



// VINI

LA GAZZETTA
DEI BUONVINI

29. September 2021

Ultime notizie - Letzte Neuigkeiten!

- Nächste Weindegustation, Vertikal Barbaresco Riserva Ovello, am **Freitag 29. Oktober 2021** im buonvini Shop, Richtiarkade 16, Wallisellen, siehe Agenda

Liebe Weinfreunde

Diesen Monat präsentieren wir Ihnen einen neuen Weinproduzenten aus Spanien, welchen wir kürzlich in unserem Portfolio aufgenommen haben.

Javier San Pedro Ortega wurde in Laguardia (Rioja) in der fünften Generation einer Winzerfamilie geboren. Javier produziert seine Weine mit Trauben aus eigenen Weinbergen, denn die Familie San Pedro besitzt in Laguardia mehr als 100 ha Rebfläche. Als 5-jähriges Kind säuberte er den Keller seines Grossvaters und mit 17 (2005) stellte er seinen ersten Wein her. Nach weiteren 8 Jahren, in der Ernte 2013, hatte er die Möglichkeit, dem Familienunternehmen seine persönliche Note zu geben und sein Projekt zu entwickeln. Dieses basiert auf drei verschiedenen Weinlinien. Einerseits wird Cueva de Lobos durch moderne, aromatische und köstliche Weine definiert. Auf der anderen Seite die Linie Viuda Negra, die sich der Wiederentdeckung alter Reben oder alter Weinberge widmet, um ihre Besonderheiten bestmöglich hervorzuheben. Dieses junge Projekt entstand bald und nahm den Namen BODEGAS JAVIER SAN PEDRO ORTEGA an. Ein innovatives Weingut mit einem jungen Team, das sich vom traditionellen Rioja-Wein abheben und die Weinliebhaber überraschen möchte. Javier sagt uns: «Wir glauben, dass unsere Weine eine Geschichte erzählen sollten. Es müssen einzigartige, authentische und innovative Weine sein. Sie müssen den Ausdruck und die Authentizität unseres Landes vermitteln, mit grösstem Respekt produziert und verfeinert werden, dies in einer dynamischen und zeitgemässen Vision.



Ihr buonvini-Team

HITS DES MONATS, J. S. P. ORTEGA, RIOJA

Tempranillo Cueva de Lobos Rosé 2020

Dieser Rosé wird durch vollständiges Abbeeren der Trauben in Edelstahl tanks und anschliessender kalter Vormazeration für eine Nacht gewonnen, um mit dem Pressen und Abbeeren fortzufahren. Die Trauben werden bei niedrigem Druck gepresst, um die Extraktion des Mostes zu erleichtern. Alkohol 13%.



Nur CHF 11.00 statt CHF 13.00

Tempranillo Cueva de Lobos Tinto Joven 2020

Speziell an diesem Wein ist die Kohlensäuremischung, dank welcher der Wein eine besondere Frische und Fruchtintensität erhält. Kirschröte Farbe, violette Reflexe, Aromen von Früchten und Blumen, durch die Kohlensäuremischung betont, mittel strukturiert, angenehm, ausgewogen, im Final Note von Lakritz. Alkohol 13%.



Nur CHF 11.00 statt CHF 13.00

MONATSWEINE OKTOBER

Franciacorta Pas Dosé 'Aligi Sassu' 2015 DOCG, Majolini, Lombardei

Seit 1995 ist dieser Franciacorta dem Bildhauer Aligi Sassu (1912-2000), einem Freund der Familie, gewidmet. Die Etikette zeigt verliebte Pferde, eine Skulptur in Bronze, sein letztes Werk, welche im Keller ausgestellt ist. Der Wein hat grossen Stil wie ein Künstler. Der Franciacorta steht absolut im Zentrum der Aufmerksamkeit: Kompromisslos, trocken und stur. Goldgelb, sehr komplex, elegant, harmonisch. Flaschengärung 36 Monate Minimum. Alkohol 11.5%.



