



// VINI

LA GAZZETTA
DEI BUONVINI

FROHE OSTERN!



24. März 2021

Informationen:

Der buonvini Shop ist nach Wallisellen umgezogen: buonvini, Corydor, Richtiarkade 16, 8304 Wallisellen

Aufgrund der angeordneten Massnahmen dürfen leider bis zu deren Widerruf keine Degustationen durchgeführt werden. Unser gesamtes Sortiment finden Sie unter www.buonvini.ch.

Liebe Weinfreunde

Nach 15 Jahren an der Zeughausstrasse 67, Zürich, sind wir an die Richtiarkade 16, Wallisellen, gezogen. Eine grosse Ausstellung über das ganze Sortiment gibt Ihnen Einblick in unsere Weinwelt. Die Möglichkeit, auf Voranmeldung die Weine kennenzulernen, zu degustieren und eine professionelle Beratung/Schulung ist Ihnen gewiss. Der Raum kann für Degustationsanlässe oder Workshops mit allen Themen der Welt auch gemietet werden, zudem bieten wir der Kunstgalerie Corydor eine kleine Plattform zur Förderung von Schweizer Künstlern. Wir tätigen in Wallisellen keinen Ladenverkauf über die Theke. Sie können diese Lokalität aber als Mini Hub nutzen, um Ihre Bestellung abzuholen. Wir laden Sie ein, Ihren Wein wie bisher über unseren Webshop oder per Mail/Telefon zu bestellen. Die Lieferung zu Ihnen nach Hause erfolgt wie gewohnt. Wir informieren Sie zudem, dass wir an einen dynamischen Webshop arbeiten, den wir Ihnen noch in diesem Jahr vorstellen werden.

Weiterlesen

Herzlichst
Ihr buonvini-Team

Monatsweine April

Pinot Noir 'Et Voilà' Méthode Classique, Cascina Baricchi, Piemont

«Et Voilà...» man hat es geschafft! Es war nicht leicht. Voilà, ein Schaumwein, Méthode Classique, aus reinem Pinot Nero (Blauburgunder). Sicher unüblich im Piemont, keine Überraschung aber, als Natale Simonetta und Fabio der Cascina Baricchi eine Idee verwirklichen wollten. Begonnen wurde mit der Trennung der Schale vom Most. Es folgte eine langsame Gärung in einem Stahltank zu kontrollierter Temperatur von 22°C, um die höchste Konzentration von Düften und Aromen zu erzielen. Danach weilte der Basiswein weitere sechs Monate im Stahl. Nun wurden Flaschen abgefüllt, wo die zweite Gärung stattfand: diese Phase begann im April 2012 und dauerte 72 Monate (!), weil das Dégorgement der 2000 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. Selten habe ich einen Spumante degustiert, dessen Schaum so cremig und seidig ist. Säure 7.5 g/l, Restzucker 5 g/l, Alkohol 12.5%.



Nur CHF 26.50 statt CHF 32.50

Nosiola 2019 IGT, Pojer & Sandri, Trentino

Auf dem Konoid der Katastergemeinde Faedo in Coveli Erti auf 300 müM mit Südwestausrichtung und Pra Grand auf 550 müM mit Westausrichtung mit der offenen Pergola Trentina und einer Dichte von 6500 Rebstöcken/ha und Guyot mit 6200 Rebstöcken/ha. Bodentyp: Aus geomorphologischer Sicht liegt Faedo zwischen der permischen Formation der porphyritischen Plattform (Vulkangestein) und den werfenischen Lagerstätten von Sandsteinen, Schlicksteinen, Kalksteinmergeln und Dolomiten. Die Herkunft des Namens Nosiola ist nicht sicher, er könnte sich auf den Abgang des Weins mit bitterem Geschmack beziehen, der an die Haselnuss- oder Bernsteinfarbe der reifen Trauben erinnert. Nosiola ist die einzige autochthone weisse Rebsorte des Trentino. Alkohol 12%.



Nur CHF 13.50 statt CHF 16.00

Scopeto Bianco, Isola del Giglio 2018 IGT, Bibi Graetz, Toskana

Scopeto ist ein Wein, der über den mediterranen Reichtum der Insel Giglio spricht und erzählt. Er führt uns nicht nur in einige der grundlegenden Merkmale der Sorten ein, mit denen er zusammengesetzt ist, sondern behauptet sich auch gerne mit einer grossen territorialen Haftung im Glas. Dank eines aufkommenden Meeresgefühls bei der Verkostung bringt er uns zur Insel Giglio zurück, seinem Herkunftsort. Ein spezieller Weisswein, der sowohl in der Nase, als auch im Mund angenehme Emotionen hervorruft. Scopeto stammt aus einem Schnitt zwischen zwei Reben, 70% Ansonica und 30% Vermentino. Beide Reben werden aus dem Keller in den terrassierten Weinbergen der Insel Giglio angebaut, einem Terroir, in dem besonders die Ansonica sehr gut gedeiht. Alkohol 12%.



