

RUFFINI

Weinbrief No. 10/2018

16. Oktober 2018

1. Degubox »Rotweine aus Oberitalien«
2. Hintergrundwissen Degubox
3. 40 Jahre Ruffini
4. Jubiläums-Weinangebote
5. Jubiläumsweinprobe »40 Jahre Ruffini« am 19. November
6. Frisch eingetroffen - Cioccolato e Biscotti di Modica
7. Einsteiger-Weinseminar am 7.1.2019
8. Sonstiges



Vom Hof „Huck am Bach“ oberhalb Bozen kommen die Trauben für den gleichnamigen St. Magdalener der Kellerei Bozen

1. Degubox „Rotweine aus Oberitalien“

Drei Rotweine dem Friaul (Cantina Rauscedo), aus dem Trentino (Endrizzi) und aus Südtirol (Kellerei Bozen)
- im Laden Degubox für 26,30 € (statt 30,90 €)

Refosco dal Peduncolo Rosso D.O.C. 2016/2017

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: Salami, Fleischsugo, rotes Fleisch, Braten, mittellalte und gereifte Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 7,20 € im Café 0,1 l 3,00 €



Teroldego Rotaliano D.O.C. 2016

Endrizzi (San Michele al Adige/Trentino)

Intensives Rubinrot; Himbeerduft; trocken und würzig, lang anhaltender, an Himbeeren und Brombeerenerinnernder Geschmack, weiche und geschmeidig, langer Abgang; 100% Teroldego; 1 Jahr Ausbau im großen Eichenfass

Alkoholgehalt: 12,5 %
Serviertemperatur: 16 - 18 °C
Speisenempfehlung: Angesichts seines weichen Tannins passt er zu einer Vielzahl von Vorspeisen, hellmund dunklem Fleisch sowie Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 10,90 € im Café 0,1 l 4,00 €



St. Magdalener »Huck am Bach« D.O.C. 2016/2017

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

Alkoholgehalt: 13,5 %
Serviertemperatur: 14 - 16 °C
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 12,80 €, im Café 0,1 l 4,30 €



2. Hintergrundwissen Degubox

Refosco dal Peduncolo Rosso

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 Refoš, 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.

Teroldego Rotaliano

DOC für trockenen Rot- und Rosé-Wein in der italienischen Region Trentino-Südtirol, die nach der verwendeten Rebsorte und der gleichnamigen, von den Alpen eingerahmten Ebene benannt ist. Diese liegt beim Zusammenfluss von Etsch (Adige) und Noce. Die Zone umfasst die Gemeinden Mezzocorona und Mezzolombardo, sowie den Ortsteil Grumo in der Gemeinde San Michele all'Adige (mit berühmter Weinbauschule) in der Provinz Trient (Trento). Die als „schönste Europas“ bezeichneten Weingärten liegen auf sandigem, kalkreichem Boden über Kies-schichten.



Der „Giardino dei profumi“ (Duftgarten) der Cantina Endrizzi

Die Reben werden traditionell auf Pergolen erzogen. Rosso (auf dem Etikett kann auch Rubino aufscheinen) und Kretzer (Rosato) werden reinsortig aus der autochthonen Sorte Teroldego gekeltert.

Der Rosso darf sich nach zwei Jahren Lagerung Riserva und mit 12% vol Alkohol-Gehalt Superiore nennen.

St. Magdalener Classico DOC «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).

Die Trauben dieses Hofes im Herzen des St. Magdalener-Gebietes wachsen auf schott-rigen 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-Magdaelan-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.

3. „40 Jahre Ruffini“

Diesen November wird das Ruffini 40 Jahre alt. Wegen der langwierigen Planung und Ausführung unserer Küchensanierung ist uns aber die Puste ausgegangen, so dass niemand mehr Kraft und Zeit für die Planung eines standesgemäßen Geburststagsfestes hatte. Es wird aber nachgeholt, versprochen!

Dafür machen wir am 19. November eine Jubiläumsweinprobe mit extra vielen Winzern, Weinen und einer Weintombola! Ab sofort gibt es auch Wein-Jubiläumsangebote. Genaueres könnt Ihr auf dieser Seite lesen!

