



// VINI

LA GAZZETTA
DEI BUONVINI

30. Januar 2019

Ultime notizie - Letzte Neuigkeiten!

- Weindegustation **jeden Donnerstag, 17.00h bis 20.00h**, im buonvini Shop
- MusicBLounge Live-Musik **jeden Mittwoch, 20.00h**, in der buonvini Weinlounge
- Wine & Chocolate am **Valentinstag, 14.02.2019**, in der buonvini Weinlounge

Liebe Weinfreunde

Februar – dank Valentin der Monat der Liebe!

Bereits seit 1500 Jahren feiern wir den Valentinstag. Wir haben über die aphrodisierende Wirkung von Wein recherchiert und festgestellt, dass es hierüber bereits eine Studie gibt. Nachfolgend das Interview des Urologen, Nicola Mondaini: «An der Universität von Florenz habe ich mit Probanden versucht, herauszufinden, wie ihr Verhältnis von Wein und Erotik» sei. Die Studie, welche im Journal of Sexual Medicine publiziert wurde, ist mit 800 toskanischen Frauen zwischen 18 und 50 Jahren durchgeführt worden. Die Volontärinnen füllten einen Fragebogen aus, wonach sie über ihr Liebesleben der letzten 4 Wochen befragt wurden, um ihre sexuelle Funktionalität unter verschiedenen Aspekten zu erfassen. Bei dieser Studie kam man zum Resultat, dass Frauen, welche 1-2 Gläser Rotwein täglich konsumierten, eine bessere Sexualkomplexität erreichen würden als Frauen, die nur gelegentlich oder gar nie Rotwein trinken. Die Hypothese lautet, dass diese Vorteile aus den Polyphenolen des Rotweins entstehen (es gibt über 300 Typen, von welchen das Resveratrol wohl am bekanntesten ist). Diese Substanzen erhalten mit ihren antioxidativen Substanzen das Herz-/Kreislaufsystem gut durchblutet und gesund.

Wir schliessen mit einem Zitat von Eubulo, Politiker aus Athen, IV. Jh. v. Chr., über den Rotwein:

«Ein Glas auf die Freunde, zwei auf die Liebe, drei für den Schlaf, vier für den Kampf». Seither ist bekannt, dass eine umworbene Frau nach einem Nachtessen mit Wein in Flirtlaune ist. Am besten sorgen Sie also am Valentinstag für ein gutes Glas Rotwein!

Ihr buonvini Team



HAPPY VALENTINE!

Monatsangebot Februar 2019

Franciacorta Brut Rosé 'Altèra' DOCG, Majolini (17 Punkte Vinum, 93/100 Galloni)

Die Trauben (Pinot Nero) werden nach der Ernte in maximal 18 kg-Kistchen aufbewahrt, entstielt und für 6-8 Stunden bei 5°C in eine Wanne zur Kaltmazeration gelegt. Dann folgt eine leichte Pressung und eine Fermentierung in Stahlwannen bei einer kontrollierten Temperatur von 16-18°C. Der Wein wird 24 Monate lang in der Flasche durch die Hefe verfeinert.

Passt zu Schimmelkäse, süssen Desserts, Meditation.



Nur CHF 27.00 statt CHF 33.00

Passerina BIO 'Kukukaya' 2017 DOC, Cascina del Colle

In der Provinz Chieti (Abruzzo), auf einer Höhe von 250 müM, wo der Boden tonhaltige Substanzen enthält, werden die Passerina-Trauben von Hand gelesen für diesen einzigartig im Stahlfass vinifizierten Weisswein. Der Name Passerina scheint von der Tatsache abzustammen, dass die Sperlinge es liebten, die Traubenbeeren zu picken. Diese sehr alte Traubensorte gehört zur Familie der Trebbiano-Trauben, wie andere weissbeerige Trauben in Mittelitalien. Die Passerina-Traubensorte hat die besten Bedingungen im Gebiet Piceno und Nord-Abruzzo gefunden. Obwohl diese Sorte aus qualitativer Sicht sehr interessant ist, hat sie unter der Konkurrenz der toskanischen Trebbiano-Traubensorte gelitten, welche bessere Erträge eingebracht hat und eindeutig resistenter und kraftvoller ist. Genau aus diesem Grund stand sie für mehrere Jahrzehnte in ihrem Schatten, bis sie von einigen leidenschaftlichen Weinbauern wiederentdeckt wurde.



