

RUFFINI

1. Der Herbst macht's bunt.

Drei Weine aus dem Veneto, der Toskana und der Basilikata.
– im Laden Degubox für 36,90 € (statt 43,70 €, nicht im Versand)

Pinot Grigio delle Venezie Barrique »KikkiBigi« D.O.C. 2021

von KLAM (Veneto)

Goldgelb, mit zunehmender Entwicklung kupferfarben (ramato); blumiges Bukett mit zarten Holzaromen; feine Säure, weicher, voller und ausgewogener Geschmack; 100% Pinot Grigio; „Bigi“ ist der Dialektname des Pinot Grigio im Veneto. Vinifizierung: 12 Stunden Kaltmazeration der geernteten Trauben ohne Gärung verleihen dem Wein Struktur und Primäraromen, dann erfolgt die Pressung und Gärung der Maische im Stahltank. Der rosa- bis kupferfarbene Ramato-Ton entsteht dabei durch den ca. 10-stündigen Kontakt des Mostes mit den schwach rötlich pigmentierten Schalen der Traube. Nach der Gärung wird der Wein abgezogen, gefolgt von einer sechsmonatigen Reifung in neuen Barrique auf der eigenen Feinhefe.

Alkoholgehalt: 13° Vol.

Serviertemperatur: 10 – 12°C

Speisenempfehlung: Zu gebratenem oder frittiertem Fisch, Käse und weißem Fleisch



Unser Ladenpreis: 0,75 l 12,50 €, im Café 0,1 l 4,50 €

»Tittà« Basilicata Rosso I.G.T. 2022

von der Masseria Cardillo (Bernalda)

Dichtes Rubinrot mit violetten Refleksen; herrlicher Duft von reifen Himbeeren, auch Noten von Blaubeeren und Gras; am Gaumen intensive, reife Frucht, körperreich und ausdrucksstark mit perfektem Tannin und samtiger Eleganz, im Abgang etwas Vanille; aus Aglianico (40%) und Primitivo (60%); 6 Monate französisches Barrique

Alkoholgehalt: 14° Vol.

Serviertemperatur: 6 – 18°C

Empfehlung: Passt zu Schweine- oder Rinderfilet, Kaninchen, Zicklein mit Wildkräutern, Lammkoteletts, Grillfleisch und gereiftem Käse.



Unser Ladenpreis: 0,75 l 12,30 €, im Café 0,1 l 4,50 €

Morellino di Scansano »Marteto« D.O.C.G. 2021

Azienda Agricola Bruni (Fonteblanda/Maremma, Toskana)

Rubinrot; Intensive Nase mit Noten von Kirsche und dunklen Waldfrüchten, die sich auch im Geschmack wiederfinden; frisch und kräftig mit schöner Würze; gutes Säuregerüst; ausgewogenes Tannin; aus Sangiovese und Syrah; 6 Monate Eichenfass

Alkoholgehalt: 14,5 %

Serviertemperatur: 18° C

Speisenempfehlung: Zu Fleischgerichten und gereiftem Käse



Unser Ladenpreis: 0,75 l 18,90 €, im Café 0,1 l 6,40 €

2. Hintergrundwissen Degubox



Pinot Grigio delle Venezie DOC

Pino grigio ist eine Weißwein-Rebsorte, die sich vom französischen Namen Pinot gris ableitet. Ruländer ist der Name unter dem die Rebsorte in Deutschland klassifiziert ist, Grauer Burgunder und Grauburgunder sind für deutsche Weine dieser Sorte zulässige Synonyme. Obwohl die Beerenhaut rötlich bis rot und grau gefärbt ist, wird sie den Weißweinsorten zugeordnet.

Pinot Grigio delle Venezie ist seit 2017 eine DOC-Qualitätsstufe für Grauburgunder in den drei nordöstlichen Weinbaugebieten Italiens Venetien, Friaul und Trentino. Die Region reicht vom Gardasee bis zum Golf von Triest. Diese Weine waren zuvor als IGT klassifiziert und sind seit Ende 2018 auf dem Markt. In dieser Weinregion wachsen etwa 85 Prozent der italienischen Pinot-Grigio-Produktion und ist zugleich das weltgrößte Anbaugebiet dieser Rebsorte. Durch die neue Gesetzgebung unterliegt die Weinproduktion strengeren Qualitätskriterien. Wichtigstes Merkmal ist der Hektarertrag, der sich von 152 auf 126 Hektoliter pro Hektar verringert hat. Ferner muss ein natürlicher Alkoholgrad von mindestens 11% erreicht werden. Der Charakter der Rebsorte soll mit „frisch und harmonisch, von trocken bis leicht süß“ soll erhalten bleiben, der Körper soll etwas voller und aromatischer werden.

Aglianico

Die rote Aglianico-Traube ist ein starker Charakter mit schöner Frucht, oft markanter Säure und ordentlich Tannin, die gerade deswegen interessante Cuvées mit anderen selbstbewussten Trauben ergibt:

Im »Tittà« verbindet sich der vergleichsweise milde Küsten-Aglianico mit der überschwänglichen Primitivo-Traube zu einer ausgewogenen Balance.

Morellino di Scansano D.O.C.

DOCG-Bereich für trockenen Rotwein im Süden der italienischen Region Toskana in der Landschaft Maremma. Der 1978 als DOC klassifizierte Bereich erhielt im November 2006 die höchste Qualitätsstufe, was ab der Ernte 2007 gültig wurde. Die Zone umfasst die gesamte, namensgebende Gemeinde Scansano, sowie Teile der Gemeinden Campagnatico, Grosseto, Magliano in Toscana, Manciano, Roccalbegna und Semproniano in der Provinz Grosseto. Der Wein wird aus Morellino = Sangiovese (85–100%), sowie eventuell anderen zugelassenen roten Sorten (bis 15%) produziert. Der Alkohol-Gehalt muss zumindest 12,5% vol betragen (DOC war 12%). Mit zwei Jahren Alterung, davon zumindest ein Jahr im Fass, und 13% vol Alkohol-Gehalt (DOC war 12,5%) darf er sich Riserva nennen.