Nur CHF 25.00 statt CHF 29.50

Vino Bianco ChéChà 2016, Cascina Baricchi, Piemont

Der unermüdliche Weinproduzent, Natale Simonetta, Cascina Baricchi, Naviglie, hat uns wieder mit diesem deliziösen Weisswein überrascht, mit dem originellen Namen: ChéChà. Dieser Name entstand aus dem Doppelbegriff Chenin Blanc (Anteil von 40%) und Chardonnay (Anteil 60%). Der Traubenmost wird ca. 12 Tage lang bei einer Temperatur von höchstens 22° spontan in Inox-Behältern fermentieren. 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 ganz wenig Sulfid vermindert. Alkohol 13%.



Nur CHF 18.50 statt CHF 23.00

Fiano 'Clara' BIO-Demeter 2017 IGT, Giancarlo Ceci, Apulien

Wahrscheinlich wird die Rebsorte Fiano schon seit der Antike im Süden Italiens angebaut. Historiker vermuten, dass sie mit der von antiken römischen Autoren beschriebenen Sorte Vitis apiana identisch ist. Denn wie die Vitis apiana (lateinisch apis = Biene), besitzt auch die Fiano eine hohe Anziehungskraft auf Bienen. Ihre Elternreben scheinen ausgestorben und in den 1970er Jahren drohte auch dem Fiano dieses Schicksal. Nur noch wenige Reben der alteingesessenen Traditionssorte waren damals in Kampanien vorhanden. Erst in den 1990ern hatte sich der Rebenbestand erholt. Der Wein ist auch vegan zertifiziert. Alkohol 12.5%. Mundusvini Biowein: Silbermedaille.



Nur CHF 15.00 statt CHF 18.00

Barbaresco Riserva 'Ovello' 2014 DOCG, Produttori del Barbaresco, Piemont

Der Wein des 2014 wird demjenigen von 2013 sehr ähnlich sein: Ein Jahrgang mit mittlerem Körper, Langlebigkeit, mit optimalen Düften und reich an mineralischen Noten. Ovello ist einer der 9 historischen Crus des Barbaresco. Der Rebberg misst 6.5 ha, ist nach S-W/W orientiert und hat eine lehmig-kalkige Beschaffenheit mit Sand und Tuffspuren. Die Reifung dauert 36 Monate in Eichenfässern, der Wein ruht vor der Vermarktung noch 18 Monate in der Flasche. Alkohol 14.5%. 95/100 Galloni.



Nur CHF 37.00 statt CHF 44.00

Rosso Piceno 'Il Maschio da Monte' 2018 DOC, Santa Barbara, Marken

"Die Idee für diesen Rosso Piceno entstand an einem gemeinsamen Abendessen mit Pino Sassano in Stuttgart. Der Maschio da Monte verhalf der traditionellen Rebsorte Montepulciano zu neuem Glanz" (Stefano Antonucci). Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Warm und feinwürzig in der Nase, Sauerkirschen beherrschen die Fruchtnote, Hauch von Tabak. Im Mund elegant, ausgewogen, prägendes Kirscharoma, frische Säure, reifes Tannin. Ausbau 18 Monate in neuen Barriques. Alkohol 14.5%. Original Holzkiste.



Nur CHF 31.00 statt CHF 37.00

Castel del Monte 'Parco Marano' BIO-Demeter 2016 DOC, Giancarlo Ceci, Apulien

Castel del Monte, seit 1971 DOC, befindet sich in der italienischen Region Apulien. Der Name leitet sich von der im Jahre 1240 erbauten, achteckigen und achttürmigen Burg des Hohenstauffer-Kaisers Friedrichs II. (1194-1250) ab, die in Nähe der apulischen Hauptstadt Bari auf einem Hügel liegt. Im Jahre 2011 wurden die Weine des ehemals eigenständigen DOC-Bereiches Rosso Canosa überführt. 10 sind die verschiedenen Castel del Monte Typologien, gewonnen aus 8 Traubensorten wie der Nero di Troia. Der Wein ist auch vegan zertifiziert. Barrique 14 Monate Alkohol 13.5%. Mundusvini Biowein: Goldmedaille.