Nur CHF 13.50 statt CHF 17.00

Gewürztraminer 'Stoass' 2015 DOC, Weingut Pfitscher

Der Gewürztraminer, ist eine natürliche Mutation der Rebsorte Traminer, in Tramin/Termeo, Provinz Bolzano, im frühen Mittelalter entstanden und die sich danach in die ganze Welt verbreitet hat. Diese Muskatellerversion wird für ihre starken Aromen hochgeschätzt. Man vernimmt im Bouquet Mango, Limes, Passionsfrüchte, Lavendel, Rosen, die Fantasie des Sommeliers kennt keine Grenze. Der Rebberg «In die Griess», wo die Trauben für den «Stoass» gelesen werden, befindet sich in Egna, 4 km von Tramin entfernt, auf 300 müM.



Nur CHF 15.00 statt CHF 19.00

Valpolicella Superiore Ripasso '288' 2015 DOC, Terre di Valgrande

Die Pressmethode wurde schon von den alten Römern angewendet, um den dannzumal leichten Weinen aus Valpolicella mehr Körper zu verleihen. Die Fermentierung findet bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 22° und 28°C statt und die Mazeration dauert 8 Tage. Es ist ein Wein von grosser Annehmlichkeit, der sich leicht trinken lässt. Der '288' Ripasso ist von glänzendem rubinrot, in der Nase ist er sehr fruchtig mit Kirschenote, Waldbeeren und Mandeln. Trocken im Gaumen ist es ein Wein von mittlerem Körper, aber mit Charakter und Frische.



Nur CHF 14.50 statt CHF 18.00

Amarone della Valpolicella '288 Red' Limited Edition 2014 DOCG, Terre di Valgrande

Grossartiger Amarone, dieser '288', den es seit kurzem exklusiv bei buonvini gibt. Die Trauben wurden gegen Ende September von Hand gelesen und selektioniert. Der Trocknungsprozess dauert mindestens 4 Monate. In dieser Zeit verliert die Traubenernte ca. 40% an Gewicht. Die Fermentierung und die darauffolgende Mazeration dauert 20 Tage bei einer Temperatur zwischen 18-22°C. Danach reift der Wein für ca. 18 Monate in Eichenfässern. Dieser Wein wird in kleinen Mengen produziert, dies auf traditionelle Art, unverändert handwerklich, wie vor Jahrhunderten, als die Trauben sorgfältig selektioniert wurden und während der Verfeinerungsphase und Lagerung in geeigneten Fässern seine wahrnehmbare Charakteristik annimmt - was ihn sehr bereichert. Er ist reich an Alkohol, Glycerin, sehr strukturiert, kräftig und gleichzeitig elegant – Eigenschaften, die weltweit nicht vorzufinden sind. Intensives rubinrot mit granatroten Nuancierungen, elegante Note nach reifen Zwetschgen mit Schokoladenduft. Im Gaumen harmonische, seidenweiche Tannine, gut ausgewogen, reif. Dieser Wein kann problemlos auch über 20 Jahre gelagert werden.



Nur CHF 29.50 statt CHF 36.00

Poppone 2015 IG, Antonutti

Ausgewogene Traubenanteile, Reifung und Trocknung, geduldiges Warten und gekonntes Dosieren machen diesen Passito-Wein aus Trauben der Rebsorten Merlot und Pignolo zu einem erlesenen Tropfen.

