



// VINI



30. Mai 2018

### Ultime notizie - Letzte Neuigkeiten!

- Degustieren Sie **täglich** zu den üblichen Öffnungszeiten die Monatsweine im buonvini Shop
- Weindegustation **jeden Dienstag, 16.00h bis 21.00h**, in der buonvini Weinlounge
- Olivenöl-Degustation **am Donnerstag, 14.06.2018, ab 18.30h**, in der buonvini Weinlounge

---

### IN EIGENER SACHE...

Liebe Weinfreunde

Wir haben unsere Datenschutzbestimmungen den neuen EU-Richtlinien angepasst. Auf unserer Website [www.buonvini.ch](http://www.buonvini.ch) können Sie unten links den Datenschutz nachlesen.

Da Sie schon seit längerer Zeit unseren monatlich erscheinenden Newsletter erhalten, möchten wir gerne sicherstellen, ob Sie ihn weiterhin erhalten möchten. Wenn dies so ist, müssen Sie nichts weiter tun.

Andernfalls haben Sie die Möglichkeit, sich am Ende des Newsletters unter dem Link «Ich wünsche keinen Newsletter» abzumelden. Dann werden Ihre Daten unwiderruflich gelöscht.

### CIDER'S WEIN? WOZU?

Vom Nutzen des Cider's und der Apfelschale wussten bereits die Babylonier 600 v.Chr. Dem goldenen Saft wurden mehrere positive Eigenschaften nachgesagt oder zumindest heilsame Kräfte für den Körper: Man registrierte diätetische, tonisierende, heilende Effekte bei Husten, präventive Effekte gegen Infarkte und Herzprobleme, ist abführend, stärkend im kardiovaskulären System gegen die Arteriosklerose, anti-karzinogen, heilend. Jüngere Nachforschungen des Brewing Research International Institute (Frau Dr. Caroline Walker), haben die Resultate bestätigt. Das Resultat der Auswertungen ergab, dass sich ein täglicher moderater Konsum von Cider positiv auf die Gesundheit des Konsumenten auswirkt. Der Cider, der anstatt Wein zum Essen genossen wird, hilft der Verdauung, da sein Säuregrad der Magen- und Darmsäure ähnlich ist; ausserdem enthält der Cider sehr nützliche Enzyme für die Verdauung und sein leichter Alkoholgehalt ist gefässerweiternd. Zudem ist der Cider sehr reich an Antioxidantien, welche eine wichtige Rolle im Zellenerneuerungsprozess spielen. Der sehr hohe Gehalt an Kalzium und Kalium ist ein wichtiger Faktor für einen optimalen Blutdruckwert.

buonvini ist bei ihren Nachforschungen auf ein kleines, junges Unternehmen in Lettland gestossen, welches meisterhaft von der Familie Abavas geführt wird. Mit der Gründung der Abavas Familienkellerei im 2010 wurde am Südhang des Tals der Abava der Weingarten angelegt. Die Winzer bauen Äpfel, schwarze Johannisbeeren, Himbeeren und Rhabarber an und sammeln Waldfrüchte, die sie zu aromatischen Getränken verarbeiten - Apfel- und schwarze Johannisbeerweine, Aronia-Port, Apfel-Pommeau und Apfel-Brandy. Die Drinks sind lokal und international bekannt und haben viele Preise gewonnen. Diesen Monat präsentieren wir Ihnen zum ersten Mal einen Apfel-Schaumwein. Skeptisch? Probieren Sie ihn – schmeckt echt gut!

Nicola Mattana  
Sommelier Eidg. FA

## Apfel- und Sommerweine

### **Abavas Hopped Apple Cider, Abavas Family Winery, Lettland**

Neu im Sortiment ist der "Hopped Apple Cider" - ein im Stile eines französischen Calvados hergestellter Apple Cider, der natürlich aus eigenen Äpfeln entsteht. Zu den fein-säuerlichen und fruchtigen Noten des Ciders kommen herbbittere Hopfen-Anleihen, die den Abavas "Hopped Apple Cider" zu einem absoluten Premium Produkt machen - unkonventionell, baltisch und handgemacht. Das Bukett ist üppig und reich, die Perlage anregend. Ein toller Drink, der zu leichten Fischgerichten oder Terrinen passt.



Passt zu Apéritifs, Salaten, Gebäck, Terrinen  
**nur CHF 11.00** statt CHF 13.00

### **Ribolla Gialla Spumante Brut – 0.75 l – Casa Vinicola E. Antonutti, Friaul**

Die Ribolla ist eine weisse autochthone Traubensorte, die seit 1200 im Friaul Julisch Venetien kultiviert wird. Möglicherweise stammt sie von der griechischen Insel Kephalonien und kam über Dalmatien und Slowenien (wo sie Rebula heisst) ins Friaul. In den letzten Jahren wird diese Traubensorte immer öfters erfolgreich für Schaumwein-Varianten verwendet.



