



// VINI

LA GAZZETTA  
DEI BUONVINI

24. November 2021

### Ultime notizie - Letzte Neuigkeiten!

- **Festa degli spumanti** (Schaumweinfest) am Mittwoch, 15. Dezember 2021, siehe Agenda

Liebe Weinfreunde

Diesen Monat präsentieren wir Ihnen einen neuen Partner, den wir in unser Portfolio aufgenommen haben. Es ist die Azienda Agricola, Villa Canestrari. Gleich drei Weine aus deren Produktion finden Sie neu in unserem Sortiment.

Die Geschichte der **Villa Canestrari** begann 1888. Carlo Bonuzzi, der Gründer der Familie und Besitzer zahlreicher Weinberge im Illasi-Tal, absolvierte die königliche Önologie-Schule in Conegliano (Venetien) und hat damit zur Entwicklung des bereits etablierten Familienbetriebs beigetragen. Diese lange Tradition ging in die dritte Generation über, als aus dem Zusammenschluss der Familien Bonuzzi und Franchi (beide mit über 120-jähriger Weinbautradition) in den 1990er Jahren der Name «Villa Canestrari» entstand und zum Markennamen wurde.

Heute wird der Betrieb bereits in der vierten Generation geführt. Die Leidenschaft und Passion für regionale Produkte, für Tradition und für Qualität wird bewusst und sorgfältig fortgeführt.

Ihr buonvini-Team



### Bald ist WEIHNACHTEN!

Das buonvini-Team steht unserer geschätzten Kundschaft gerne beratend zur Verfügung, um möglichst allen Wünschen gerecht zu werden. Wir beraten Sie sehr gerne bei der Zusammenstellung von personalisierten Weihnachtskörben mit erlesenen Delikatessen, feinen Panettoni, erlesenen Weinen, oder was auch immer den Verwandten, Freunden oder Kollegen Freude bereitet.

PS: Verschenken Sie unsere edlen Tropfen in Form eines Gutscheins. Über unseren Web-Link können Sie in wenigen Schritten einen personalisierten Gutschein erstellen.

## HITS des MONATS von Villa Canestrari, Venetien

---

### Soave Superiore Riserva DOCG 2017

Die Garganega-Trauben wachsen auf einem nach Südwesten ausgerichteten Weinberg mit tuffigem, lehmigem und kalkhaltigem Boden. Die Trauben werden nach der Ernte für eine kurze Trocknungszeit von zwei Monaten in Kisten gelagert. Nach der Vinifikation reift der Wein zu 2/3 in Stahltanks und zu 1/3 in grossen Fässern und wird schliesslich miteinander verschnitten. Das Ergebnis ist ein Weisswein von unglaublicher Eleganz mit fruchtigen Noten von Melone und Pfirsich sowie einem blütenähnlichen Duft von Akazien. Geschmeidige Textur und schönes Volumen am Gaumen. Lange Geschmacksdauer. Alkohol 14%. Passt zum Apéro, zu kalten Vorspeisen, zu weissem Fleisch oder zu Fisch.



Nur CHF 16.00 statt 19.50

### Valpolicella Superiore Ripasso «I Lasi» DOC 2017

Die Pressmethode wurde schon von den alten Römern angewendet, um den damals leichten Weinen aus der Valpolicella Region mehr Körper zu verleihen. Die Fermentierung findet bei einer Temperatur zwischen 22°-28°C statt und die Mazeration dauert 8 Tage. Der Ripasso «I Lasi» ist von glänzendem rubinrot und durch die zweite Gärung auf dem Amaronetrester erhält dieser Wein noch intensivere Aromen und Geschmacksnuancen, mit einer Note von Süss-Mandeln und Weichselkirschen. Trocken im Gaumen, mittlerer Körper, jedoch mit Charakter und Frische. Alkohol 14%. Passt zu rotem Fleisch, zu Wild und zu rezentem Käse.



Nur CHF 18.00 statt 22.00

### Amarone della Valpolicella «A» DOCG 2016

Grossartiger Amarone dieser «A», den Sie seit kurzem exklusiv bei buonvini kaufen können.

