



// VINI

LA GAZZETTA
DEI BUONVINI

27. März 2019

Ultime notizie - Letzte Neuigkeiten!

buonvini Shop-Öffnungszeiten während der Osterfeiertage:

Karfreitag und Ostermontag geschlossen.

- Weindegustation **jeden Donnerstag, 17.00h bis 20.00h**, im buonvini Shop
- MusicBLounge Live-Musik **jeden Mittwoch, 20.00h**, in der buonvini Weinlounge
- Zwei Zusatzkonzerte am **03.04.2019 und 10.04.2019!**
- Tapas y vino am **11.04.2019** mit einer spanischen Weinspezialistin
- Vertikal Degustation 12 Jahrgänge Valpolicella und 1 Amarone 'Monte Lodoletta' von Romano dal Forno am **12.04.2018**
- Vorreservation Amarone und Valpolicella **2012** von Romano Dal Forno
- Spargelzeit **01.-30.04.2019, ab 18.00h**, im Restaurant Markthalle, Limmatstrasse 231, 8005 Zürich (passende Weine von buonvini) <http://www.restaurant-maha.ch/>

Schönen Frühlingsbeginn und frohe Ostern!



Liebe Weinfreunde

Der April ist der Monat der Spargeln (mit Sauvignon), des Osterfestes sowie der Ankunft der neuen Jahrgänge.

Spargeln:

Sauvignon Blanc & Spargeln – ist dies eine perfekte Verbindung? Diese Frage ist gar nicht so leicht zu beantworten. Bekanntlich existieren verschiedene Spargelarten, grüne und weisse Spargeln, als auch verschiedene Sauvignons. Servieren wir die Spargeln nur mit Butter oder mit Schinken: Welche Sauce passt gut dazu? Spargeln mit Fisch oder Fleisch? All diese Faktoren verändern die Mariage von Spargeln und Sauvignon. Wie wäre es mit dem Wein aus der Region oder mit dem guten Tropfen aus Kroatien? Beachtet man ein paar Grundregeln, findet man eine Antwort. Schlussendlich ist dies auch immer eine Frage des eigenen Geschmacks und den sollte sich auch niemand nehmen lassen! Zum Spargel passen auch Müller-Thurgau, Chardonnay, Grüner Veltliner und Weissburgunder oder leichte Rotweine, welche unser Weinsortiment anbietet.

Sauvignon:

Weisse allochthone Trauben, ursprünglich aus Bordeaux. Diese Traubensorte wird heute überall sehr geschätzt, wenn man bedenkt, dass sie vor 20 Jahren nicht einmal einen Platz unter den Top Ten der meist angebauten Traubensorten erreichen konnte, schaffte sie es im 2015 auf den 3. Platz, nach den Sorte Airen und Chardonnay. Der Sauvignon ist eine halb-aromatische Sorte und deshalb reich an Düften wie z.B. nach Zitrone, Mango, Passionsfrucht, rosa Grapefruit, Litchi und die sehr geschätzten Kräuternoten nach Spargeln, frischem Gras und Tomate. Aus dem Sauvignon und dem Cabernet Franc ist der Cabernet Sauvignon entstanden. Man sagt, dass die besten Sauvignons aus dem Friaul und Neuseeland stammen.

Ostern:

Auch dieses Jahr präsentiert uns der Mastro Pasticciere Iginio Massari seine feine Colomba Pasquale. Geschützt wird der edle Inhalt durch die neue Verpackung, die mit eleganten Illustrationen versehen ist, welche schnörkellos die Zutaten aufzeigen, unter anderem die Vanilleschoten aus Madagaskar, die dem Teig ein natürliches, delikates Aroma verleihen, die kandierten Stückchen ausgewählter Orangen, die Mandeln und Haselnüsse, welche den Guss dominieren.



1 Kg nur CHF 29.50

Neue Jahrgänge:

Zu Beginn des Frühlings kommen die neuen Jahrgänge auf den Markt, vor allem diejenigen der Weiss- und Roséweine. Auf spezielle Weise möchten wir Ihnen den neuen Valtenési Chiaretto 'Costellazioni' 2018 von Cascina Belmonte (Gardasee - Lombardei) präsentieren, der eine unglaubliche Zartheit aufweist! In der Monatsaktion können Sie auch den Nosiola 2017 von Pojer & Sandri (Trentino) finden, welcher letzten Monat durch Vinum als bester autochthoner Weisswein mit 18 von 20 Punkten bewertet worden ist. Auch der Grillo von Tenuta Orestiadi (Sicilia) hat satte 17.5 von 20 Punkten erhalten.