Passt zu Apéritifs, Meeresfrüchten, weissem Fleisch, grünem Thai-Curry  
**nur CHF 14.00** statt CHF 17.50

### **Sparkling Wine 'Terra Sávia' Reserve 2009, Sanel Valley Vineyards, Mendocino**

Schaumwein aus reinen Chardonnay-Trauben. Der kleine Rebberg (0.8 ha) befindet sich auf lehmigem, steinigem Boden in der County Mendocino. Jim Milone hat 2006 mit Erfolg versucht, mit der klassischen Methode der zweiten Gärung in der Flasche einen Schaumwein zu erzeugen. Das Resultat ist ein ausgezeichnete "Blanc de Blanc" von grosser Eleganz. Ein echtes Liebhaberprodukt! Der Wein ist strohgelb, intensiv, blumig, fruchtig, mittlerer Körper, jung, harmonisch, charmant, elegant, süffig.



Passt zu Apéritifs, gedämpftem Gemüse, vegetarischen Risotti, Krustentieren, Salzwasserfischen, weissem Fleisch  
**nur CHF 22.50** statt CHF 28.50

### **Brut Rouge 'Terra Sávia' Reserve 2011, Sanel Valley Vineyards, Mendocino**

Schaumwein aus reinen Merlot-Trauben. Der kleine Rebberg (0.7 ha) befindet sich auf lehmigem, steinigem Boden in der County Mendocino. Jim Milone hat 2006 mit Erfolg versucht, mit der klassischen Methode der zweiten Gärung in der Flasche einen Schaumwein zu erzeugen. Das Resultat ist ein ausgezeichnete "Blanc de Noir" von himbeerrosa, intensiv, blumig, fruchtig, trocken, frisch, ausgewogen, edel, mittlerer Körper, harmonisch, charmant, elegant, zart.



Passt zu Apéritifs, gedämpftem Gemüse, warmen Meeresfrüchten, Fisch-Risotti, asiatischen Gerichten  
**nur CHF 18.50** statt CHF 26.50

### **Etna Bianco 2016 DOC, Francesco Tornatore, Sizilien**

Gegen den 20. Oktober werden in den Rebbergen von Castiglione di Sicilia, auf der Nordseite des Vulkanes Ätna, die Carricante-Trauben von Hand gelesen. Nach sofortigem Transport in den Weinkeller werden diese von Hand ausselektioniert. Strohgelb mit intensiven Reflexen, Duft nach grünen Äpfeln, Grapefruit, weissen Pfirsichen, im Gaumen frisch und aussergewöhnliche Mineralität.



Passt zu Apéritifs, Meeresfrüchten, Fischrisotti, Teigwaren mit leichter Sauce, weissem Fleisch, Weichkäse  
**nur CHF 16.00** statt CHF 19.00

### **Cabernet Franc – 2016 – 0.75 l – Casa Vinicola E. Antonutti**

Ursprüngliche Traube aus Bordeaux. Diese Traube wird oft mit dem Verschnitt Cabernet Sauvignon und Merlot (Bordeaux-Verschnitt oder Meritage) benutzt. Sicherlich entsteht dieser nicht, wie man meinen könnte, aus irgendeiner Kreuzung wie der Cabernet Sauvignon, sondern es handelt sich hierbei um eine eigenständige Traubensorte. Nach der Vinifizierung in seiner Reinheit ergibt er einen eher geschmacklich «harten» Wein (vor allem tanninhaltig), nebst seiner typischen Kräuternote. Während vielen Jahren wurde er in verschiedenen Ländern mit dem Carmenère verwechselt.



Passt zu Fleischgerichten, Poulet, reifem Käse  
**nur CHF 11.20** statt CHF 14.00

### **Montevertine IGT 2014, Fattoria di Monte Vertine**

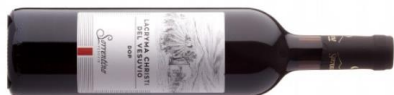
Der Montevertine ist sozusagen der «Basiswein» und auch der historische Wein des Weinhauses. Sergio Manetti füllte seinen ersten Chianti 1971 ab; 1981 verliess er den Zweckverband des «Gallo Nero» und somit deren Bestimmungen. So wurden Montevertine und Pergole Torte «Vini da tavola» (Tischweine). 1998 wurde die neue Bestimmung der Weinbezeichnungen auf europäischer Ebene eingeführt; die Bezeichnung «Riserva» verschwand, Vdt und IGT wurden Vorschrift. In Monte Vertine werden die autochthonen Rebsorten Sangiovese, Canaiolo und Colorino zusammen gekeltert. Der Most macht die alkoholischen und malolaktischen Gärungen in Zementfässern, dann wird der Wein 18 Monate in Eichenfässern gereift und anschliessend weitere 6 Monate in Barriques aus Allier verfeinert. Rubinrot, blumig, fruchtig, intensiv, mittel komplex.



