

RUFFINI

Weine aus dem Friaul von der Cantina Rauscedo

Alle drei Weine kommen aus der selben Kellerei: ein Schaumwein, ein Weiss- und Rotwein.
- im Laden Degubox für 27,20 € (statt 31,90 €, nicht im Versand)

Ribolla Gialla «Extra dry» Vino Spumante

Cantina Rauscedo (San Giorgio della Richinvelda/Friaul)

Ein vielseitiger Schaumwein aus dem Friaul; strohgelb mit grünen Reflexen;
Duft von Granny Smith und Zitrusfrüchten; weich, delikat und fruchtig;
anhaltende, belebende Perlage; 100 % Ribolla Gialla

Alkoholgehalt:	11,5 %
Serviertemperatur:	6 - 8 °C
Speisenempfehlung:	Als Aperitif, zu Vorspeisen und Hauptgerichten.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 14,10 €, im Café 0,1 l 5,20 €



Friulano D.O.C. 2023

Cantina Rauscedo (San Giorgio della Richinvelda/Friaul)

Strohgelb; Frischer Duft von weißem Pfirsich und Mandeln; süffig und unkompliziert,
angenehm fruchtig mit erfrischender Säure, idealer Sommerwein;
100 % Tocai Friulano; Stahltank

Alkoholgehalt:	12,5 %
Serviertemperatur:	10 - 12 °C
Speisenempfehlung:	passt bestens zu kräftigen Vorspeisen, Schafskäse, mittelreifem Käse und San Daniele Schinken. Pasta mit Fenchel und Salsicce, zu gegrilltem Fisch

Unser Ladenpreis: 0,75 l 8,90 €, im Café 0,1 l 4,20 €



Refosco dal Peduncolo Rosso D.O.C. 2023

Cantina Rauscedo (San Giorgio della Richinvelda/Friaul)

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen; würziges, frisches Bukett mit Noten von roten
Früchten und Unterholz; im Mund trocken und würzig, schöne Frucht, lebendige Säure,
gut integriertes Tannin; 100 % »Refosco dal Peduncolo Rosso« (»vom roten Stiel«); Stahltank

Alkoholgehalt:	12,5 %
Serviertemperatur:	16 - 18 °C
Speisenempfehlung:	passt zu Salami, Fleischsugo, rotes Fleisch, Braten, mittelalte und gereifte Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 8,90 €, im Café 0,1 l 4,20 €



Porträt Cantina Rauscedo

Die Cantina Rauscedo wurde im Jahr 1951 von 200 leidenschaftlichen Winzern gegründet und steht für mehr als 60 Jahre Weinbautradition im Friaul.

Diese Geschichte ist geprägt von Visionen, Engagement und einer tiefen Verbundenheit mit der Region. Was als kleiner „Do it yourself“-Keller begann, hat sich heute zu einer modernen Winzergenossenschaft entwickelt, die hochwertige Weine produziert.

Dabei setzt die Cantina auf den Ausbau zeitgemäßer Kellertechnik und hat in den vergangenen Jahren erhebliche Investitionen in Modernisierung und Technik getätigt.

Das Preis-Leistungs-Verhältnis der Weine ist bemerkenswert. Während die Preise in den letzten Jahren stabil blieben, entwickelte sich die Qualität der Weine kontinuierlich weiter.

Sie steht heute auf Augenhöhe mit den renommierten Weinen der benachbarten Regionen Collio und Südtirol, ohne dabei unerschwinglich zu werden.

Das Dorf Rauscedo hat weltweit einen herausragenden Ruf als „Hauptstadt“ der Rebschulwirtschaft.

Mit über 83 Millionen bewurzelten und veredelten Weinstecklingen pro Jahr ist es ein bedeutender Knotenpunkt für die Vermehrung von Rebstöcken.

Die Weine der Cantina Rauscedo werden auf den steinigten Böden entlang der Flüsse Tagliamento und Meduna angebaut. Diese Flüsse fließen ungestüm durch das Land, tauchen an manchen Stellen plötzlich unter der Erde ab und prägen das einzigartige Terroir.

Der Boden ist reich an weißen Steinen, die während des Tages die Sonnenwärme speichern und in der Nacht wieder abgeben. Diese natürliche Wärmeregulierung fördert das gesunde Wachstum der Reben und beeinflusst die Komplexität der Weine positiv.

Rauscedo selbst ist ein Ort, in dem man sagt: „das Wasser trennt die Leute, der Wein vereint sie“.

Dies ist nicht nur ein Sprichwort, sondern der Ausdruck der tiefen sozialen und kulturellen Bedeutung des Weins für die Region.

Friulano ist eine autochthone Weißweinsorte Norditaliens und eine klassische Sorte des Friauls und Venetiens.

Im Friaul heißt sie Tocai Friulano, der daraus gewonnene frische, unkomplizierte Weißwein Friulano D.O.P.

Die Rebsorte heißt in Italien ursprünglich schlicht Tocai. Ab dem Jahrgang 2008 musste die Rebsorte auf Tocai Friulano umgetauft werden, damit die Auflagen der EU in puncto Markenschutz des Tokajer erfüllt werden, auf den Ungarn bestand. Die betreffende Sorte ist wuchsstark und ertragskräftig. Die reinsortigen Weißweine sind von strohgelber bis goldgelber Farbe. Aus ihr werden sowohl trockene als auch süße Weine gewonnen. Der Wein findet reinsortig oder im Verschnitt Eingang in die DOC- bzw. DOP-Weine Bianco di Custoza, Colli Berici, Collio Goriziano, Colli Orientali del Friuli, Friuli-Annia, Friuli Aquileia, Friuli Grave, Friuli Isonzo und Friuli Latisana.

Refosco ist eine alte, bodenständige rote Rebsorte, die vor allem in der italienischen Provinz Friaul-Julisch

Venetien sowie in Istrien angebaut wird. Es bestehen verschiedene Varietäten der Rebe, als beste gilt die

rotstielige Refosco dal Peduncolo Rosso. In seinen italienischen Anbaugebieten wird der Refosco zuweilen Terrano, im slowenischen Küstenland Refošk, auf dem slowenischen Karst und in Kroatien Teran genannt.

Diese namentliche Unterscheidung ist durchaus bedeutend, da der Karst vollere Weine hervorbringt als das Küstenland. Die Rebe kann herausragende Weine von intensiver Farbe und großer Ausdruckskraft liefern, häufig entstehen daraus jedoch süffige Tischweine. Im Idealfall durchlaufen die Weine einen biologischen Säureabbau, um die ausgeprägte Säure des Weins zu mildern. Die besten Weine aus dieser Rebe werden in den Colli Orientali del Friuli sowie im slowenischen Karst und auf Terra-Rossa-Böden in Istrien gekeltert, im Grave sind mehr die trinkigen Weine für jeden Tag beheimatet – so auch unser Refosco von der Cantina Rauscedo.