



// VINI

LA GAZZETTA  
DEI BUONVINI

22. Juli 2020

Liebe Weinfreunde

Laut verschiedenen Umfragen werden mehrere Schweizer diesen Sommer nicht ans Meer fahren, um Menschenmassen zu vermeiden. Die Berge scheinen momentan das beliebteste Ziel zu sein: Saubere und frische Luft, nahezu garantierte physische Entfernungen. So dachten wir an die Berge des Südtirols, vor allem aber an die Gemeinde Montagna in der Provinz Bozen – der Heimat des Weinguts Pfitscher.

Klaus Pfitscher lerne ich in einem Gebiet kennen, wo seit dem fernen 1400 Wein gekeltert wird. Er stammt aus der traditionsreichen Weinbauerfamilie Pfitscher. Seit 1861 pflegen sie ihre Weinberge, aber erst im 1972 begann Klaus, nach Beendigung seiner Ausbildung im Agrarinstitut von San Michele all'Adige, selber seine Weine abzufüllen. Vorher verkauften die Pfitschers ihre Weine lose. Klaus, seine Frau und die drei Söhne, einer davon Önologe, gewinnen die Zuneigung des Besuchers sofort mit ihrer Sympathie und Herzlichkeit und lassen so auch Art und Charakter ihrer Weine voraussehen. Die Weine sind sauber, aufrichtig, ausgewogen intensiv. Klaus sagt gerne, dass seine Weine im Rebberg und nicht im Keller entstehen. Die Kelterung soll die Eigenschaften der Rebsorte bewahren, nicht entstellen. Wir befinden uns in Montagna, zwischen Trient und Bozen, auf der Weinstrasse des Südtirols. Die Pfitschers besitzen 6 ha auf einer Höhe von 200 bis 600 müM, wo Blau- und Weissburgunder, Gewürztraminer, Chardonnay, Sauvignon, Pinot Noir, Merlot und selbstverständlich der sagenhafte Lagrein mit der integrierten Landwirtschaftsmethode gepflegt werden. Aus Respekt vor der Natur hat sich die Familie Pfitscher entschieden, den neuen Weinkeller nach den Parametern der Organisation KlimaHaus zu bauen. Somit ist dies die erste von KlimaHaus zertifizierte Weinkellerei überhaupt.

PS: Montagna befindet sich nur 15 Autominuten von Tramin, dem Ort des Gewürztraminers entfernt!

Geniessen Sie den schönen Monat August!

---

## Monatsangebot August 2020, Weingut Pfitscher

---

### Chardonnay Arvum, 2018

Die Lagen befinden sich auf einem Sand- und Schuttkegel, den der Trudner Bach im Lauf der Jahrhunderte angeschwemmt hat. Einfach perfekt für Lagrein, Chardonnay und Gewürztraminer. Die Gärung erfolgt im Stahl- und Barriquefass bei einer kontrollierten Temperatur von 18°C. Während des Ausbaus im Stahlfass auf der Feinhefe verfeinern sich Geschmack und Aroma. Alkohol 12.5%. Ideal zu leichten Vorspeisen, weissem Fleisch, Fisch- und Krustentieren, Aperitif. Suckling 91/100.



**Nur CHF 16.00 statt CHF 19.00**

### **Gewürztraminer Stoass, 2018**

Der Gewürztraminer, ist eine natürliche Mutation der Rebsorte Traminer, in Tramin/Termen, Provinz Bolzano, im frühen Mittelalter entstanden und die sich danach in die ganze Welt verbreitet hat. Diese Muskatellerversion wird für ihre starken Aromen hochgeschätzt. Man vernimmt im Bouquet Mango, Limes, Passionsfrüchte, Lavendel, Rosen, die Fantasie des Sommeliers kennt keine Grenzen... Der Rebberg «Griess», wo die Trauben für den «Stoass» gelesen werden, befindet sich in Egna, 4 km von Tramin entfernt, auf 300 müM. Kelterung im Stahl zu kontrollierter Temperatur von 14°, Verfeinerung ebenfalls im Stahl. Alkohol 13.5%. Suckling 91/100.



**Nur CHF 16.00 statt CHF 19.50**

### **Gewürztraminer Rutter, 2016**

Der aus ausgesuchter Einzellage stammende Gewürztraminer «Rutter» präsentiert sich in einer goldgelben Farbe. Nach mehrmonatiger Flaschenreife, ist dieser fruchtige und nach Rosen duftende Wein im Geschmack harmonisch und anhaltend aromatisch mit exotischen Fruchtcomponenten. Nach zirka sechsständiger Kaltmazeration vor dem Pressvorgang erfolgt die Gärung im Stahlfass bei einer kontrollierten Temperatur von 18°C. Während des Ausbaus auf der Feinhefe verfeinern sich Geschmack und Aroma. Alkohol 15%, Restzucker 5 g/l. Suckling 94/100.



