



// VINI

LA GAZZETTA
DEI BUONVINI

05. Januar 2022



Unsere verehrten Weinfreunde, liebe Geniesserinnen und Geniesser

Wir wünschen Ihnen und Ihren Liebsten alles Gute zum Neuen Jahr! Gute Gesundheit, viel Gelassenheit, Kraft und eine grosse Prise Humor sind gerade zum jetzigen Zeitpunkt ganz wichtig!

Geniessen Sie ein gutes Glas Wein zu einem feinen Essen. Zum Jahresbeginn haben wir einen neuen Wein aus der Toscana mit einem unglaublich angenehmen Geschmack und zu einem unschlagbaren Preis für Sie selektioniert.

Dieses Jahr müssen leider auch wir eine Preiserhöhung vornehmen. Das Jahr 2021 war aufgrund von Regen, Frost und Kälte ein schwieriges Jahr für den europäischen Weinanbau. Italien z.B. erntete so wenig wie in den Jahren 2002 und 2011. Die Rohstoffpreise für die Herstellung von Karton, Kork und Glas sind ebenfalls gestiegen.

Trotz dieses Umstandes bleibt unser Bestreben, Ihnen eine ausgezeichnete Qualität zu einem fairen Preis anzubieten. Unsere Sommeliers empfehlen Ihnen gerne den perfekten Wein für jeglichen Anlass und für jedes Portemonnaie.

Ihr buonvini Team

Hit des Monats

NEU: Rosso di Toscana 2019 IGT, Azienda I Veroni, Toscana

Der Rosso di Toscana stammt aus der Vereinigung zweier Rebsorten, aus Merlot-Trauben, die in der endgültigen Cuvée mit 60% vorhanden sind und Sangiovese-Trauben zu 40%. Die Weinberge befinden sich in der Toscana, ca. 10 km von Florenz entfernt, auf einer Höhe zwischen 100 und 350müM. Die Trauben werden vor dem Pressen sorgfältig ausgewählt und der Most vergärt in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur. Die abschliessende Reifung erfolgt für 6 Monate in grossen Eichenfässern, anschliessend wird mit der Abfüllung fortgefahren. Intensives rubinrot mit Aromen von roten Beeren, Maulbeeren und Johannisbeeren. Balsamischer Abgang und Bio-zertifiziert. Alkohol 14.5%. Passt ideal zu kalten Vorspeisen, Teigwarengerichte, Grilladen, Pizza oder weichem Käse.



Nur CHF 14.50 anstatt CHF 18.00

Monatsangebot Januar 2022

ChéChà Vino Bianco 2016, Cascina Baricchi, Piemont

Der Weinproduzent Cascina Baricchi in Neviglie in der Provinz Cuneo, hat uns mit diesem delizösen Weisswein überrascht, der den originellen Namen ChéChà trägt. Dieser Name entstand aus dem Doppelbegriff Chenin Blanc (mit einem Anteil von 40%) und Chardonnay (mit einem Anteil von 60%). Der Traubenmost fermentiert ca. 12 Tage lang bei einer Temperatur von höchstens 22° Grad spontan in Inox-Behältern. Daraufhin wird der neue Wein zwei weitere Male mit 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 vermindert, trotz der Zugabe von ganz wenig Sulfit. Säure 6.48 g/l, Extrakt 27.86 g/l. Alkohol 13%. Passt sehr gut zu Krustentieren, weissem Fleisch, asiatischen Spezialitäten und zu Weichkäse.



Nur CHF 20.00 anstatt CHF 25.00

Gewürztraminer Rutter 2016 DOC, Weingut Pfitscher, Südtirol

Der aus ausgesuchter Einzellage stammende Gewürztraminer «Rutter» präsentiert sich in einer goldgelber Farbe. Nach mehrmonatiger Flaschenreife, ist dieser fruchtige und nach Rosen duftende Wein im Geschmack harmonisch und anhaltend aromatisch mit exotischen Fruchtkomponenten. Nach circa sechsstündiger 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%. Passt sehr gut zu Gemüsewähen, Eintopfgerichten, Fischrisotti sowie asiatischen Gerichten. James Suckling 94/100.



Nur CHF 25.00 anstatt CHF 29.50

Verdicchio Castelli Jesi Classico Superiore «Antonucci» 2018 DOC, Santa Barbara, Marken

Jeder Wein, der die Form der Tradition sprengt, geht eher zufälligerweise von einer Idee aus. Das Unternehmen war schon immer der Überzeugung, dass der Verdicchio einer der wenigen Weissweine ist, der sowohl bei der Gärung als auch bei der Alterung in Holz verbessert werden kann. Aus der Verwendung verschiedener Hölzer in Art und Grösse entsteht der weisse «Stefano Antonucci». Ein Wein, der die Eigenschaften dieser grossartigen Region der Marken verstärkt. Alkohol 13.5%. Ideal zum Apéritiv, zu kalten Vorspeisen mit Fisch, Meeresfrüchten, Kalbsfleisch und zu Quiches. 5/5 grappoli bibenda, 90/100 migliori vini d'Italia, 2/3 gambero rosso.



Nur CHF 24.00 anstatt CHF 29.00

Sauvignon Blanc Saltwater 2020 DOC, Iuris Winery, Kroatien

Strohgelbe Farbe mit Goldglanz und von ausserordentlicher Klarheit. Der Duft und das Aroma sind sehr betont, die Struktur ist gut ausgeglichen. Mittlerer Körper, trocken und aromatisch, delikater und geschmeidig. Nachhaltigkeit und Stabilität der Aromen im Abgang. Der Wein ist sehr klar, direkt, hoch aromatisch und dezent in seiner Vielfalt. Komplette Entlaubung. 30% der Trauben wurden während 6 Std. gepresst. 15% des Weins fermentiert in hölzernen 500 l-Fässern, welche aus amerikanischem und slowenischem Eichenholz hergestellt wurden. Alkohol 12.5%. Dieser Wein passt gut zu Fischspeisen, Geflügel sowie auch zu Pasta und Risotto. Er schmeckt gut zu reifen und weichen Käsesorten.



