

RUFFINI

Degubox „prosit Neujahr“

Einer unserer Lieblingsprosecci von KLAM und zwei weitere ausgesuchte Weine von Deltetto und Torrevento zum Anstossen auf das neue Jahr.

- im Laden Degubox für 40,30 € (statt 47,50 €, kein Versand)

Prosecco Treviso Millesimato »Extra dry« D.O.C.
von KLAM (Refrontolo-Treviso/Veneto)

Brilliantes Strohgelb; blumig und delikats fruchtig nach Golden Delicious und Akazienblüten; weich, komplex und fruchtig; sehr harmonisch durch das perfekte Gleichgewicht von Säure und Restzucker, im Abgang erfrischender Nachhall nach Zitrusfrüchten; sehr schöne Perlage
85 % Glera, 15 % Pinot Grigio

Alkoholgehalt: 11 % Vol.

Serviertemperatur: 6 – 8 °C

Speisenempfehlung: Immer aus purer Lebensfreude, als Aperitif und zur Menüöffnung, zu Fischsuppe und Meeresfrüchte-Risotto

Unser Ladenpreis: 0,75 l 15,40 €, im Café 0,1 l 5,20 €



Favorita »Servaj« D.O.C. 2024
von Deltetto (Canale d'Alba)

Auslese-Lagenwein; strohgelb; delikates Bukett von Orangenblüten; vollfruchtig, würzig und weich, prägnante, gute Säure; mittlerer Körper; 100% Favorita; Fermentation bei 18°C im Edelstahltank

Weinberg: Einzellage Sarvaj, Gemeinde Castellinaldo, über 20 Jahre alte Rebstocke

Ertrag: 60 hl/ha

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

Serviertemperatur: 9°C

Speisenempfehlung: Als Aperitif, zu Vorspeisen und Krustentieren

Unser Ladenpreis: 0,75 l 15,30 €, im Café 0,1 l 5,20 €



Castel del Monte Rosso Riserva »Vigna Pedale« D.O.C.G. 2017

Kräftiges Rubinrot; voller, weiniger Duft mit Waldbeer- und Kirscharomen; runder, weicher Geschmack mit intensiver Kirschenfrucht; sehr langer Abgang; 100% Nero di Troia; 12 Monate großes Eichenfass

Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

Serviertemperatur: 16 – 18°C

Speisenempfehlung: hervorragend zu rotem Fleisch am Spieß und vom Grill, zu Wildbret, edlem Geflügel, wie zum Beispiel Fasan, und zu gelagertem Käse.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 16,80 €, im Café 0,1 l 6,00 €



Hintergrundwissen Degubox

Prosecco D.O.C. Treviso Millesimato „Extra dry“

Warum eigentlich noch einen Prosecco Spumante im Ruffini? Aus purer Begeisterung!

Während unser Prosecco Brut „Gold“ sich durch seine feine Frucht und schöne Trockenheit auszeichnet, der Prosecco Valdobbiadene Brut D.O.C.G. aus den Steillagen mit seiner Eleganz das Besondere repräsentiert, verwöhnt der Jahrgangs-Prosecco „Extra dry“ von KLAM Nase, Gaumen und Seele mit seiner Süffigkeit und Ausgewogenheit – und er ist das Richtige für alle, die es nicht ganz so trocken mögen.

Er wird nur aus den besten Trauben eines Jahrgangs der Weinberge von Sperscenigo (Treviso) hergestellt.

Der lehmige und feuchte Boden bietet Idealbedingungen für die Traube.

Der Ausbau erfolgt im Edeltank nach Charmat-Methode.

Favorita

Die Sorte (auch Favorita d’Alba) wird in kleinen Beständen in den Roero- und Langhe-Bergen der italienischen Region Piemont kultiviert. Eine Verwandtschaft mit der Vermentino wird vermutet. Sie erbringt säurebetonte Weine mit Zitrusnoten, die vor allem für Cuvées verwendet werden. Deltetto ist eine der wenigen Kellereien, die die Favorita reinsortig ausbaut. Die Sorte wird auch als Tafeltraube genutzt.

Castel del Monte DOC und DOCG

DOC-Bereich für eine breite Palette von zumeist trockenen Rot-, Rosé- und Weißweinen in der italienischen Region Apulien. Die Zone umfasst die gesamte Gemeinde Minervino Murge sowie Teilbereiche der Gemeinden Andria, Binetto, Bitonto, Corato, Palo del Colle, Ruvo di Puglia, Terlizzi, Toritto und Trani in der Provinz Bari. Der Name leitet sich von der im Jahre 1240 erbauten, achteckigen und achttürmigen Burg des Hohenstauffer-Kaisers Friedrichs II. (1194–1250) ab, die in Nähe der apulischen Hauptstadt Bari auf einem Hügel liegt.

Die **reinsortigen Rotweine** der DOC müssen 90% der jeweiligen Hauptsorten enthalten, der Rest können zugelassene Sorten der gleichen Farbe sein. Dies sind bei den Rotweinen vor allem Nero di Troia, Aglianico (auch als Riserva) und Bombino Nero.

Rosso (auch als Novello) und Rosato werden in beliebiger Mischung aus Nero di Troia, Aglianico und Bombino Nero (65–100%), sowie anderen zugelassenen roten Sorten (bis 35%) produziert. Der Rosso darf sich mit 12,5% vol Alkoholgehalt und zwei Jahren Alterung (eines im Fass) Riserva nennen.

Alle müssen vor der Vermarktung zumindest zwei Jahre reifen, davon eines im Fass.

Euer Ruffini Team wünscht euch allen gute Aussichten fürs Neue Jahr!

