

RUFFINI

Weinbrief No. 9/2018

15. September 2018

1. Degubox »3 Roséweine aus Italien«
2. Degubox »Bio-Olivenöl-Condimenti mit Orange und Limone«
3. Hintergrundwissen Degubox Rosé
4. Frisch eingetroffene Weine/Neu im Ausschank
5. Sonstiges



Frisch geerntete, gesunde Bio-Oliven von Accardo (Sizilien) - Grundlage für köstliche Olivenöl-Condimenti

Degubox „Roséweine aus Italien“

Drei Roséweine aus Südtirol (Cantina St. Magdalena/Bolzano), Apulien (Torrevento, Corato) und Kalabrien (Librandi, Cirò Marina)

im Laden Degubox für 25,70 € (statt 30,20 €)

Südtiroler Lagrein Rosé »Pischl« D.O.C. 2017

Kellerei Bozen (Südtirol)

Helles Rubinrot; zartes, angenehmes Bukett nach Kirsche, Marzipan, Erdbeere und Himbeere; Frisch, lebhaft, delikates, Aromen von roten Beeren und Kirschen, anregendes und erfrischendes Säurespiel; 100 % Lagrein; Stahltank

Alkoholgehalt: 12,5 %
Serviertemperatur: 12 - 14 °C
Speisenempfehlung: als Aperitif, zu Vorspeisen, Vitello Tonnato, gegrilltem und gebratenem Fisch, Krustentieren und vegetarischen Gerichten

Unser Ladenpreis: 0,75 l 9,90 €, im Café 0,1 l 3,50 €



»Veritàs« Rosato Castel del Monte

Torrevento (Apulien), D.O.C.G. 2017

Dieser fröhliche Allrounder ist der einzige Rosé Italiens mit DOCG-Status!

Intensiv leuchtendes Rosé, komplexes Bouquet, mit feinen fruchtigen und beerigen Noten; ausgewogen und frisch; 100% Bombino Nero

Alkoholgehalt: 12 %
Serviertemperatur: 10 - 12 °C
Speisenempfehlung: Ein ausgezeichneter Allrounder, begleitet besonders gut Salami und rohen Schinken, helles Fleisch und sämtliche Pastavariationen.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 10,40 € im Café 0,1 l 3,60 €



Rosato „Terre Lontane“ Val di Neto I.G.T. 2017

Librandi (Cirò Marina, Kalabrien)

Rosé mit leuchtend korallroten Reflexen; intensive, blumige Fruchtnote; frisch und voll, kräftig, intensive Aromen von Kirschen und Erdbeeren; Gaglioppo und Cabernet Franc; Stahltank

Alkoholgehalt: 13,5 %
Serviertemperatur.: 12 - 14 °C
Speisenempfehlung: Kulinarischer Hochgenuss in Verbindung mit Lachsnudeln und Salatkreationen, aber auch zu asiatischer Küche mit viel Chili und Zitronengras sowie zu herzhaftem Aufschnitt, Fischsuppe und hellen Fleischsorten mit kräftigen Saucen

Unser Ladenpreis: 0,75 l 9,90 € im Café 0,1 l 3,60 €



2. Degubox „Bio-Olivenöl und Condimenti mit Limone und Orange“



Einzelpreis 0,25 l Flasche Olivenöl 7,90 €
Einzelpreis 0,25 l Condimento 12,90 €

Degubox mit Olivenöl „Extra Vergine“ und zwei verschiedenen Condimenti nur 28,70 € (statt 33,70 €)

Der Sommer und der Frühherbst sind die Zeit der leichten, schnellen Gerichte – Salate, Pastagerichte mit frischen Zutaten „à la minute“, gegrillter oder gebratener Fisch und vieles mehr ...

Den letzten Pfiff geben dabei unsere „Olivenöl-Condimenti“ von unserem Bioproduzenten Accardo auf Sizilien: Bio-Olivenöl Extra Vergine bester Qualität, zusammen mit Limonen oder Orangen gepresst – sonst nichts, garantiert ohne nachträglich hinzugefügten Aromen. Ein Schuss genügt oft schon. Als Olivenölbasis empfiehlt sich das wertvolle Bio-Extra-Vergine von Accardo, das auch für die Pressung der Condimenti verwendet wird (0,75 l 18,50 €, 0,5 l 13,30 € 0,25 l 7,90 €).