Nur CHF 18.00 statt CHF 22.00

Neu: Grüner Veltliner 'Kasgraben' 2018 DAC, Weingut Zahel, Wien-A

Die Riede Kasgraben ist eine sehr kleine Einzellage im 19. Bezirk Wiens. Der Boden besteht im Oberboden aus Flyschsandstein und im Unterboden aus Muschelkalkverwitterungsboden. Diese einzigartige geologische Zusammensetzung macht diesen Wein so einzigartig. Säure 6.6 g/l. Alkohol 11.5%. Falstaff 94/100.



Nur CHF 16.50 statt CHF 20.50

Artizar (100% Hondarribi Zuri) 2013 DO, Bodegas Itsasmendi, Baskenland-Spanien

1989 haben sich verschiedene Weinproduzenten zusammengeschlossen, was für die Region Biskaia kulturell und historisch sehr signifikant war. Im 1995 befand sich das Weingut in Muskiz mit einer Kapazität von 25'000 Litern, im 2002 zog der Weinkeller um nach Gernika mit 35 ha Rebland, einer aussergewöhnlichen Enklave in Urdaibai Biosphere Reserve. Der Wein weilt 7 Monaten in Barrique, seine Komplexität ist eindrücklich: goldgelb, elegant, komplex. Glatt und elegant mit sehr breitem Final. Voluminös und komplett, elegant mit Fruchtnoten von weissen Früchten, mineralisch, lebhaft, potent und körperreich. Alkohol 13.7%.



Nur CHF 32.00 statt CHF 40.00

Rosato della Costa Toscana 2019 IGT, Tenuta Le Colonne (Dievole), Toskana

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. Ausbau im Beton für 3 Monate. 80% Merlot, 20% Syrah. Alkohol 12.5%.



Nur CHF 13.50 statt CHF 16.00

Pinot Nero 'Fuchsleiten' 2018 DOC, Weingut Pfitscher, Südtirol

Ein Nero, der in Montan sein ideales Territorium gefunden hat. Die Trauben wachsen auf einer Höhe von 500-700 mÜNN und werden von Hand geerntet. Die Gärung erfolgt für 10 - 14 Tage im Edelstahlfass mit kontinuierlicher Umwälzung des Tresterhutes bei einer kontrollierten Gärtemperatur. Während des 12-Monatigen 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 14%. Suckling 91/100.



Nur CHF 18.50 statt CHF 23.00

Marche Rosso 'Stefano Antonucci' 2017 IGT, Santa Barbara, Marken

Dieser Wein hat seinen Ursprung in der Entscheidung, internationale Rebsorten mit unserem traditionellen Montepulciano zu vereinen. Einen Wein zu keltern und sehen, wie er sich entfaltet, macht stolz und zufrieden (Stefano Antonucci). Aus Montepulciano, Merlot, Cabernet Sauvignon. Rubinrot, intensiv, fruchtig nach Maraska-Kirsche, anhaltend, fein, vollmundig. Alkohol 14%. Falstaff 92/100.



Nur CHF 21.00 statt CHF 26.00

NEU: Tintilia del Molise 2017 DOP, Catabbo Cantine, Molise

Ist Tintilia bekannt? Tatsächlich wird diese rote Traube fast ausschliesslich in Molise angebaut und Molise ist nach Valle d'Aosta und Ligurien die drittkleinste Region Italiens mit einer Weinbergfläche von nur 5500 ha (etwas mehr als das Wallis). Die Produktion mit nur 350'000 hl ist eher klein. Geografisch gesehen liegt Molise zwischen den Abruzzen und Apulien. Die Küste an der Adria beträgt 36 km. Der Weinbau geht wie der Rest der Halbinsel mit der Zeit verloren. Tintilia ist eine rote Rebsorte, die zur ampelografischen Gruppe der "Tintorie" (Beerensorte mit sehr dunkler Haut) gehört. Nach der Degustation einiger Tintilia hat buonvini sich für den "Colle Cervino" der Catabbo-Familie entschieden, zeichnet sich dieser doch durch seine Geschmacksbalance aus, ist angenehm im Gaumen und überzeugte nicht zuletzt wegen einem hervorragenden Preis-/Leistungs-verhältnis - eine echte Offenbarung. Alkohol 13.5%.



Nur CHF 16.00 statt CHF 19.50

Frappato 2018 DOC, Tenute Orestyadi, Sizilien

Hier handelt es sich um eine kultivierte Blaue Traube, die vor allem in der Region Ragusa und in der Provinz Trapani vorkommen. Seine Herkunft ist ungewiss, es könnte Spanien sein. Dies geht aus einigen Dokumenten um 1600 im Gebiet Ragusa hervor. Frappato könnte eine falsche Bezeichnung für fruchtig sein, was eine seiner wichtigsten Charaktereigenschaften ist. Der Frappato wird in der zweiten Dekade September von Hand gelesen und in kleinen Behältern transportiert. Die Trauben werden sorgfältig abgebeert, um die Haut nicht zu beschädigen. Die Fermentierung wird bei 24 - 26° durchgeführt. Der Wein lagert 8 – 10 Monate in französischen und amerikanischen Eichenbehältern. Alkohol 14%. Falstaff 90/100.