Buona Pasqua!
Ihr buonvini Team

Monatsangebot April 2019

Sauvignon Grave del Friuli 2017 DOP, Antonutti

Sowohl in der Nase als auch am Gaumen entfaltet dieser goldgelbe Wein seine Frische und die Noten von Zitrusfrüchten und Melone. Die Farbe des Etiketts ist goldgelb mit anderen Farbnuancen, die an die vegetalen Aromen erinnern sollen. Säure 5.8 g/l; Restzucker 4.9 g/l.



Nur CHF 12.00 statt CHF 14.50

Sauvignon del Friuli 2017 IGT, Az. Agr. Magnás

Der edle Sauvignon, aus Bordeaux stammend, ist mit seinem grasigen, leicht moschusartigen Duft einzigartig. Die im Friaul produzierten Sauvignonweine sind feiner und diskreter als die meisten Überseeversionen. Die Traubenlese findet Mitte September statt. Der Ertrag liegt bei nur 60 Dz/ha. Es wird nur im Stahltank gekeltert, um den Charakter des Sauvignons möglichst voll zu erhalten. Säuregehalt 5.28 g/l, Trockenextrakt 20.3 g/l.



Nur CHF 18.00 statt CHF 22.00

Sauvignon Saltwater 2017 DOC, Iuris Winery, Kroatien

Strohgelbe Farbe mit Goldglanz und von ausserordentlicher Klarheit. Unverkennbares Aroma des Alters in der Nase. Der Duft und das Aroma sind sehr betont. Die Struktur ist gut ausgeglichen. Mittlerer Körper, trocken und aromatisch, delikater und geschmeidig. Nachhaltigkeit und Stabilität der Aromen im Abgang. Der Wein ist sehr klar, direkt, hoch aromatisch und dezent in seiner Vielfalt. Er passt gut zu Fischspeisen, Geflügel, wie auch zu Pasta und Risotto mit Spargeln. Er schmeckt gut zu reifen und weichen Käsesorten. Komplette Entlaubung. 30% der Trauben wurden während 6 Std. gepresst. 15% des Weins fermentiert in hölzernen 500 l-Fässern, welche aus amerikanischem und slowenischem Eichenholz hergestellt wurden. Säure 7 g/l; Trockenextrakt 27.2 g/l.



Nur CHF 13.00 statt CHF 16.00

Sauvignon Prestige Spontan 2016* BIO, Höfflin, Baden - D

Das Terroir im Wein schmecken – um diesen Leitsatz dreht sich alles auf unserem Weingut. Und wo könnte das besser gelingen als hier am Kaiserstuhl? Zwischen Elsass und Schwarzwald erhebt sich dieses Mittelgebirge, Klima und Natur sind einzigartig in Deutschlands sonnenreichster Gegend. Auf den vulkanischen Böden gedeihen vitale, robuste Reben, bestens verwachsen im luftig-mineralischen Löss. In dessen höchsten Schichten im östlichen Kaiserstuhl bauen wir unsere Weine an. Südbadischer Landwein, Vollhefe gelagert, unfiltriert. Säure: 5,1 g/l; Restzucker: 2,5 g/l.



Nur CHF 40.00 statt CHF 45.00

Rarität, sehr begrenzte Menge

Nosiola 2017 IGT, Pojer & Sandri, Trentino

Nosiola ist die einzige autochthone weisse Rebsorte des Trentinos. Es ist eine echte Spezialität, die den "Dialekt des Trentinos" spricht und in ihrer Art geschätzt werden soll. Der Säuregehalt beträgt 6.42 g/l; Trockenextrakt: 18.4 g/l. Als bester autochthoner Weisswein mit 18 von 20 Punkten von Vinum (03.2019) bewertet!



Nur CHF 15.50 statt CHF 19.00

Grillo 2017 DOC, Tenute Orestiadi, Sizilien

Der Grillo von Orestiadi wird üblicherweise Ende August von Hand gelesen und in kleine Kistchen gelegt. Im Keller werden die Trauben entstielt und auf sanfte Art gepresst. Die Fermentierung findet mit selektionierter Hefe bei kontrollierter Temperatur, nicht höher als 17-18° statt. Die malolaktische Fermentierung findet statt, um die Frische der Düfte zu konservieren. Säure 6.51 g/l.