Die Trauben wurden gegen Ende September von Hand gelesen und selektioniert. Der Trocknungsprozess dauert mindestens 4 Monate. In dieser Zeit verliert die Traubenernte ca. 40% an Gewicht. Die Fermentierung und die darauffolgende Mazeration dauert 20 Tage bei einer Temperatur zwischen 18°-22°C. Danach reift der Wein für ca. 18 Monate in Eichenfässern. Der Wein ist sehr strukturiert, kräftig und gleichzeitig elegant. Intensives rubinrot mit granatroten Nuancierungen, elegante Note nach reifen Zwetschgen mit Schokoladenduft. Im Gaumen harmonische, seidenweiche Tannine, gut ausgewogen, reif. Alkohol 15.5%. Passt zu rotem Fleisch, zu rezentem Käse oder einfach als Begleitung beim Lesen eines spannenden Buches.



Nur CHF 35.00 statt 42.00

---

## MONATSWEINE DEZEMBER

---

### Franciacorta Brut Rosé BIO-DOCG, Majolini, Lombardei

Ausschliesslich aus Pinot Noir Trauben hergestellt. Die Trauben werden mit den Schalen bei einer Höchsttemperatur von 5 Grad für etwa 6 bis 8 Stunden in Bottiche gelegt. Diese Methode der Kaltmazeration ermöglicht, ein wenig Farbe zu extrahieren, die bei jeder Ernte anders ist, aber auch das Aroma der Pinot Noir Trauben zu erhalten. Es folgt die Gärung in Stahltanks bei einer Temperatur von etwa 18 Grad. Im Frühjahr wird die Cuvée hergestellt und der Wein zum Aufschäumen in Flaschen abgefüllt. Anschliessend wird der Wein für die zweite Gärung 24 Monate lang in Kontakt mit der Hefe gelassen. Alkohol 12.5%. Passt wunderbar zu den bevorstehenden Festtagen, zum Apéro, zu gedämpftem Gemüse, zu warmen Meeresfrüchten und zu einem cremigen Fischrisotto.



Nur CHF 29.00 anstatt CHF 34.00

### Sauvignon IGT 2019, Azienda Agricola Magnás, Friaul

Vom französischen Wort sauvage (wild) abgeleitet, drückt dieser Wein stolz seinen Charakter aus und verrät seine Herkunft in seinem Namen. Helle Farbe mit grünlichen Reflexen und einem charakteristischen, harmonisch aromatischen Duft nach Holunderblüten. Trocken und grosszügig im Geschmack. Es wird nur im Stahltank gekeltert, um den Charakter des Sauvignons möglichst voll zu erhalten. Alkohol 13.5%. Passt hervorragend zum Apéro sowie zu kalten Vorspeisen mit Fisch und zu Reisgerichten.



Nur CHF 18.00 anstatt CHF 22.00

### Riesling Ried «Reisberg» Maurerberg Demeter BIO DAC 2020, Zahel, Österreich

Nach dem erfolgreichen Grünen Veltliner, dem Wiener Gemischten Satz sowie dem roten St. Laurent und Pinot Noir, konnten wir nicht widerstehen, unser Portfolio von Zahel-Weinen mit dem Riesling Ried «Reisberg» zu erweitern. Dieser Wein stammt von der Einzellage Ried «Reisberg» im Süden von Wien. Die fast 40 Jahre alten Reben wachsen auf einem kargen Dolomit-Kalkboden mit viel Magnesium und hohem Aktivkalkgehalt. Jugendliche Rieslinge zeigen eine charmante Frucht mit eleganten Steinobstaromen nach Pfirsich und Marille, dazu auch zitronig-frische und exotische Noten. Mit pikanter Säure (6.8 g/l), präsentiert sich der Geschmack rassig und animierend. Alkohol 12.5%. Passt zum Apéro, zu Sashimi, zu asiatischen Gerichten, zu Risi Bisi, zu Spargeln oder zum traditionellen Eintopf.



Nur CHF 15.00 anstatt CHF 18.00

### **Barbaresco Riserva 2014 DOCG, Cascina Baricchi, Piemont**

Wir haben lange auf diesen Barbaresco Riserva gewartet. Wer schon Weine von der Cascina Baricchi getrunken hat, weiss, dass Simonetta Natale, die Eigentümerin, eine grosse Leidenschaft für internationale Traubensorten hegt. Dieser sensationelle Barbaresco Riserva vervollständigt das klassische Angebot von Baricchi. Die Trauben für den Barbaresco stammen vom Weingut aus den 70er Jahren und werden von Hand gelesen. Der Ertrag ist mit 1 kg pro Rebstock sehr gering. Nach der Vinifizierung wird 80% des Weins für 36 Monate in ungarischen Eichenholzfässern ausgebaut und die restlichen 20% in gebrauchten französischen Barriques. Alkohol 14.5%. Passt zu Reisgerichten, zu rotem Fleisch und zu rezentem Käse.



