



// VINI

# AGENDA *buonvini*

Termine vom 01.07.2018 bis 30.09.2018



## Juli

### Monatsweine Juli/August/September

Wie immer laden wir Sie ein, die Produkte aus dem Newsletter kennenzulernen. Kommen Sie einfach bei uns vorbei und nutzen Sie die Möglichkeit, die Angebote in Ruhe zu verkosten. Gerne beantworten wir Ihnen bei dieser Gelegenheit Ihre Fragen zur jeweiligen Region oder zum Produzenten.

Täglich vom **01.07. bis 30.09.2018**

Zeit: **übliche Shop-Öffnungszeiten**

Ort: buonvini Degustationskeller/Shop

Zeughausstrasse 67, 8004 Zürich

Kosten: offeriert von buonvini

Weine in Degustation: siehe Newsletter

### Dienstags-Weindegustationen im Restaurant Tschingg am Bellevue

Jeden Dienstag **18.00h bis 20.00h**

Während Juli/August finden diese Degustationen im Restaurant Tschingg, Oberdorfstrasse 2, 8001 Zürich, statt.

Die jeweiligen Themen entnehmen Sie bitte dem Newsletter oder auf unserer Homepage [www.buonvini.ch](http://www.buonvini.ch)

### Serata mediterranea

Geniessen Sie mit uns einen mediterranen Abend mit frisch zubereiteten Tapas von Italia Küchenchef Mischa Käser. Dazu servieren wir Ihnen selbstverständlich die passenden mediterranen Weine aus unserem Newsletter. Wir freuen uns über Ihre Teilnahme.

Datum: **Freitag, 13.07.2018**

Zeit: ab **18.00h**

Ort: buonvini Garten/Keller, Zeughausstrasse 67, 8004 Zürich

Verbindliche Anmeldung: **bis 09.07.2018**

an [info@buonvini.ch](mailto:info@buonvini.ch)

Kosten: CHF 46.00 p. P., alles Inklusive



## August

### Wiener Abend

Wir zelebrieren die grossartigen Weine aus Wien und dem Burgenland und kombinieren diese mit typischen Wiener Spezialitäten, welche die Österreicherin Karoline Fries, Restaurant Trübli (Nachbar buonvini Shop), zubereitet.

#### Menu:

- Griessknödelsuppe
- Wienerkalbsschnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren
- Marillen-Knödel mit Sauerrahmeis

### Weine von Zahel & Horvath:

Grüner Veltliner, Wiener Gemischter Satz, St. Laurent, Zweigelt, Muskateller.

Datum: **Freitag, 24.08.2018**

Zeit: ab **18.00h**

Ort: buonvini Garten/Keller, Zeughausstrasse 67, 8004 Zürich

Verbindliche Anmeldung: **bis 21.08.2018**

an [info@buonvini.ch](mailto:info@buonvini.ch)

Kosten: CHF 75.00 p. P., alles Inklusive

## September

### Vertikal Degustation von 11 Barbaresco Riserva Cru Rabajà, Prod. del Barbaresco

Rabajà ist einer der 9 historischen Crus des Barbaresco. Der Rebberg misst 4.6 ha, ist süd-west-orientiert und hat eine lehmig-kalkige Beschaffenheit mit Sandspuren. Die Reifung dauert 36 Monate in Eichenfässern, der Wein ruht vor der Vermarktung noch 12 Monate in der Flasche. Es werden nur 17'000 Flaschen abgefüllt. Diese 11 Jahrgänge haben an den internationalen Wettbewerben 934 Punkte totalisiert, was einen Durchschnitt von stolzen 93.4 Punkten ergibt.

Datum: **Freitag, 21.09.2018**

Zeit: von **18.30h bis ca. 21.00h**

Ort: buonvini Degustationskeller/Shop

Verbindliche Anmeldung: **bis 16.09.2018**

Jahrgänge: 2013-11-09-08-07-05-04-01-1999-1995-1978

Kosten: CHF 55.00 pro Person inkl. kleinen Häppchen.

Mindeste Teilnehmer-Anzahl 10, maximal 15 Personen.

## Kontakte

### buonvini shop

Zeughausstrasse 67

CH-8004 Zürich

tel. +41-43 444 74 74

natel +41-79 570 12 14

fax +41-43 444 74 75

[mailto: info@buonvini.ch](mailto:info@buonvini.ch)

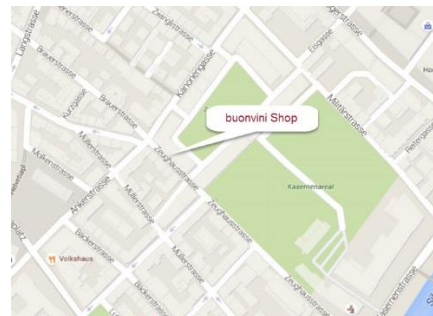
[www.buonvini.ch](http://www.buonvini.ch)

### Öffnungszeiten Shop

Dienstag-Mittwoch 13.00h-18.30h

Donnerstag-Freitag 13.00h-20.00h

Samstag 10.00h-17.00h



### buonvini Weinlounge

Rämistrasse/Oberdorfstrasse 2

CH-8001 Zürich

tel. +41-43 210 38 06

[weinlounge@buonvini.ch](mailto:weinlounge@buonvini.ch)

[www.buonvini.ch](http://www.buonvini.ch)

### Öffnungszeiten Weinlounge

Montag-Freitag 07.00h-24.00h

Samstag 08.30h-24.00h

Sonntag/Feiertage geschlossen