Mit 17.5 von 20 Vinum-Punkten (03.2019) als zweitbesten autochthoner Weisswein bewertet!



Nur CHF 13.00 statt CHF 16.00

Valtènesi Chiaretto del Garda 'Costellazioni' BIO 2018 DOC, Cascina Belmonte

Valtènesi Chiaretto 'Costellazioni', entsteht aus einer Cuvée aus 50% Groppello, 45% Barbera und 5% Sangiovese. Beim ersten Schluck kommt Ferienstimmung auf und man fühlt sich wie an der Côte d'Azur... Meer, Sonne, Ferien... In der Nase erkennt man den Duft von frisch gepflückten Wiesenblumen, im Gaumen bemerkt man zuerst die Säure, dann die Weichheit, alles in perfekter Ausgewogenheit und der Abgang schmeckt nach roten Beeren... verführerisch. Er ist als Biowein und vegan zertifiziert, die Trauben werden vor der Pressung gewaschen. Trockenextrakt 26.9 g/l, Säure 8 g/l. Dieser Wein wird nur in kleinen Mengen produziert - es het solangs het!



Nur CHF 14.00 statt CHF 17.50

NEU! Negroamaro Appassimento Nireus 2016 IGT, Ionis

Hier handelt es sich um rote autochthone Trauben aus Apulien. Negroamaro wird wegen seinen weichen Tanninen und den starken Düften nach roten Beeren sehr geschätzt. Diese Trauben werden schon seit 2'000 Jahren kultiviert und stammen mit Sicherheit aus Griechenland, von wo auch der Name Negroamaro (negro = lat. nero; mavro = griechisch für nero) stammt. Man könnte dies mit Nero di Nero übersetzen, aber nicht mit Nero Amaro. Was bedeutet Appassimento (Welken)? Die Trauben werden ca. einen Monat länger an den Rebstöcken belassen. Dadurch verlieren die Trauben durch Transpiration Wasser, was den Zucker und die phenolischen Werte konzentriert. Daraufhin ist die Fermentierung unter Kontrolle und erlaubt, ein qualitativ hochstehendes Produkt zu erhalten, ohne das Risiko, mit negativen Veränderungen auf die organischen Charaktereigenschaften des Produktes Einfluss zu nehmen.



Nur CHF 13.00 statt CHF 16.00

NEU! Susumaniello Ninì 2016 IGT, Ionis

Die Traube Susumaniello ist eine autochthone Sorte, welche nur in Apulien, Provinz Brindisi, kultiviert wird. Der Name entstand aus «somarello» (Eselchen) in apulischem Dialekt, was die hohe Produktivität der Reben indiziert mit dem Ausdruck «come un somaro» (wie ein Esel). Es ist tatsächlich ratsam, dieser Geschichte, die viele Produzenten erzählen, Glauben zu schenken... es braucht viel Geduld, werden doch mindestens zehn Jahre benötigt, um diesen wichtigen Wein aus Susumaniello-Trauben zu produzieren. Die gute Pflege und Aufmerksamkeit im Rebberg, in seiner Reinheit vinifiziert – all das ergibt im Weinkeller ein optimales Resultat, was wichtig ist, wenn die Konsumenten auf der Suche nach autochthonen und neuen Trauben sind, diametral gegenüber alle Typologien der internationalen Weine. Gemäss einiger Theorien stammt diese Traube aus Dalmatien mit einer ähnlichen Geschichte wie derjenigen des Primitivo, allerdings verkehrt herum, gelangt er doch nicht über die Grenzen des Gebietes von Brindisi. Beachten wir doch, dass einige Forscher im 2008 eine Studie über den Sangiovese und den Garganega geleitet haben, um das Verwandtschaftsverhältnis via DNA mit anderen italienischen Traubensorten festzustellen. Interessant an dieser Studie ist, dass eine Art Eltern-Verhältnis zwischen dem Sangiovese und dem Susumaniello besteht. Wahrscheinlich ist der Sangiovese der Vater des Susumaniello. Weine aus Susumaniello-Trauben weisen eine dunkle rote Farbe auf. In der Nase hat er fruchtige Aromen, intensiv mit Gewürzaromen, welche durch die kurze Lagerung im Holz intensiviert werden. Im Gaumen ist er sehr angenehm, von schöner Frische und feinen Tanninen. Goldmedaille von Mundus Vini 2019.