**Nur CHF 32.00 anstatt CHF 38.00**

### **Lagrein Riserva Griesfeld DOC 2017, Weingut Pfitscher, Südtirol**

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 12-15 Monate in Barriques. Alkohol 14%. Passt zu Grilladen, zu Wild, zu Hartkäse oder zu einem feinen Steinpilz Risotto.



**Nur CHF 24.50 anstatt CHF 29.50**

### **Brunello di Montalcino Podere Brizio DOCG 2016, Dievole, Toskana**

Dieser Brunello di Montalcino ist aus Trauben von südlich gelegenen Rebbergen entstanden. Diese wachsen südwestlich von Montalcino auf einer Anhöhe von 300-350 mÜM in Richtung Meer und die Maremma. Hier ist die wärmste Zone von Montalcino. Der Boden besteht aus Sandstein und felsigem Mergel, was den Weinen Mineralien und eine gute Struktur verleiht. Der Brunello di Montalcino 2016 ist intensiv und elegant. Er wird auf traditionelle Art vinifiziert. Nach zwei Wochen natürlicher und spontaner Fermentierung wird der Wein in grosse französische Eichenfässer gefüllt, wo er 38 Monate reift. Flaschenausbau von mindestens 6 Monaten. Alkohol 14%. Passt zu Käse, zu Fleisch und zu Wildgerichten. 96/100 Wine Spectator.



**Nur CHF 38.00 anstatt CHF 45.00**

### **Mossone Marche Rosso 2017 IGT, Santa Barbara, Marken**

Der Mossone ist ein grossartiger Wein von internationalem Format, von dem es leider nur 1'300 Flaschen gibt. Mit diesem Merlot wagte sich Stefano Antonucci auf unbekanntes Terrain, denn bis anhin war ein solcher Wein in der Region der Marken noch nicht produziert worden. Nach dem Spitznamen Stefano Antonucci's «Mossi» benannt, ist dieser Wein untrennbar mit seinem Winzer verbunden.

Die Gärung des Merlots erfolgt in Behältern aus Inox- Stahl bei kontrollierter Temperatur. Anschliessend wird er in neuen Barriques mittlerer Röstung lang ausgebaut. Alkohol 14%. Passt zu Teigwaren mit Wildsauce, gegrilltem rotem Fleisch und zu reifem Käse. 94/100 James Suckling.



**Nur CHF 55.00 statt CHF 65.00**

### **Moscato d'Asti «Prá Dône» DOCG 2020, Cascina Galarin, Piemont**

Der Moscato d'Asti «Prá Dône» wird aus 100% Moscato-Trauben hergestellt, welche in Castagnole Lanze geerntet wird. 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 stattfindet und der Zucker in Alkohol und Co2 umgewandelt wird bis zum Erreichen von 5% Alc. Vol. Passt zu salzigem oder süssem Gebäck, zu Torten und zum traditionellen Panettone.



**Nur CHF 13.00 statt CHF 16.00**

---

## AGENDA

---

### FESTA DEGLI SPUMANTI (Schaumweinfest) 2021

18 Schaumweine zur freien Verkostung: Prosecco, Franciacorta, Champagner und vieles mehr. Ein angenehmer Moment, um anzustossen und den richtigen Wein für die kommenden Feiertage zu entdecken. Auf alle Schaumweine wird ein Rabatt von 10 % gewährt und natürlich gibt es auch leckere Snacks dazu.

Benvenuti! - Herzlich willkommen!

Datum: **Mittwoch, 15. Dezember 2021**  
Zeit: von **14.00h** bis **20.00h** durchgehend  
Ort: buonvini Shop, Richtiarkade 16, 8304 Wallisellen  
Kosten: CHF 30.00 (Dieser Betrag wird Ihnen bei einem Kauf von Buonvini Produkten ab CHF 300.00 zurückerstattet.)

Wir freuen uns über Ihre Anmeldung. Mail an [email@buonvini.ch](mailto:email@buonvini.ch), telefonisch unter der No. 043 233 88 44 oder kommen Sie einfach spontan vorbei.

Die Teilnahme ist ausschliesslich mit einem gültigen COVID-Zertifikat möglich.



---

#### buonvini

Corydor, Richtiarkade 16, 8304 Wallisellen

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](#)

#### Öffnungszeiten:

Nach Terminvereinbarung