RUFFINI

1. Tricolore Alto Adige

Drei Weine von der Kellerei Bozen und Kaltern.
- im Laden Degubox für 36,60 € (statt 43,00 €, nicht im Versand)

Lagrein Rosé «Pischl“ I.G.T.
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

Serviertemperatur: 11,5 %
Alkoholgehalt: 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 5,00 €

Goldmuskateller D.O.C.
Kellerei Kaltern (Kaltern/Südtirol)

Leuchtendes Gelb; intensives Aroma nach Muskat und reifem Pfirsich; saftig und füllig, kernige Säure, gut ausgewogen durch die angenehme Fruchtsüße; ausbalancierter Körper, lang im Abgang. 100 % Goldmuskateller;
12 Stunden Kaltmazeration der geernteten Trauben ohne Gärung verleihen dem Wein Struktur und Primäraromen, dann erfolgt die Pressung und Gärung der Maische auf kontrollierter Temperatur von 18 °C, gefolgt von einer dreimonatigen Lagerung auf Feinhefe im Stahltank.

Serviertemperatur: 8 - 10 °C
Alkoholgehalt: 12,5 %
Speisenempfehlung: Aperitif, Solo, reifer Blauschimmelkäse, Krapfen, Strudel und Kuchen

Unser Ladenpreis: 0,75 l 14,40 € im Café 0,1 l 5,50

St. Magdalener »Huck am Bach« D.O.C.
Kellerei Bozen (Bozen/Südtirol)

Dunkles Rubinrot; Duft blumig nach Veilchen und Rosen, fruchtig nach roter Kirsche und Himbeere, typisches Bittermandel-Marzipan-Aroma; voll und samtig, mittelkräftig mit weichem, würzigem Tannin und feiner Fruchtnote; aus Vernatsch mit Lagrein;
Ausbau im großes Eichenfass

Serviertemperatur: 14 - 16 °C
Alkoholgehalt: 12,5 %
Speisenempfehlung: passt zu Fleischgerichten wie Carne Salada und Bandnudeln mit Ragout vom Wild, Geräuchertem, Knödeln, Speck, Pizza, Pasta und Hartkäse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 16,00 €, im Café 0,1 l 5,50 €

RUFFINI Orffstr. 22-24 80637 München Telefon 089/16 11 60 Fax 089/16 67 20 www.ruffini.de vini@ruffini.de

2. Hintergrundwissen Degubox

Lagrein (Rosé Lagrein „Pischl“)
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.
Lagrein ist laut genetischen Untersuchungen von José Vouillamoz in Norditalien mit den Rebsorten Teroldego und Marzemino verwandt.

Goldmuskateller
Goldmuskateller oder auch Moscato Giallo ist eine autochthone Rebsorte Italiens.
Es handelt sich dabei vermutlich um die früher bekannte Sorte Moscato Sirio. Sie ist eine der zahlreichen Reben, die zur großen Familie der Muskateller zählen. Die Traube ist länglich mit großen Beeren, die locker zusammenhängen. Deren Farbe erinnert an den daraus entstehenden Wein: Sie sind goldgelb.
Der Name verrät schon viel von seinem sinnlichen Gehabe. Doch der Goldmuskateller bringt in Südtirol, neben seiner offensichtlichen Muskatnoten, auch seinen mediterranen Charme ins Spiel und bezirzt die Liebhaber seiner Sorte mit feinen Geschmacksnoten von Zitrusfrucht, Pfirsich, Zitronenmelisse und gebratenem Apfel.
Der brillante Schmeichler setzt sich mit preisgekürten Dessertweinen ebenso gekonnt in Szene wie mit trocken ausgebauten Varianten als perfekter Aperitifwein.

St. Magdalener Classico D.O.C. «Huck am Bach«

Dieser Wein stammt vom gleichnamigen Hof Huck am Bach, der mit seiner mehr als 600-jährigen Geschichte (erstmalige Erwähnung 1394) für die Weinbautradition Südtirols steht (Foto Titelseite). Trauben dieses Hofes im Herzen des St. Magdalener-Gebietes wachsen auf schottrigen Hängen zwischen 250 und 500 Metern über dem Meeresspiegel oberhalb von Bozen und reifen zu einem mittelkräftigen Rotwein, der er zu vielen Gerichten der Südtiroler und der italienischen Küche passt. Die Lese erfolgt manuell Anfang bis Mitte Oktober - sorgfältig ausgewähltes Traubengut wird traditionell vergoren und in großen Eichenfässern ausgebaut. Die St-Magdaelena-Zone umfasst Hänge am Stadtrand von Bozen und Teile der Gemeinden Karneid und Ritten. Weine aus den historischen Lagen dürfen die Zusatzbezeichnung »Classico« oder »Klassisch« am Etikett verwenden.