Nur CHF 13.00 statt CHF 16.00

Vorreservation Romano Dal Forno 2012

Das Jahr 2012 hat sich in der Zone von Illasi von seiner optimalen Seite gezeigt. Exzellente meteorologische Konditionen haben über den ganzen Frühling und Sommer geherrscht mit maximalen Temperaturen im Juli und August, aber auch mit regelmässigen Niederschlägen, was zu einer ausgewogenen Reife der Trauben geführt hat. Unglücklicherweise wurden die Reben teilweise durch Hagel zerstört, was eine Reduktion der Produktion zur Folge hatte. Bei der Ernte war schliesslich eine vorsichtiger Vorgehensweise notwendig. Abgesehen von diesen Vorkommnissen, die wir mehr oder weniger aus früheren Jahren kennen, ist die Ernte konsequent und einheitlich ausgefallen. Das Resultat ist ein körperreicher Wein mit einer perfekten Ausgewogenheit.

Valpolicella Superiore 'Vigneto di Monte Lodoletta' **CHF 79.00** (94/100 Suckling)

Amarone 'Vigneto di Monte Lodoletta' **CHF 249.00** (97/100 Suckling)

Profitieren Sie von **einem Rabatt über 10%** in Vorreservation. Möchten Sie die Weine vor dem Einkauf degustieren? Denn kommen Sie doch am **12.04.2019** in unseren Shop (siehe Agenda)!



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: **04.04.2019:** Sauvignon
 11.04.2019: Tapas y vino
 18.04.2019: die Neuheiten
 25.04.2019: Grillo, Nosiola und Chiaretto
Zeit: von **17.00h bis 20.00h**
Ort: buonvini Shop, Zeughausstrasse 67, 8004 Zürich
Anmeldung: nicht erforderlich
Kosten: offeriert von buonvini
Referent: Sommelier Luigi



Tapas y vino

Mit den ersten warmen Sonnenstrahlen laden wir Sie ein, einen spannenden und lustigen spanischen Abend bei uns zu verbringen. Sara, unsere Vertreterin der spanischen Weingüter reist für diesen Anlass nach Zürich und begleitet uns durch den Abend. Mischa, der Chefkoch des Restaurants Italia bereitet die köstlichen Tapas vor. Das Deguprogramm besteht aus Weinen aus dem Baskenland, Priorat, Lanzarote.

Datum: **Donnerstag, 11. April 2019**
Zeit: ab **18.00h**
Ort: buonvini Garten/Degukeller, Zeughausstrasse 67,
 8004 Zürich
Verbindliche Anmeldung: **bis 09.04.2019 an info@buonvini.ch**
Kosten: CHF 55.00 pro Person, alles inklusive



Vertikal Degustation von 12 Valpolicella + 1 Amarone Monte Lodoletta von Romano dal Forno

Den Valpolicella Monte Lodoletta könnte man auch als den kleineren Bruder des bekannten Amarone von Romano Dal Forno betiteln. Seit Jahrzehnten ist dies ein Kultwein im venezianischen Weinpanorama. Er kostet dreimal weniger als der Amarone, aber er hat immer eine sehr hohe internationale Punktzahl erreicht. Tatsächlich haben die 12 Jahrgänge in Degustation ein Total von guten 1'124 Punkten erreicht, was einen Durchschnitt von 93.66/100 für jeden ergibt. Entdecken Sie sie mit uns am:

Datum: **Freitag, 12.04.2019**
Zeit: von **18.30h bis ca. 21.00h**
Ort: buonvini Degustationskeller/Shop, Zeughausstrasse 67, 8004 Zürich
Verbindliche Anmeldung: bis **08.04.2019**
Jahrgänge: 2012-11-10-09-08-07-06-05-04-03-02-01 und Amarone 2012
Kosten: CHF 95.00 pro Person inkl. kleinen Häppchen
 (werden ab einem Einkauf von CHF 950.00, gutgeschrieben)
 Mindest-Teilnehmerzahl ist 12, maximal ist 15



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 – Zusatzkonzerte:

2019

April:

03.04.2019 Streetwise Supercat

10.04.2019 Paddy & BB Rock'n'Roll Piano



Streetwise Supercat



Paddy & BB Rock'n'Roll Piano



Vorankündigung

Nach der Sommerpause beginnen wir **Mitte September 2019** mit unseren neuen Live-Music-Events. Wir freuen uns, Sie auch dann wieder als Gast in der buonvini Weinlounge begrüßen zu dürfen!



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