Merlot-Trauben mit optimaler phenolischer Reife werden getrocknet, abgebeert, gepresst, vergoren und mazeriert und schließlich sanft gepresst und in Stahltanks umgefüllt, wo sie über ein Jahr lang reifen und dann in einem perfekt ausgewogenen Verhältnis mit Pignolo-Trauben vermischt werden, einer seltenen autochthonen Rebsorte aus dem Friaul, aus deren Trauben ein gut strukturierter, kräftiger Wein entsteht, der mit seinen dicht verwobenen Tanninen grosses Alterungspotential hat. Die Pignolo-Trauben werden zum Zeitpunkt ihrer vollen Reifung verlesen, abgebeert, gepresst und vergoren, bevor der Wein 12 Monate in Tonneaus reift.



Nur CHF 23.50 statt CHF 29.00
Magnum: **Nur CHF 58.00** statt CHF 72.00

Mille e una Notte 2015 IGP, Donnafugata

Der abgebildete Palais, in welchem die aus Neapel geflohene Königin Maria Karoline Zuflucht fand, war die bevorzugte Residenz des Schriftstellers Tomasi di Lampedusa in Santa Margherita Belice. Erster Jahrgang: 1995. Dieses kleine Juwel entsteht aus Nero d'Avola Trauben. Ertrag nur 40 Dz/ha. Nach einer langen Mazeration wird der Wein während 24 Monaten in neuen französischen Eichenbarriques ausgebaut und noch ein Jahr auf der Flasche gelagert.



Nur CHF 49.50 statt CHF 59.00

Merlino 2014/2000, Pojer & Sandri

Merlin, dieser Wein trägt den Namen des grossen Magiers Merlin. Man darf diesen Wein also ohne Hemmungen als Zaubertrank betrachten. Das Rezept besteht aus 80% Lagrein und 20% aus Schiava und Lagarino gebranntem Brandy. Der Merlin ist bestimmt ein spezieller Wein, welcher unter gewissen Aspekten an einen guten Portwein erinnert. Unter anderem im Alkoholgehalt (19-20°), in der Eleganz und Harmonie. Die Bereitung ist äusserst komplex, wie immer, wenn zwei verrückte Weinbauern, dies im positiven Sinn, wie Pojer & Sandri, am Werk sind. Der Merlino ist unendlich reich an Geruchs- und Geschmacksempfindungen - Säure und Gerbstoffe, Alkohol und Zucker, führen zu einem harmonischen Tanz. Säure 5.42 g/l, Trockenextrakt 143 g/l, Restzucker 129.6 g/l. Ein Wein, den man zu Schokolade und diversen Cremes geniessen muss!



Nur CHF 24.00 statt CHF 29.50

agenda

Donnerstags-Weindegustationen im buonvini Shop, Zeughausstrasse 67, 8004 Zürich

Die Donnerstags-Weindegustationen finden wöchentlich im buonvini Shop, Zeughausstrasse 67, 8004 Zürich, statt. Unser Sommelier Luigi stellt Ihnen gerne unsere verschiedenen Weine vor, die Sie degustieren können. Natürlich berät er Sie auch sehr gerne!

Daten/Themen: **07.02.2019:** Weingut Pfitscher
 14.02.2019: Terre di Valgrande
 21.02.2019: Cascina Galarin
 28.02.2019: Pojer & Sandri
Zeit: von **17.00h bis 20.00h**
Ort: buonvini Shop, Zeughausstrasse 67, 8004 Zürich
Anmeldung: nicht erforderlich
Kosten: offeriert von buonvini
Referent: Sommelier Luigi



Valentinstag! Eine besondere Degustation für Singles und Paare!

Zum Valentinstag sind alle Singles zu einer Degustation der besonderen Art eingeladen:

Diverse Verbindungen zwischen Wein und Schokolade. Entdecken Sie mit uns, wie man «Gottes Gabe» mit dem «Nektar von Bacco» kombinieren kann.