Passt zu Pâtés/Terrinen, Grilladen, Braten  
(92/100 Robert Parker)  
**nur CHF 34.00** statt CHF 39.00

### **Lacryma Christi del Vesuvio 2015 DOC, Az. F.lli Sorrentino, Kampanien**

Eine neapolitanische Legende, typisch für dieses Volk mit Hang zur Theatralik, schreibt Tränen Gottes für die Entstehung dieser Rebe zu. Die Bucht von Neapel sei ein vom stürzenden Luzifer zerrissener Himmelsstreifen: Gott weinte. Aus seinen Tränen entstand auf den steilen Hängen des Vesuvs die Rebe des Lacryma Christi. Trotz der Umständlichkeit dieses Rebbaues schenkt uns die Familie Sorrentino jedes Jahr diesen wunderbaren Rotwein. Rubinrot, komplex, fruchtig, Röstaromen, würzig, harmonisch, süffig. 90% Piediroso & 10% Aglianico. Barrique 4 M.



Passt zu rotem Fleisch, Braten, Wild, Fleischrisotto, Käse, Pilzspezialitäten  
**nur CHF 11.00** statt CHF 14.00

## Etna Rosso 'Pietrarizzo' 2015 DOC, Francesco Tornatore, Sizilien

Zwischen dem 20. und 30. Oktober werden im Rebberg Pietrarizzo in Castiglione di Sicilia, an der Nordseite des Vulkans Ätna, die Nerello Mascalese-Trauben von Hand gelesen. Nach sofortigem Transport in den Weinkeller werden sie von Hand ausselektioniert. Im Holzfass findet für ca. 10-12 Tage die Mazeration bei einer Temperatur von 22-25° statt.

Rubinrot, fein, delikater und ausgeglichener Duft nach roten kleinen Früchten, Blumen, grosser Struktur, elegant.

Holzfass 12 M.



Passt zu Risotti, Teigwaren mit Sauce, rotem Fleisch, Halbhartkäsen  
**nur CHF 21.00** statt CHF 25.00 (93/100 James Suckling)

---

## agenda

---

### Probieren Sie die Monatsweine Juni

Wie immer laden wir Sie ein, die Produkte aus der Gazzetta 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.

Datum: Täglich vom **01.06. bis 30.06.2018**  
Zeit: übliche Shop-Öffnungszeiten  
Ort: buonvini Degustationskeller/Shop,  
Zeughausstrasse 67, 8004 Zürich  
Kosten: offeriert von buonvini  
Weine in Degustation: siehe Newsletter



### Dienstags-Weindegustationen in unserer buonvini Weinlounge am Bellevue

In der buonvini Weinlounge am Bellevue haben Sie die Möglichkeit, verschiedene Weine kennenzulernen und zu degustieren. Probieren Sie unsere Neuheiten!

Daten/Themen: **05.06.2018:** Monatsweine  
**12.06.2018:** Franciacorta Brut, verschiedene Formate (0.375l, 0.75l, Magnum 1.5l)  
**19.06.2018:** Sommerliche Weissweine (Ribolla gialla Antonutti, Sauvignon Blanc Magnas, Wiener Gemischter Satz Kaasgraben)  
**26.06.2018:** DOCG Süsseweine Moscato d'Asti, Vin Santo del Chianti Classico, Recioto della Valpolicella  
Zeit: von **16.00h bis 21.00h**  
Ort: buonvini Weinlounge (im Hause Tschingg)  
Oberdorfstrasse 2 / Rämistrasse, 8001 Zürich  
Anmeldung: nicht erforderlich  
Kosten: offeriert von buonvini  
Referenten: Sommeliers der Weinlounge



### Olivenöl-Degustations-Event

Lernen Sie die Welt des Olivenöls neu kennen. Themen, wie Irreführung der Konsumenten, Sensorik und gesundheitliche Aspekte werden hier behandelt und mit einer moderierten Verkostung des gesamten Qualitätsspektrums verbunden. Im Anschluss an die Degustation findet ein gemütliches Beisammensein mit einem Glas Wein und kleinen Häppchen statt.

Datum: **Donnerstag, 14.06.2018**  
Zeit: ab **18.30h** Eintreffen  
**19.00h** Präsentation  
**19.30h** Degustation des gesamten Qualitätsspektrums  
**20.00h** Apéro  
Ort: buonvini Weinlounge, Oberdorfstrasse 2/Rämistrasse, 8001 Zürich  
Verbindliche Anmeldung: bis **11.06.2018** an [Winelounge@bounvini.ch](mailto:Winelounge@bounvini.ch) oder [info@oleaflorens.ch](mailto:info@oleaflorens.ch)  
Kosten: CHF 40.00 pro Person, inklusive Apéro, Häppchen und einem Glas Wein



---

**buonvini**  
zeughausstrasse 67, 8004 zürich  
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](#)*

**weinladen und weinkeller**  
mo geschlossen  
di - mi 13.00 bis 18.30h  
do - fr 13.00 bis 20.00h  
sa 10.00 bis 17.00h