



// VINI

LA GAZZETTA  
DEI BUONVINI

26. August 2020

Liebe Weinfreunde

Diesen Monat fahren wir in die wunderschöne Toskana, nach Suvereto/Val di Cornia. Dieses kleine DOC (DOCG seit 2011) liegt nur 38 km südlich von Bolgheri, im Herzen des Maremma livornese.

Die Kellerei «Rubbia al Colle», eine unterirdisch gebaute Struktur von 10'000 m<sup>2</sup>, ist von Rebbergen und Buschwäldern bedeckt und umwachsen. Eingehende agronomische Untersuchungen haben zur Wahl des Gebietes geführt. Francesco Iacono konnte damit die Eignung des Bodens zum Anbau der von ihm gewünschten Rebsorten roter Weine erkennen. Das Landgut erstreckt sich über 100 ha von der Ebene in Meeresnähe bis zu den inneren Hügeln. 80 ha sind mit Reben angebaut. Es werden hier drei Weine aus Sangiovese und drei Verschnittweinen erzeugt. Die Kellerei von Rubbia al Colle wurde bald berühmt, wurde sie doch 2008 unter dem Hügel des Landgutes gebaut und ist deshalb von aussen unsichtbar. Man spricht von «La cantina che non c'è» - «Die Kellerei, die es nicht gibt».

---

## Monatsangebot September 2020, Tenuta Rubbia al Colle

---

### Rabuccolo IGT, 2016

Rabuccolo, ein Toskaner IGT, entsteht aus einer gekonnten Zusammenstellung von Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Syrah. Der Wein ist massvoll strukturiert, um Düfte und balsamische Aromen anhaltend vermitteln zu können. Man erkennt rote Beeren und reife Früchte. Der Weinberg, 17 ha, liegt auf flachem, lehmig-sandigem, tiefem und genügend feuchtem Boden. Das Klima ist trocken und warm. Nach der manuellen Lese wird die Weinbereitung unter kontrollierter Temperatur realisiert. Die Verfeinerung findet in Eichenfässern von 25 hl und dauert 10 Monate. Alkohol 13%.



**Nur CHF 13.50 statt CHF 16.50**

### Val di Cornia Suvereto 'Barricoccio' DOCG, 2015

Einzigartige Weinbereitung! Barricoccio (barrique aus coccio = Tonerde) ist wahrscheinlich der einzige Wein auf der Welt, der in einem Behälter aus Tonerde verfeinert wird. Die Etrusker (VIII. Jahrhundert vor Christus) brauchten einen solchen Behälter, ähnlich unserem Barrique, um den Wein zu lagern. Sangiovese (95%) und Ciliegiolo sind die Komponenten dieser Spezialität; sie stammen aus einem in den ersten Jahren des 1900 angebauten Weinberg, den die Gebr. Muratori wurzelecht ankauften. Dort selektionierten sie aus mehr als 20 diversen Sangiovese-Sorten die interessantesten Varianten und verpflanzten sie auf den neuen Weinberg, genannt Rumpotino. So wird das historische und genetische Andenken der Val di Cornia bewahrt, vor der Einführung der internationalen Sorten. Dieser Wein bleibt im Barricoccio etwa 24 Monate. Alkohol 13%.



**Nur CHF 16.00 statt CHF 19.50**

### Val di Cornia Suvereto 'Olpaio' DOCG, 2016

Die Zusammenstellung von Merlot (90%) und Cabernet Sauvignon bildet seit Jahren ein erprobtes Rezept der Val di Cornia Suvereto DOCG. Die Qualität des Resultates hängt von der Kunst des Önologen ab, der die richtigen Prozente und das Timing der Verfeinerung wählt. Olpaio beeindruckte uns durch seine Eleganz, richtige Struktur, Länge im Mund. Olpaio, Terricciola und Girsoli heissen die Weinberge, auf denen die Trauben wachsen. Der Boden, am Fuss von sanften Hügeln liegend, ist lehmig mit tiefem, sandigem Unterboden. Ausbau: In den ersten 12 Monaten Barriques, nachher noch 12 Monate in grossen Fässern. Alkohol 14%.



**Nur CHF 17.00 statt CHF 21.00**  
**Magnum CHF 39.50 statt CHF 49.00**

### Le Pulledre IGT, 2010

Die Rebsorten Syrah, Sangiovese, Ciliegiolo, Petit Verdot und Cabernet Sauvignon sind die Komponenten des «Le Pulledre». Es sind unterschiedliche Sorten, die aber die gleichen erkennbaren Charakteristiken des Terroirs aufweisen. Der Vorgang war sehr komplex: Jede Sorte wurde separat gekeltert und während 20 Monaten in Barriques verfeinert. Nach dieser langen Zeit, im Juni 2012, wurden für die Kreation der sogenannten Cuvées die verschiedenen Barriques zusammengemischt, um danach den neu geborenen «Le Pulledre» in einem 25 hl Holzfass für weitere 5 Monate ruhen zu lassen. 3300 Flaschen wurden im Dezember 2012 abgefüllt. An der öffentlichen Präsentation dieses Weins im Oktober 2013 wurden innerhalb weniger Minuten alle 3300 Flaschen ausverkauft... buonvini ist es gelungen, eine Partie zu ergattern. Eine wahre Entdeckung! Decanter 90/100. Alkohol 14%.



