

# RUFFINI Wein-Aktion

Lagerräumung 9. – 23. Mai 2017

rot | weiß

		Listenpreis	Aktionspreis
Catarratto »Benedè« (kbA), D.O.C. 2015, 0,75 l, Alessandro di Camporeale, Sizilien	6er-Karton	48,10 €	42,90 €
Gavi di Gavi D.O.C.G. 2015, 0,75 l, Deltetto, Piemont	6er-Karton	58,90 €	52,90 €
Roero Arneis »Daivej« D.O.C.G. 2015, 0,75 l, Deltetto, Piemont	6er-Karton	58,90 €	52,90 €
Merlot (Ätna) I.G.T. 2015, 0,75 l, Scilio, Sizilien	6er-Karton	63,20 €	45,90 €
Dolcetto »Le Liste« (kbA) D.O.C. 2013, 0,75 l, Azienda Erbaluna, Piemont	6er-Karton	49,70 €	36,90 €
Barbera d'Alba »Rocca delle Marasche« D.O.C. 2011, 0,75 l, Deltetto, Piemont	6er-Kiste	134,50 €	109,90 €
Passito Rosso »Sikélios« (kbA), 0,75 l, Scilio, Sizilien	0,375-l-Fl.	20,50 €	15,40 €
Grappa di Cirò »Torre Brezia« 45% Vol., Librandi, Kalabrien	0,5-l-Fl.	35,40 €	24,90 €

Die Preise gelten nur bei Selbstabholung bis einschließlich 23. Mai 2017. Einige Artikel sind nur in geringer Anzahl verfügbar.

## Weinporträts

**Catarratto »Benedè« (kbA), D.O.C. 2015, 0,75 l, Alessandro di Camporeale, Sizilien**

Strohgelb; einladendes Bukett von Mandeln, Aprikosen, weißen Pfirsichen und Orangenblüten; am Gaumen frisch, weich und angenehm fruchtig-aromatisch, körperreich und elegant, nachhaltiger Abgang; 100% Catarratto; Stahltank

**Roero Arneis »Daivej« D.O.C.G. 2015, 0,75 l, Deltetto, Piemont**

Strohgelber Auslese-Lagenwein; trocken und erfrischend; charmante Noten von Äpfeln und exotischen Früchten; sehr ausgewogene Säure, elegante Struktur; 100% Roero Arneis; Stahltank

**Gavi di Gavi D.O.C.G. 2015, 0,75 l, Deltetto, Piemont**

Helles Strohgelb; blumiger Duft; trocken und erfrischend mit fruchtigem Charme, im Abgang zarte Noten von Zitrusfrüchten; schöne, ausgewogene Säure, sehr harmonisch; 100% Cortese; Stahltank

**Merlot (Ätna) I.G.T. 2015, 0,75 l, Scilio, Sizilien**

Strahlendes Rubinrot; fruchtiger Duft von Kirschen mit würzigen Noten; am Gaumen Beerenfrucht mit schönem Mandelton und vulkanischer Mineralität, voller Körper mit strukturierende Säure, im Abgang würzig mit jungem Tannin; bleibt lange im Mund; Stahltank; 100% Merlot aus beste Nordostlage des Ätna in 650 m Meereshöhe

**Dolcetto »Le Liste« (kbA) D.O.C. 2013, 0,75 l, Azienda Erbaluna, Piemont**

Dichtes Rubinrot mit violetten Reflexen; Duft von Veilchen und Weichseln; trocken, frisch und saftig mit anregender Säure, mandeliger Abgang; 100% Dolcetto; Stahltank

**Barbera d'Alba »Rocca delle Marasche« D.O.C. 2011, 0,75 l, Deltetto, Piemont**

Lagenwein aus dem Weinberg „Rocca delle Marasche“; intensives Rubinrot mit violetten Reflexen; Duft von Konfitüre, Maraska-Sauerkirschen und Vanille; wenig und warm mit großer Struktur und Eleganz; 100% Barbera; reift 24 Monate im Barrique

**Passito Rosso »Sikélios« (kbA), 0,75 l, Scilio, Sizilien**

Handgeerntet, handverlesen, die Trauben werden auf Strohmatten für etwa 20 Tage zum Trocknen in der Sonne ausgelegt; dunkles Rubinrot; intensive Fruchtnoten mit leichter Gewürznote und Thymianhonig; weich und ausgewogen mit einer Verschmelzung von Aromen, die am Gaumen eine angenehme Süße hinterlassen.