Nur CHF 13.50 statt CHF 16.50

Ludovico 2012 IGT, Tenute Orestyadi, Sizilien

Blend aus Nero d'Avola und Cabernet Sauvignon. Die Trauben werden in kleinen Behältern transportiert und sorgfältig abbebert, um die Haut nicht zu beschädigen. Die Ernte findet im September statt. Die Fermentierung wird bei 24-26° durchgeführt und wird durch Umwälzen charakterisiert. Ist einmal die Einmischung gemacht, wird der Wein in französischen Eichenfässern für 12 - 14 Monate gelagert und die Aktivität für die Apfelmilchsäuregärung in Gang gesetzt. Lagerung in Flaschen für weitere 8 Monate. Alkohol 14.5%. 90/100 James Suckling; 90/100 Wine Spectator.



Nur CHF 22.00 statt CHF 27.00

Magnum 2011 im OHK: Nur CHF 48.00 statt CHF 58.00

Doppel Magnum 2012 im OHK: Nur CHF 88.00 statt CHF 108.00

Pinot Noir 'Dolomitkalk' 2016 DAC, Zahel, Wien-A

Dolomit steht für den Gesteinstyp der in der Südriede Langsatz im Süden von Wien gedeiht. Dieser spezielle Dolomitkalk besteht aus Kalzium-/Magnesiumgehalt und verleiht den Weinen viel Mineralität. Die Rebsorte Pinot Noir gehört zur Familie der Burgunder. Sie zählt zu einer der ältesten Rebsorten der Welt, die vermutlich fast direkt von Wildreben abstammen. Einer genetischen Untersuchung zufolge ist der Pinot Noir aus einer spontanen Kreuzung zwischen Schwarzriesling und Traminer hervorgegangen. Diese Abstammung wurde jedoch teils verneint, weil davon auszugehen ist, dass der Schwarzriesling eine spätere Mutation des Spätburgunders sei. Barrique 24 Monate. Alkohol 13%.



Nur CHF 28.00 statt CHF 35.00

Morgon 2017 AOC, Domaine de Leyre-Loup, Burgund-F

Dieser Wein entsteht aus Gamay-Trauben. Im Laufe der Jahre wurden die fruchtigen Beaujolais-Aromen milder und durch komplexere und burgunder-typische Aromen ersetzt. Das Bouquet gewinnt einen wärmeren oder ziegelfarbenen Farbton. Weiche Tannine begleiten den dunkleren, starken Gaumen. Ganz kraftvoll behält der Wein seine Ausgewogenheit, um in 5 und 10 Jahren seine Reife zu erreichen oder nach über 15 Jahren ein Réserve Louis Leyre-Loup zu werden. Alkohol 13%.



Nur CHF 14.50 statt CHF 17.50

Essenzia delle Dolomiti 2016 IGT, Pojer & Sandri, Trentino

Essenzia ist eine Spätlese von 5 verschiedenen Traubensorten (hauptsächlich Chardonnay, Sauvignon blanc, Riesling). Es wird Ende November/Anfangs Dezember ausgeführt, wenn die Botrytis Cinerea schon aufgetreten ist. Ein kleiner Ertrag und eine Lese mit Temperaturen unter Null sind Pflicht für diesen einladenden, alkoholarmen, süßen Wein. Säure 7 g/l., Restzucker 118 g/l. Alkohol 9.5%.



Nur CHF 22.50 statt CHF 26.50 (0.375 l)

AGENDA

Vertikal Barbaresco Riserva 'Ovello', Produttori del Barbaresco, Piemont

Die 14 Jahrgänge haben eine totale Punktzahl von 1211 erreicht, was einen Durchschnitt von 93.85/100 für jeden einzelnen Wein ausmacht. PS: 98/02/03/06/10/12 wurde nicht produziert. Ovello ist einer der 9 historischen Crus des Barbaresco.

Datum: **Freitag, 29. Oktober 2021**
Zeit: **ca. 18.00h – 21.30h**
Ort: **buonvini Shop, Richtiarkade 16, 8304 Wallisellen**
Verbindliche Anmeldung: **bis 20.10.2021**
Jahrgänge: **2016-15-14-13-11-09-08-07-05-04-01-00-1999-1997**
Kosten: **CHF 70.00 pro Person inkl. kleinen Häppchen**
Covid: **Es gilt die übliche Regelung, geimpft, genesen oder getestet.**

Wir freuen uns über Ihre Anmeldung an info@buonvini.ch



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