Nur CHF 13.50 statt CHF 16.50

Gols Reserve 2015 DAC, Weingut Horvath, Neusiedlersee-A

Gols ist eine Weinbaugemeinde im burgenländischen Weinbaugebiet Neusiedlersee, der bereits im Jahre 1217 als «Galus» urkundlich erwähnt wurde. In 16. Jahrhundert erreichte hier der Weinbau vor allem durch die Kultivierungs-Massnahmen der Zisterzienser einen Höhepunkt. Der humose Oberboden des Horvath Weingut besteht aus sandig-lehmigem Boden mit hohem Grobanteil. Ausgangsmaterial dieses Bodens sind ca. 600'000 Jahre alte Donausedimente, die durch eine Wechsellagerung von kalkfreien Sand- und kalkhaltigen Kiesschichten gekennzeichnet sind. Alkohol 13.5%. Falstaff 92/100.



Nur CHF 22.00 statt CHF 27.00

Fleurie 2011 AOC, Demaine de Leyre-Loup, Beaujolais-F

Der Fleurie wird aus Trauben eines 40 Jahre alten Gamay-Weinbergs hergestellt. Die Trauben wachsen auf Granitböden und armen, sandigen Böden, die nach Süden/Südosten ausgerichtet sind. Der Anbau erfolgt umweltgerecht und nach "Terra Vitis" zertifiziert. Der sehr geringe Ertrag überschreitet 38 hl/ha nicht. Die Mazeration der Trauben erfolgt mit der in dieser Zone häufig verwendeten Halbkohlensäure-Mazeration. Mit dieser Methode vinifizierte Weine haben einen niedrigen Schwefelgehalt, eine breite Palette von Aromen, wie Kirschen und Pflaumen und eine weitere überraschende Tatsache ist ihre Langlebigkeit, die oft mehr als 10 Jahre beträgt, obwohl sie nicht in Holz gereift sind. Alkohol 12.5%.



Nur CHF 14.00 statt CHF 17.50

Probierpaket

Möchten Sie einmal etwas Neues probieren? Wie wäre es, wenn Sie einige unserer Monatsweine in Ruhe Zuhause degustieren? Interessiert? Dann kontaktieren Sie uns doch und wir werden Ihnen ein Set nach Ihrem Wunsch zusammenstellen. Für dieses Beispiel übernehmen wir die Hälfte der Versandkosten (bei Abholung fallen auch diese Kosten weg):

- Spumante Et Voilà **CHF 26.50** statt CHF 32.50
- Grüner Veltliner **CHF 16.50** statt CHF 20.50
- Rosato Le Colonne **CHF 13.50** statt CHF 16.00
- Marche Rosso **CHF 21.00** statt CHF 26.00
- Frappato **CHF 13.50** statt CHF 16.50
- Fleurie **CHF 14.00** statt CHF 17.50
- Versandkosten **CHF 8.50** statt CHF 17.00

Total CHF 113.50 statt CHF 146.00 - Sie sparen CHF 32.50 oder 22%

VORRESERVATION MONTEVERTINE

Im Gegensatz zum schwierigen Jahrgang 2017 (siehe Newsletter vom Mai 2020) war 2018 etwas regelmässiger und vor allem grosszügiger in Bezug auf die Traubenernte, obwohl das Ergebnis immer noch unter dem Zehnjahresdurchschnitt liegt. Nach einem kalten Winter war der Frühling durch wechselndes Wetter gekennzeichnet, das sich aus sonnigen und abwechselnden Regentagen zusammensetzte. Dies dauerte bis zum Spätsommer und erhöhte die Luftfeuchtigkeit in den Weinbergen, insbesondere in Gebieten mit geringer Exposition. Es war nie zu heiss und dies verlängerte die Reifezeiten der Trauben. Glücklicherweise nahm die Hitze 1-2 Wochen vor der Ernte tagsüber zu, während die Nächte kühl blieben. Die Trauben erhielten so den wenigen Zucker, der noch fehlte. Von einem Sangiovese 2018 erwarten wir ein gutes Geschmacksgleichgewicht, eine ausgeprägte Säure, die bei langem Altern hilft, samtige Tannine und einen schlankeren Körper als der Jahrgang 2015, zum Beispiel. Pergole Torte 2018 könnte bald ein Sammler-Objekt werden!

Pian del Ciampolo IGT 2019	CHF 26.00	statt CHF 29.00
Monte Vertine IGT 2018	CHF 49.00	statt CHF 55.00
Le Pergole Torte IGT 2018	CHF 134.00	statt CHF 149.00

Gültig vom 01. bis 30. April 2021 / Auslieferung Mai 2021

buonvini
Corydor, Richtiarkade 16, 8304 Wallisellen
tel 043 444 74 74, fax 043 444 74 75
info@buonvini.ch
www.buonvini.ch

Copyright © 2013 buonvini, All rights reserved.
Newsletter buonvini *Ich wünsche keinen Newsletter*

Öffnungszeiten:
Nach Terminvereinbarung