**Nur CHF 23.00 statt CHF 28.00**

### **Pinot Bianco (Weissburgunder) Langefeld, 2018**

Die Traube Pinot Blanc 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 Nord-Frankreich und in Deutschland, gut gedeihen. In Italien war sie schon seit dem Jahr 800 präsent und war in allen Regionen vertreten. 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. Alkohol 12%. Suckling 91/100.



**Nur CHF 16.00 statt CHF 19.00**

### **Lagrein Rivus, 2018**

Lagrein, autochthone, berühmte Bannerträgerrebsorte des Südtirols, ist einzigartig und unvergleichlich. Die Trauben des Lagrein wachsen bei Neumarkt und Auer, auf einer Höhe von 300 müM, auf Gemeindegebiet Egna, wo der lockere Boden aus Porphyrsand besteht. Nach der sanften Kelterung zu niedriger Temperatur weilt der Göttertrank 6 Monate in Barriques. Alkohol 12.5%. Suckling 90/100.



**Nur CHF 16.00 statt CHF 19.00**

### **Lagrein Griesfeld Riserva, 2017**

Dieser kräftige purpurrote Wein weist eine leichte Veilchennote auf. Im Geschmack ist er reich an feinen Tanninen, im Gaumen harmonisch und vollmundig, im Abgang samtig. Charakter und edle Würznoten erhält der Lagrein vor allem durch den Ausbau in kleinen Eichenholzfässern. Die Gärung erfolgt für 14 Tage im Gärtank mit kontinuierlichem Untertauchen der Trester. Der Ausbau erfolgt für 15 Monate in kleinen Eichenfässern. Alkohol 14%. Suckling 92/100.



**Nur CHF 24.00 statt CHF 29.50**

### **Pinot Nero Fuchsleitén, 2017**

Ein Pinot Nero, der in Montan sein ideales Territorium gefunden hat. Die Trauben wachsen auf einer Höhe von 500-700 müM und werden von Hand geerntet. Die Gärung erfolgt für 10 - 14 Tage im Edeltahlfass mit kontinuierlicher Umwälzung des Tresterhutes bei einer kontrollierten Gärtemperatur. Während des Ausbaus im Eichenfass verfeinern sich Geschmack und Aroma. Ein eleganter Wein, wie es nur ein Pinot Nero nach allen Regeln der Kunst sein kann. Alkohol 13.5%. Suckling 91/100.



**Nur CHF 19.00 statt CHF 23.00**

---

## Monatshit August 2020

---

### Nosiola 2017 IGT, Pojer & Sandri, Trentino

Nosiola ist die einzige autochthone weisse Rebsorte des Trentinos. Es ist eine echte Spezialität, die den "Dialekt des Trentinos" spricht und in ihrer Art geschätzt werden soll. Passt als Aperitif, zu Meeresfrüchten aller Art, Gemüseauflauf. Alkohol 12%. Vinum 18/20.



**Nur CHF 15.00 statt CHF 19.00**

### Rosato 'Le Due Arbie' 2019 IGT, Dievole, Toskana

Weinbereitung in Weiss. Die Trauben werden sanft entstielt, sofort auf 5°C heruntergekühlt und gepresst. Der sanfte Pressprozess dauert ca. 50 Minuten, was einen noblen Traubenmost ergibt, der reich an Aromen ist. Der heruntergekühlte Traubenmost wird für zwei Tage bei 5°C dekantiert. Die langsame und konstante Fermentierung dauert ca. 35 Tage bei einer Temperatur von 17-18°C. Alkohol 12.5%.



**Nur CHF 14.00 statt CHF 16.00**

### Merlot 'Drago Rosso' 2018, Paladin, Venetien

Aus Weinbergen mit der besten Sonneneinstrahlung, um eine perfekte Reife der Früchte zu gewährleisten, werden die Trauben für diesen Wein selektioniert. Die Merlot-Trauben bleiben am Rebstock, bis sie eine leichte Überreife erreicht haben, damit sie dem Wein ein starkes Aroma und eine umhüllende Struktur verleihen. Die Vinifizierung der Trauben erfolgt bei einer Temperatur von 25° C, was die Farbtintensität verstärkt. Die Mazeration dauert mehr als 18 Tage. Nach der alkoholischen Gärung in einem Stahlbehälter wird der Wein in grosse Fässer gefüllt, in denen die malolaktische Gärung stattfindet und angenehme Aromen und edle Tannine aus dem Holz übertragen werden. Säure 5.8 g/l; Restzucker 12 g/l.



**Nur CHF 13.00 statt CHF 15.00**

---

**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)

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