**Grappa di Cirò »Torre Brezia« 45% Vol., Librandi, Kalabrien**

Würzig-aromatisch, kräftig, delikate Schärfe (45% Vol.)

## Ruffini-Degubox

### „Roséweine aus Italien“

von Librandi (Kalabrien)  
und Kellerei Bozen (Südtirol)  
(siehe auch Info Blattunterseite!

Preise gelten nur bei Selbstabholung  
kein Versand

3

Cirò Rosato  
D.O.C. 2015/2016

Librandi (Cirò Marina, Kalabrien)

Leuchtend korallfarben; frischer Duft von Erdbeeren und Himbeeren mit Anklängen an Rosen- und Akazienblüten; frisch, delikat und fruchtbetont mit feiner Säurestruktur, harmonisch; 100% Gaglioppo; Stahltank

Im Café: 0,1 l 3,00 €  
Unser Ladenpreis: 0,75 l 6,60 €  
Alle 3 Weine in der „Degubox“: 21,50 €

1

Südtiroler Lagrein Rosé  
„Pischl“ D.O.C. 2015/2016

Kellerei Bozen (Südtirol)

Helles Rubinrot; zartes, angenehmes Bukett nach Kirsche, Marzipan, Erdbeere und Himbeere; Frisch, lebhaft, delikat, Aromen von roten Beeren und Kirschen, anregendes und erfrischendes Säurespiel; 100 % Lagrein; Stahltank

Im Café: 0,1 l 3,40 €  
Unser Ladenpreis: 0,75 l 9,30 €  
Alle 3 Weine in der „Degubox“: 21,50

2

Rosato „Terre Lontane“  
Val di Neto I.G.T. 2016

Librandi (Cirò Marina, Kalabrien)

Rosé mit leuchtend korallroten Reflexen; intensive, blumige Fruchtnote; frisch und voll, kräftig, intensive Aromen von Kirschen und Erdbeeren; Gaglioppo und Cabernet Franc; Stahltank

Im Café: 0,1 l 3,60 €  
Unser Ladenpreis: 0,75 l 9,40 €  
Alle 3 Weine in der „Degubox“: 21,50 €

### Wie entsteht Rosé?

Der Rosé steht von der Herstellung her gesehen dem Weißwein eigentlich näher als dem Rotwein. Er ist deutlich weniger mit Gerbstoffen angereichert als ein Rotwein, was sich aus der Herstellungsmethode ergibt. Bei der verbreitetsten Methode werden die blauen Trauben so behandelt, als ob es weiße wären, der französische Fachausdruck dafür lautet Rosé de noirs (Rosé aus Schwarzen).

Auf dem Weg durch die Traubenmühle wird der (auch bei roten Trauben weiße) Most vom Schalenfarbstoff der Beeren angefärbt. Dieser schwach rötliche Most wird genauso wie ein Weißwein weiter bearbeitet. Die zweithäufigste Methode ist das sogenannte „Bluten“, französisch Saignée. Die Trauben werden angequetscht, aber nicht gepresst. Bevor jedoch der Most ein dunkleres Rot annehmen kann, wird er schon nach zwölf bis 48 Stunden abgezogen oder einfach durch „Abtropfen lassen“ gewonnen.

Rosé-Weine mit einer kurzen Standzeit (wenige Stunden) auf der Maische vor dem anschließenden Pressen nennt man in Österreich Gleichgepresster, in der Schweiz Süßdruck, in Frankreich Vin gris und in Deutschland Weißherbst. Eine weitere Möglichkeit ist, fertigen Weißwein und Rotwein zu mischen, was von Rosé-Schaumwein oder Rosé-Champagner üblich ist (nach österreichischem und deutschem Weingesetz aber verboten). Eine Spielart des Rosé ist der Rotling, bei dem vor dem Pressen weiße und blaue Trauben oder die Maische verschnitten und dann weiter verarbeitet werden. Unter Maische versteht man das beim Pressen entstehende Gemisch aus Most und den festen Bestandteilen der Weintrauben (Fruchtfleisch und Schalen).

**RUFFINI**

Orffstr. 22-24 80637 München fon: 089-16 11 60 fax: 089-16 67 20 e-mail: ruffini@ruffini.de www.ruffini.de