Selbstverständlich sind auch Paare herzlich willkommen!

Datum: **Donnerstag, 14.02.2019**
Zeit: **18.00h bis 20.00h**
Ort: Weinlounge buonvini, Rämistrasse/Oberdorfstrasse
Kosten: CHF 25.-- pro Person
Anmeldung: bis **12.02.2019**, die Anmeldung ist verbindlich
Referentin: Renata Schwarz, Dipl. Sommelière



Live Musik-Events MusicBlounge in der buonvini Weinlounge

Wir führen **jeden Mittwoch, 20.00h**, einen Live-Musik-Event in der buonvini Weinlounge durch, wozu wir Sie gerne einladen.

Der Eintritt ist frei. Kein Konsumationszuschlag.

Reservierungen tätigen Sie bitte unter WineLounge@buonvini.ch

Details siehe auch unter www.buonvini.ch/vini/music-b-lounge/

Wir freuen uns über Ihren Besuch!

Spielplan:

2019

Februar:

06.02.2019 The Bare Tunes

13.02.2019 kein Event

20.02.2019 Bella Farny

27.02.2019 Samuel Castrillon

März:

06.03.2019 Tsering Purtag's The Singin'Guitar

13.03.2019 Two good reasons

20.03.2019 The Bare Tunes

27.03.2019 Lilly Martin's Backbone Trio

BUONVINI WEINLOUNGE ZÜRICH

b buonvini.ch

BUONVINI WEINLOUNGE
RÄMISTEL / OBERDORFSTR. 2
8001 ZÜRICH

JEDEN MITTWOCH
AB 20.00

TISCHRESERVATIONEN:
TEL. 043 210 30 00
WEINLOUNGE@BUONVINI.CH
EINTRITT FREI!

06.02.	LILLY MARTIN'S BACKBONE TRIO	
12.02.	TSERING PURTAG'S THE SINGIN' GUITAR	
18.02.	RED HOT SERENADERS	
24.02.	THE BARE TUNES	
06.03.	JOE SCHWACH	
13.03.	TSERING PURTAG'S THE SINGIN' GUITAR	
20.03.	THE BARE TUNES	
27.03.	ASTROLABIO	
03.04.	TSERING PURTAG'S THE SINGIN' GUITAR	20
10.04.	RED HOT SERENADERS	18
17.04.	THE BARE TUNES	
24.04.	LILLY MARTIN'S BACKBONE TRIO	
01.05.	ASTROLABIO	
08.05.	THE BARE TUNES	20
15.05.	LILLY MARTIN'S BACKBONE TRIO	19
22.05.	TSERING PURTAG'S THE SINGIN' GUITAR	
29.05.	RED HOT SERENADERS	
05.06.	THE BARE TUNES	
12.06.	T.S.A.	
19.06.	T.S.A.	
26.06.	SAMUEL CASTRILLON	
03.07.	TSERING PURTAG'S THE SINGIN' GUITAR	
10.07.	TWO GOOD REASONS	
17.07.	THE BARE TUNES	
24.07.	LILLY MARTIN'S BACKBONE TRIO	

THE SINGIN' GUITAR
THE BEST & MOST ROMANTIC POP & ROCK BALLADS, SING BY THE GUITAR!

LILLY MARTIN'S BACKBONE TRIO
BLUES & SOUL

SAMUEL CASTRILLON
GYPSY JAZZ & SWING

JOE SCHWACH
SOLO GUITAR

ASTROLABIO
SCHNODDERTVULLE HERZEN

RED HOT SERENADERS
VINTAGE BLUES & SWING

THE BARE TUNES
METAL & HEAVY ROCK CLASSICS UNPLUGGED

TWO GOOD REASONS
TRANSATLANTIC MUSIC

buonvini

zeughausstrasse 67, 8004 zürich

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](#)

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