**Nur CHF 32.00 statt CHF 42.00**  
**3er-Set im Geschenkkarton nur CHF 84.00 statt CHF 126.00**

---

## Monatshit September 2020 - bis zu 20% Rabatt

---

### Langhe Arneis 2018, Cascina Galarin, Piemont

In der Gemeinde Neive, Prov. Cuneo, wird auf dem tonig-/kalkhaltigen Boden die Traubensorte Arneis kultiviert, woraus der gleichnamige delikate Weisswein entsteht. Die Weinanbaufläche richtet sich nach Ost-West und befindet auf 280 müM. Die Fermentierung findet bei einer Temperatur von 16° C im Stahlfass statt, ideal, um die primären Duftnoten der Trauben entfalten zu lassen. Alkohol 13.5%.



Nur CHF 13.50 statt CHF 16.00

### Weissburgunder Apfelgrund 2018 DAC, Weingut Horvath, Burgenland-A

Die Traube Weissburgunder stammt mit hoher Wahrscheinlichkeit aus genetischen Mutationen des Pinot Noir oder des Pinot Grigio. Diese Traubensorte gehört zu den sogenannten «Internationalen», mit französischem Ursprung und wird weltweit angepflanzt. Es handelt sich um eine frühe Sorte und dies lässt sie auch in eher schwierigen und «extremen» Regionen, wie in Österreich und in Nord-Frankreich, gut gedeihen. Leichtes Goldgelb mit grünen Reflexen, in der Nase sehr klare, einladende Frucht nach Holunder und grünen Äpfeln, im Gaumen setzt sich die Frucht fort, sehr saftig, frisch, mit pikanter Säure ausbalanciert, elegant. Alkohol 12.5%.



Nur CHF 12.50 statt CHF 15.00

### Barbera d'Asti Superiore 2014 DOCG, Cascina Galarin, Piemont

Der Barbera d'Asti Superiore «Tinella» besteht aus 95% Barbera- und 5% Freisa-Trauben, welche in Castagnole Lanze geerntet wurden. Der Rebberg richtet sich bei einer Höhe von 250 müM gegen Süd-Westen. Die Bodenbeschaffenheit ist lehmig-kalkhaltig. Nach der Ernte (handgelesen) und der Pressung der Trauben, wird der Most im Tank von 30 hl gelagert, wo eine Fermentierung über ca. 20 Tage stattfindet. Alkohol 14%.



Nur CHF 21.00 statt CHF 26.00  
Magnum CHF 53.00 statt CHF 63.00

### Monferrato rosso 'Bricco Rorisso' 2014, Cascina Galarin, Piemont

Der «Bricco Rorisso» besteht aus 75% Barbera- und 25% Cabernet Sauvignon-Trauben, welche in Castagnole Lanze geerntet wurden. Der Rebberg richtet sich bei einer Höhe von 270 müM gegen Westen. Die Bodenbeschaffenheit ist lehmig-kalkhaltig. Nach der Handlese-Ernte und der Pressung der Trauben wird der Most im Tank von 30 hl gären. Die Gärung dauert etwa 20-25 Tage. Barrique 18 M. Alkohol 14%.



**Nur CHF 20.00 statt CHF 25.00**  
**Magnum CHF 53.00 statt CHF 63.00**

### Pinot Noir 'Schwarzer Letten' 2015 QbA, Stefan Meyer, Pfalz-D

Die Böden sind Ton-Böden und Muschelkalk. Die Weinberge liegen auf ca. 150 m Höhe, am Ortsrand von Rhodt. Die Stöcke sind ca. 40 Jahre alt. Die Erträge liegen zwischen 3.000-3.500 Liter/ha. Die Trauben werden von Hand geerntet. Die Trauben werden bei guter Reife (sehr wichtig, dass Sie nicht zu reif sind, um noch eine gute Säure zu haben) von Hand geerntet. Die Trauben werden bis auf 10% entrappt, welche mit den ganzen Trauben vergären. Die Gärung erfolgt spontan. Die Maische hat zu Beginn eine Temperatur von ca. 15°C. Dann warten wir ab, bis die Gärung beginnt. Dadurch hat man eine Maischestandzeit ohne Alkohol von 2-5 Tagen. Die Maischegärung inkl. Standzeit dauert ca. 20 Tage. Die Trauben werden von Hand gestoßen. Nach dem Abpressen kommt der Wein für 13 Monate ins Barrique: 50% neue Fässer und 50% 2-3 Belegung. Abfüllung ohne Filtration. Alkohol 13.5%.



**Nur CHF 28.00 statt CHF 35.00**

### Blaufränkisch 'Gabarinza' 2016 DAC, Weingut Horvath, Burgenland-A

Der humose Oberboden ist sehr schwach kalkhaltig und durch einen hohen Kiesanteil geprägt. Zusätzlich weist dieser Boden einen verbraunten Übergangshorizont auf. Die braune Färbung entsteht durch Verwitterung und Neubildung von Eisenoxiden. Ausgangsmaterial der Bodenbildung sind ca. 7 Mio. Jahre alte Sedimente. Durch Verwitterungsprozesse haben sich zahlreiche Kalkausfällungen (Konkretionen) gebildet. Alkohol 14%.



**Nur CHF 24.00 statt CHF 30.00**

**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