Nur CHF 16.00 anstatt CHF 19.50

Cannonau di Sardegna «Nudo» rosé 2019 DOC, Siddùra, Sardinien

Ein Cannonau Rosé als Ergebnis jahrelanger Versuche. Sein berauschendes Bouquet und seine faszinierende Farbe verführen den Weingeniesser regelrecht zum Probieren. Eine perfekte Verbindung von Tradition und Innovation in Weinbau und Önologie, in der die ganze Erfahrung und die Strategien zur Steigerung der Bouquet Noten - zuerst der Trauben und dann des Weins - zum Tragen kommen. So entsteht ein junger, frischer und sofort trinkbarer Wein. Die ganzen Trauben werden sofort nach der Lese gepresst und damit weiss vinifiziert. Nach der sanften Pressung ruht der Most einige Tage in Edelstahlbehältern bevor die Gärung beginnt. Alkohol 13.5%. Passt gut zum Apéritiv, zu Teigwarengerichten, Meeresfrüchtersotto, Miesmuscheln à la Provençale, Flammkuchen, frischem Geissenkäse. 90/100 Galloni, **Diamant** bei Guide International Du Vin Rosé.



Nur CHF 24.00 anstatt CHF 29.50

Barbaresco «Cru Pora» 2014 DOCG, Produttori del Barbaresco, Piemont

Ein Jahrgang mit mittlerem Körper, Langlebigkeit, mit optimalen Düften von reifen, roten Früchten, mit einem erdigen Charakter, also reich an mineralischen Noten. Die Reifung dauert 36 Monate in Eichenfässern. Vor dem Verkauf ruht der Wein 18 Monate in der Flasche. Alkohol 14%. Passt zu Wurstwaren, Grilladen oder zu einem saftigen Braten. 94/100 Galloni.



Nur CHF 38.00 anstatt CHF 44.00

Cabernet Franc Grave del Friuli 2018 DOC, Antonutti, Friaul

Es handelt sich hierbei um eine eigenständige Traubensorte. Sanftes Pressen der Trauben. Mazeration und Gärung in Edelstahltanks. Während des zweiten Durchgangs in Fässern liegt der Wein für weitere sechs Monate. Der Ausbau erfolgt in der Flasche. Rubinrote Farbe, intensiv und leuchtend. In der Nase mischen sich Anklänge von roten Früchten mit zarten Kräuternoten. Warm und vollmundig überzeugt dieser Wein mit einem perfekten Gleichgewicht zwischen Nase und Mund; langanhaltend. Alkohol 13%. Passt gut zu Fleischgerichten, Poulet, reifem Käse.



Nur CHF 12.00 anstatt CHF 14.50

Ebenfalls erhältlich in 0.375L Flaschen zu CHF 7.50 anstatt CHF 9.50

Cabernet Sauvignon Saltwater 2018 DOC, Iuris Winery, Kroatien

Dieser Wein ist elegant, komplex, intensiv und perfekt ausgeglichen. Er duftet nach blumigen Noten von Veilchen, roten Beeren, Brombeeren, roten Johannisbeeren sowie grünem Pfeffer und Pfefferminze. Die Tannine runden seine mineralische Struktur ab, mittlerer Körper mit langem Abgang. Die Vinifikation erfolgt traditionell während 14 Tagen in rostfreien Stahltanks. Lagerung für mindestens 12 Monate im Eichen-Holzfass. Flaschengärung während ca. vier Monaten. Alkohol 13.5%. Passt zu vegetarischen Risotti, Grilladen und Hartkäse.



Nur CHF 16.00 anstatt CHF 19.50

Plavac Mali «Jenaro» 2015 DOC, Iuris Winery, Kroatien

Der Plavac Mali stammt von der Insel Brač. Versierte Weinkenner werden diesen Rotwein schätzen. Verführerisch, resistent und würzig. Meersalz, Kirschen- und Tomatenaroma. Vinifikation in hölzernen Fässern, Lagerung im Eichen-Holzfass aus Slowenien und Amerika für mindestens 12 Monate und weitere 8 Monate in der Flasche. Alkohol 13.5%. Ideal zu Fleisch, Wild, Hartkäse und Pilzspezialitäten.



Nur CHF 16.00 anstatt CHF 19.50

Zweigelt Neusiedlersee 2019 DAC, Weingut Horvath, Österreich

Die Riede in welcher die Trauben für diesen feinen Zweigelt gelesen werden, findet sich in Heideboden, einer flachen Lage in der Ebene zum Neusiedlersee. Die Charakteristik der jungen Weine, die aus Zweigelt-Trauben hergestellt wurden, äussert sich mit dem typischen Geschmack der Vogelkirsche. Ein körperreicher Wein mit einer einladenden Säure. Alkohol 13.5%. Passt zu Knödeln, Schnitzel, Frikadellen und Hackbällchen. 3/3 Sterne Vinaria.



Nur CHF 14.00 anstatt CHF 17.00

Ebenfalls erhältlich in Magnum (2017) CHF 29.00 anstatt CHF 35.00

buonvini

Corydor, Richtiarkade 16, 8304 Wallisellen

tel 043 444 74 74, fax 043 444 74 75

email@buonvini.ch

www.buonvini.ch

copyright © 2013 buonvini, All rights reserved.

Newsletter buonvini [Ich wünsche keinen Newsletter](#)

Öffnungszeiten:

Nach Terminvereinbarung