

RUFFINI

Degubox „vini per gli occhi“

In Italien sagt man „Il Rosato si beve prima con gli occhi“ – den Rosé trinkt man zuerst mit den Augen. Drei Rosèweine aus dem Friaul (Cantina Rauscedo), Südtirol (Kellerei Bozen/Bozen) und der Lombardei (La Pergola/Moniga del Garda).

- im Laden Degubox für 28,40 € (statt 33,40 €, kein Versand)

Pinot Nero Rosato I.G.T. 2023

von der Cantina Rauscedo (San Giorgio della Richinvelda/Friaul)
zarter, fast transparenter Roséton; frischer Duft von Himbeeren und Zitrusfrüchten;
leichter und süffiger Wein; elegant und weich; gut ausbalancierte feine Säure
100 % Pinot Nero; Stahltank

Alkoholgehalt: 12 %

Serviertemperatur: 6 – 8 °C

Speisenempfehlung: Als Aperitif, zu feinen Fischvorspeisen und Scampi, Gemüsegerichte

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



Chiaretto «Selene» Riviera del Garda Classico D.O.C. 2024

Cantine La Pergola (Moniga del Garda/Lombardei), kontrolliert biologisch (IT-BIO-009)

Strahlendes Rosé; feines Bukett nach roten Beeren, insbesondere nach Walderdbeeren; süffig mit Beerenfrucht, ausgeglichen, elegant und nachhaltig, die feine Mineralität verdankt sich den tonhaltigen Böden der Moränenlandschaft; aus 60% Groppello, 20% Marzemino und je 10% Barbera und Sangiovese; Stahltank

Alkoholgehalt: 13 %

Serviertemperatur: 10 – 12 °C

Speisenempfehlung: passt zu Fisch, Krustentieren (besonders zu Garnelen, Scampi, Hummer und Langusten), Caprese und Pizza, perfekter Aperitif

Unser Ladenpreis: 0,75 l 11,90 €, im Café 0,1 l 4,50 €



Lagrein Rosé «Pischl» I.G.T. 2024

Kellerei Bozen (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

Alkoholgehalt: 12 %

Serviertemperatur: 12 – 14 °C

Speisenempfehlung: als Aperitif, zu Vorspeisen, Vitello Tonnato, gegrilltem und gebratenem Fisch, Krustentieren und vegetarischen Gerichten

Unser Ladenpreis: 0,75 l 12,60 €, im Café 0,1 l 4,60 €



Hintergrundwissen Degubox

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 12 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).

Chiaretto Riviera del Garda Classico DOC

Chiaretto ist die italienische Bezeichnung für einen Roséwein vom Ufer des Gardasees. Dieser beliebte Weinstil entspricht einem als Rosé gekelterten Bardolino (Südostseite des Gardasees) oder Gropello plus anderen Rebsorten (südwestliches Ufer des Gardasees).

Chiaretto ist zumeist dichter, farbstärker und aromatischer als sein leichtfüßiger Bruder „Cerasuolo“.

Das Chiaretto-Bukett entfaltet oft fruchtige Noten von frischen Erdbeeren und Himbeeren sowie würzige Zimt- und Nelken-Aromen. Nicht selten gesellt sich eine leicht salzige, mineralische Note dazu.

Moniga, die auch die „Stadt des Chiaretto“ genannt wird, ist für seinen Rosé bekannt und geschätzt, dem jedes Jahr die Veranstaltung „Italien in Rosa“ gewidmet wird, bei der sich alle Rosé-Weine Italiens und einige der wichtigsten ausländischen Weinfirmen treffen. Der neue Jahrgang wird immer am 14. Februar zum Sankt Valentinstag präsentiert.

Lagrein (Rosé Lagrein „Pischi“)

Lagrein ist eine rote Rebsorte, die aus Südtirol stammt und auch vorwiegend dort angebaut wird. Aus ihr werden Rosé- und Rotweine gekeltert: Die Roséweine heißen Lagrein Kretzer oder Lagrein Rosato, die Rotweine heißen Lagrein Dunkel bzw. Lagrein Scuro, neuerdings auch nur mehr einfach Lagrein.

Besonders bekannt sind die Lagen um den Bozner Stadtteil Gries, wo auch unser Lagrein herkommt. Sie sind in den vergangenen 100 Jahren durch die Stadterweiterung stark geschwunden. In den letzten Jahren sind auch die Lagen in der östlichen Talebene Bozens (Bozner Boden und Rentsch) sowie bei Auer mit außerordentlich gutem Lagrein aufgefallen. Seit den 1990er Jahren gibt es den Lagrein hauptsächlich als Lagrein Dunkel und als Riserva (zwei Jahre Lagerung mit meist zwölf Monaten Ausbau im Barrique-Eichenholzfass). Die Sorte wurde 2009 in Südtirol von 877 Betrieben auf 416 ha angebaut, 25.000 hl Wein wurden als Rotwein und 3.200 hl als Rosé (Kretzer) eingekellert.