Hier ein paar Tipps, welches Öl sich für welches Gericht eignet. Faustregel: Immer erst am Schluss, also auch erst nach dem Kochen, zugeben. So bleibt das wertvolle, frische Aroma erhalten und verströmt seinen Duft.

Condimento aromatizzato all' arancia:

Passt gut zu weißem Fleisch, aber auch zu Pilzen, zu Gemüse wie Fenchel (lecker: sizilianischer Fenchel-Orangensalat). Steigert den Geschmack von rohem Fisch und Fleischtartar, sehr gut auch zu Gemüsesuppen.

Lieblingsrezepte des Autors:

Spaghetti mit Meeresfrüchten und gebratenen Garnelen

Knoblauch nach Geschmack in Olivenöl andünsten, frisch gekochte oder vorgekochte Tiefkühl-Meeresfrüchte dazu sowie ein Schuss Weißwein und Orangensaft. Die Meeresfrüchte warmziehen lassen, gewürfelte Tomaten kurz mitgehen lassen, die Spaghetti untermengen, mit Orangen-Condimento beträufeln und reichlich gehackte Petersilie unterziehen. Darüber bei Tisch noch Orangenschale (Ziesterreisser) geben.

Getopt wird das Ganze noch, wenn Ihr das Gericht mit in Knoblauch und Chilli gebratenen Garnelen garniert. Himmlisch!

Spaghetti mit Hokaido-Kürbis

Einen halben Hokaido-Kürbis von den Kernen befreien und in ca. 1 cm lange Würfel schneiden. Mit Accardo-Olivenöl andünsten, sollen noch Biss haben. Vier bis fünf kleingehackte Knoblauchzehen, eine halbe Chili und die Schale einer Bio-Orange (Ziesterreisser) und drei bis vier reife gewürfelte Tomaten eine Minute mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, den Saft der Orange und eine Handvoll in feine Streifen geschnittenen Basilikum zugeben und kurz mitgehen lassen. Mit den mittlerweile bissfest gekochten Spaghetti und wenig Accardo-Orangencondimento mischen und sofort servieren. Bei Bedarf kann noch Nudelwasser zugegeben werden.

Condimento aromatizzato al limone :

Edelt mit ein paar Tropfen jeden Blattsalat, am besten mit Schnittlauch drüber!

Hebt den Geschmack von gekochtem oder im Ofen gebackenen Fisch, weißem und sogar kräftigem roten Fleisch gibt es eine besondere Note. Mildert die erdige Note von Mangold und Roter Bete mit limoniger Frische.

Schmeckt nicht nur im Sommer: Schafskäse, eingelegt in Olivenöl, Limonencondimento und rotem Pfeffer.



Olivenhain der Familie Accardo in Camporeale, Nähe Palermo

3. Hintergrundwissen Degubox Rosé

Wie entsteht Rosé?

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 zwölf 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).

5. Frisch eingetroffene Weine/Neu im Ausschank

Ab sofort sind der Rotwein Morellino di Scansano von Bruni und die beiden Weißweine Bacca Rara von Torrento und Trebbiano Bio von Tollo wieder im Laden erhältlich!

Der Jahrgang unseres Lambruscos „La Rocca“ ist leider aus, dafür ist jetzt der volle, nach Waldbeeren duftende, rotviolette Lambrusco „Il Campanone“ im offenen Ausschank, solange es warm bleibt.

6. Sonstiges

Ihr erhaltet diesen Brief, weil Ihr Euch in unseren Verteiler eingetragen habt.

Falls Ihr diese Mail fälschlicherweise bekommen habt oder wenn Ihr in Zukunft zusätzlich auch den Kulturbrief abonnieren wollt, gebt uns bitte Bescheid.

Fragen:

Haben Sie Fragen oder Anregungen in punkto Newsletter? Dann schicken Sie einfach eine E-Mail an helmut.maier@ruffini.de. Er kümmert sich um alles, was mit dem Newsletter zu tun hat!

Falls Sie Fragen ganz allgemein zu Wein oder speziell zu unseren Weinen haben, schicken Sie bitte eine E-Mail an vini@ruffini.de.

Copyright: Ruffini Gaststätten GmbH

V.i.S.d.P.: Helmut Maier

Ruffini Gaststätten GmbH, Orffstr. 22, 80637 München

Geschäftsführer: Dirk Gottschalk, Samuel Scholz

HBR MÜNchen B58878