft gärt bei 30°C und reift anschliessend während 12 Monaten in Eichenfässern.



**Nur CHF 17.50 statt CHF 22.00**

### **Barolo 'Marcenasco' 2014 DCG (Suckling 92/100; Parker 91/100)**

Der Barolo Marcenasco hat historischen Ursprung. Im «Rigestum Communis Albae» wird der Weinbau des Nebbiolo in der Zone «Marcenasco» schon ab dem XII. Jh. bescheinigt. Er stammt von der «Abbazia dell'Annunziata» (in der Gemeinde La Morra), einem süd-östlich gelegenen Rebberg. Die 25 Jahre alten Rebstöcke wachsen auf einem relativ kalkarmen Boden, 240-290 müM, der eine interessante blaue Mergelkomponente aufweist. Die erste Phase des Ausbaus erfährt der Barolo in 25 hl Fässern, die zweite in Barriques während 24 Monaten.



**Nur CHF 37.00 statt CHF 46.00**

Ebenfalls erhältlich in Magnum in Original-Holzkrone zu **CHF 79.00 statt CHF 99.00**

Ebenfalls erhältlich in Doppel Magnum (2013) in Original-Holzkrone zu **CHF 150.00 statt CHF 180.00**

### **Barolo 'Conca' 2014 DOCG (Suckling 91/100)**

Die Conca (Becken) dell'Abbazia ist eine der ältesten Unterteilungen der Zone des Barolo. Die Benediktiner kannten die besonderen Vorzüge des Bodens und des Mikroklimas. Die Rebberge sind süd-ost-orientiert. Die Weinstöcke sind 25 Jahre alt und befinden sich auf 240 müM. Die Böden, lokal «Tortoniano» genannt, haben Kalk- und Mergelkomponenten. Der Wein verfeinert sich vorerst 12 Monate in Barriques, danach für weitere 12 Monate in 25 hl Fässern.



**Nur CHF 57.50 statt CHF 72.00**

### **Barolo 'Rocche dell'Annunziata' 2014 DOCG (Suckling 93/100; Parker 93/100)**

Nebbiolo-Weinstöcke wurzeln seit 50 Jahren auf Rocche dell'Annunziata, einer der namhaftesten und bekanntesten Unterteilungen der Zone von Marcesasco. Die freilich nun etwas müden Knospen schenken uns weiterhin einen Nebbiolo-Nektar. Die Böden haben eine interessante Komposition aus Kalk und Mergel, lokal «Tortoniano» genannt, sie liegen auf 280 müM und sind süd-ost-orientiert. Nach einem Jahr in französischen Barriques, ruht der «Rocche dell'Annunziata» 24 Monate in Fässern aus Slawonien und noch ein Jahr in der Flasche.



**Nur CHF 63.00 statt CHF 79.00**

### **Moscato d'Asti 'Prá Dône' BIO 2018, Cascina Galarin**

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 Handlese-Ernte 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 Co<sup>2</sup> umgewandelt wird bis zum Erreichen von 5° Alk. Vol., Säure 4.92 g/l, Restzucker 122.3 g/l.



**Nur CHF 13.00 statt CHF 16.00**

---

## 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:           **03.10.2019:** Cascina Galarin  
                              **10.10.2019:** Cascina Baricchi  
                              **17.10.2019:** Cantina Ratti  
                              **24.10.2019:** Produttori del Barbaresco  
                              **31.10.2019:** El Grifo, Lanzarote  
Zeit:                       **von 17.00h bis 20.00h**  
Ort:                        buonvini Shop, Zeughausstrasse 67, 8004 Zürich  
Anmeldung:            nicht erforderlich  
Kosten:                  offeriert von buonvini



### Vertikal Degustation von 13 Barbaresco Riserva Cru Rio Sordo, Produttori del Barbaresco

Die Serie von 9 Vertikal Degustationen, welche im 2012 mit dem Cru Asili initiiert wurden, wird nun abgeschlossen. In alphabetischer Reihenfolge wird nun der Rio Sordo (Weinberg über 4.6 ha) das Finale bilden. Die Kollektion ist somit komplett, wurden doch die fehlenden Jahrgänge gar nicht produziert. Die 13 Jahrgänge haben eine totale Punktzahl von 1208 erreicht, was einen Durchschnitt von 92.9/100 für jeden einzelnen Wein ausmacht.

Datum:                   **Freitag, 11.10.2019**  
Zeit:                     **von 18.30h bis ca. 21.00h**  
Ort:                      buonvini Degustationskeller/Shop  
Verbindliche Anmeldung: **bis 05.10.2019**  
Jahrgänge:             2014-13-11-09-08-07-05-04-01-00-1999-97-96  
Kosten:                 CHF 75.00 pro Person inkl. kleinen Häppchen



### Degustation von Spanischen Weinen

Degustieren Sie mit Sara, unserer Vertreterin aus Spanien, die spanischen Weine aus unserem Sortiment. Anschliessend findet unser Live Music Event statt.

Datum:                   **Mittwoch, 16.10.2019**  
Zeit:                     **von 17.00h bis 19.30h**  
Ort:                      buonvini Weinlounge  
Anmeldung:            bitte **bis 14.10.2019** an [info@buonvini.ch](mailto:info@buonvini.ch)  
Kosten:                 offeriert von buonvini



---

**buonvini**  
zeughausstrasse 67, 8004 zürich  
tel 043 444 74 74, fax 043 444 74 75  
[email@buonvini.ch](mailto:email@buonvini.ch)  
[www.buonvini.ch](http://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](#)