4. Jubiläums-Weinangebote

Jubiläums-Weinangebote »40Jahre RUFFINI«

16. - 30. Oktober 2018

		Listenpreis	Aktionspreis
	Chardonnay Friuli D.O.P. 2016, 0,75 l, Cantina Rauscedo, Friaul	6er-Karton 38,90 €	31,90 €
	Verdicchio Superiore D.O.C. »Podium« D.O.C. 2014, 0,75 l, Garofoli, Marken	6er-Karton 89,10 €	71,30 €
	Verdicchio Superiore D.O.C. »Podium« D.O.C. 2014, 0,75 l, Garofoli, Marken	0,75-l-Fl. 16,50 €	12,40 €
	Verdicchio Superiore D.O.C. »Cuprese« D.O.C. 2016, 0,75 l, Colonnara, Marken	6er-Karton 56,70 €	41,70 €
weiß	Verdicchio Superiore D.O.C. »Cuprese« D.O.C. 2016, 0,75 l, Colonnara, Marken	0,75-l-Fl. 10,50 €	56,70 €
	Grillo »Vigna di Mandranova« D.O.C. 2016 (kbA), 0,75 l, Alessandro, Sizilien	6er-Karton 74,00 €	59,20 €
	Castel del Monte Riserva D.O.C.G. »Vigna Pedale« D.O.C. 2013, Torrevento, Apulien	6er-Karton 68,00 €	54,40 €
rot	Castel del Monte Riserva D.O.C.G. »Vigna Pedale« D.O.C. 2013, Torrevento, Apulien	0,75 l Fl. 12,60 €	9,90 €
	Syrah »KAID« D.O.C. 2014 (kbA), Alessandro, Sizilien	6er-Karton 88,60 €	70,90 €
	Syrah »KAID« D.O.C. 2014 (kbA), Alessandro, Sizilien	0,75-l-Fl. 16,40 €	13,20 €
	Jubiläums-Degubox »40 Jahre Ruffini« (je 1 Fl. 0,75 l Podium, Vigna Pedale und Syrah)	45,50 €	29,90 €

Die Preise gelten nur bei Selbstabholung. Die Aktion dauert solange der Vorrat reicht, längstens jedoch bis Dienstag, 30.10.2018.

5. Jubiläums-Weinprobe am 19. November 2018

Am Montag, 19. November 2018, findet von 18 - 22 Uhr unsere Jubiläums-Weinprobe „40 Jahre Ruffini“ statt. Es kommen voraussichtlich 5 Winzer (ein sechster ist angefragt), insgesamt könnt Ihr über 50 Weine und Grappe probieren.

Für alle Gäste der Weinprobe machen wir eine Jubiläumsverlosung mit besonderen Weinen und Magnum-Flaschen. Erster Preis ist ein Wochenende auf dem Agriturismo des Bio-Weingutes Erbaluna im Piemont.

Alle Teilnehmer, die sich im Vorverkauf Karten sichern, haben eine doppelte Gratis-Gewinnchance.

Folgende Weingüter sind sicher dabei:

Azienda Erbaluna (Piemont), Cantina Trexenta (Sardinien), Kellerei Bozen(Südtirol), Le Salette (Veneto), Alovini (Basilikata).

Unkostenbeitrag: 22,- inklusive Degustationsbüffet, das unsere Winzer und das Ruffini mit Spezialitäten der Weinregionen bestücken. Vorverkauf ab 30. Oktober an der Ruffini-Bar!

6. Frisch eingetroffen – Cioccolato e Biscotti di Modica

Jetzt gibt es wieder alle Sorten der sizilianischen Schokoladenspezialität „Cioccolato di Modica“ von Ciokarrua – und natürlich die von vielen heiss ersehnten weichen „Biscotti di mandorla“ in vielen Geschmacksrichtungen!

Wer noch nicht weiß, wie die schmecken – wir führen sie jetzt auch einzeln.

Der Vorrat ist wegen der kürzeren Haltbarkeit begrenzt und vor Weihnachten bekommen wir sicher keine Lieferung mehr.



7. Weinseminar

Einsteiger-Weinseminar Italien

Preis: 60.- €, Beginn: 19.00 Uhr

Termin: Montag, 7.1.2019

Ausflug in die Welt des Weines, seine Geschichte, seinen Anbau, seine Bereitung, seinen Genuss

Ausflug in das Land des Weines: ITALIEN, seine Regionen, seine Rebsorten

Wir werden verschiedene Weine probieren, beurteilen, unterscheiden, Geruchs- und Geschmackssinn schulen.

Anmeldung im Ruffini-Laden oder unter Tel. 089-161160 – gerne auch als Gutschein !

Genauerer findet Ihr auf: <https://www.ruffini.de/weinseminare/#weinseminare>

8. Sonstiges

Links:

Ruffini-Weinliste: <https://www.ruffini.de/weinliste/#weinliste>

Ruffini-Weinseminare: <https://www.ruffini.de/weinseminare/#weinseminare>

Ruffini Presse: <https://www.ruffini.de/wp-content/uploads/2017/06/aktuell.pdf>

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

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

RUFFINI Wein-Aktion

Lagerräumung 3. – 17. Mai 2018

rot | weiß

		Listenpreis	Aktionspreis
Bellini »Cipriani« 0,75 l, Cipriani Bellini, Veneto	6er-Karton	58,90 €	43,90 €
Bellini »Cipriani« 0,75 l, Cipriani Bellini, Veneto	0,75-l-Fl.	10,90 €	7,90 €
Cinque Terre »Costa de Campu« D.O.C. 2016, 0,75 l, Cantina 5 Terre, Ligurien	6er-Karton	96,70 €	82,20 €
Verdicchio Superiore D.O.C. »Podium« D.O.C. 2014, 0,75 l, Garofoli, Marken	6er-Karton	89,10 €	73,70 €
Grillo »Vigna di Mandranova« D.O.C. 2016 (kbA), 0,75 l, Alessandro, Sizilien	6er-Karton	74,00 €	59,20 €
Barbera d'Alba Superiore »La Rosina« D.O.C. 2015, (kbA), Erbaluna, Piemont	6er-Karton	67,00 €	54,90 €
»Tornamagno« Marche Rosso I.G.T. 2013, Colonnara, Marken	6er-Karton	85,90 €	69,90 €
Castel del Monte Riserva D.O.C.G. »Vigna Pedale« D.O.C. 2013, Torrevento, Apulien	6er-Karton	68,00 €	56,00 €
Salice Salentino Riserva D.O.C. »Sine Nomine« D.O.C. 2014, Torrevento, Apulien	6er-Karton	57,20 €	42,90 €
Syrah »KAID« D.O.C. 2014 (kbA), Alessandro, Sizilien	6er-Karton	88,60 €	70,90 €
Cannonau di Sardegna Riserva »Tanca Su Conti« D.O.C. 2010, 0,75 l, Trexenta, Sard.	6er-Karton	91,30 €	74,90 €

Die Preise gelten nur bei Selbstabholung. Die Aktion dauert solange der Vorrat reicht, längstens jedoch bis Donnerstag, 17.5.2018.

Weinporträts

Cinque Terre »Costa de Campu« di Manarola (kbA), D.O.C. 2016, 0,75 l, Cantina Cinque Terre, Ligurien

Steillagen-Cru aus Manarola; intensiver Duft, mineralisch mit aromatischen Noten von Salbei, Macchia Mediterranea und wilden Blumen; reich, weich und voll im Geschmack, saftig und frisch; Bosco 70%, Albarola 15%, Vermentino 15%; Stahltank; optimale Trinkreife

Grillo »Vigna di Mandranova« (kbA), D.O.C. 2016, 0,75 l, Alessandro di Camporeale, Sizilien

Strohgelb mit leuchtenden grünen Reflexen; delikates, volles Bukett mit erfrischenden Noten von Grapefruit, Papaya, Mango und Passionsfrucht mit Anklängen von weißem Pfirsich und Holunderblüten; am Gaumen anfangs sehr mineralisch, dann entfaltet sich die elegante Frucht bis hin zu einem kräftigen, lange anhaltenden und ausgewogenen Abgang; 100% Grillo; Stahltank; optimale Trinkreife

Verdicchio Classico Superiore »Podium« D.O.C. 2014, 0,75 l, Garofoli, Marken

Helles Strohgelb; blumiger Duft; trocken und erfrischend mit fruchtigem Charme, im Abgang zarte Noten von Zitrusfrüchten; schöne, ausgewogene Säure, sehr harmonisch; 100% Cortese; Stahltank; sehr langlebig, wird viele Jahre immer besser; optimale Trinkreife

Barbera d'Alba Superiore »La Rosina« (kbA) D.O.C. 2015, 0,75 l, Azienda Erbaluna, Piemont

Südlagen-Auslese; dichtes Rubin mit granatfarbenen Reflexen; Duft von reifen Früchten und Gewürzen; ausgezeichnete Struktur, ausgewogene Säure, intensive reife Frucht; 100% Barbera; 8 Monate Eichenfass; optimale Trinkreife, aber noch sehr gut lagerfähig

»Tornamagno« Marche Rosso I.G.T. 2013, Colonnara, Marken

Strahlendes Granatrot; intensives, nachhaltiges Bukett mit Aromen von roten Beeren; trocken, geschmeidig und samtig; aus Sangiovese Grosso, Sangiovese Montanino und Montepulciano; wird ein Jahr in französischen Barriquefässern ausgebaut; trinkreif ab jetzt, aber noch jahrelang lagerfähig

Castel del Monte Riserva D.O.C.G. »Vigna Pedale« D.O.C. 2013, Torrevento, Apulien

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

Salice Salentino Riserva D.O.C. »Sine Nomine« D.O.C. 2014, Torrevento, Apulien

Rubin- bis Granatrot; reiches Bouquet, voll und anhaltend mit Nuancen von Weichselkirschen und reifen roten Früchten; intensiv und voll im Geschmack mit einem Wechselspiel zwischen reifen Früchten, Kräutern und Vanille, sehr kompakt und ausgewogen mit gut eingebundenen Tanninen; aus Negroamaro und Malvasia Nera; 6 Monate Stahltank, gefolgt von einem Jahr Eichenfass; schon gut zu trinken, optimale Trinkreife Herbst 2018

Syrah »KAID« D.O.C. 2014 (kbA), Alessandro, Sizilien

Tiefdunkles Rubinrot mit violetten Reflexen; elegantes, vielschichtiges Bukett nach in Alkohol eingelegten Sauerkirschen, Cassis, Brombeeren und Gewürzen; vollmundig, kraftvoll und samtig; komplexe Struktur, lebendige, gut eingebundene Tannine; 100% Syrah; 1 Jahr Eichenfass; optimale Trinkreife

Cannonau di Sardegna Riserva »Tanca Su Conti« D.O.C. 2010, 0,75 l, Trexenta, Sardinien

Intensives Rubinrot; reiches Bouquet von Gewürzen und Macchia; warm und weinig; im Mund trocken, voll, harmonisch und nachhaltig, reifes Tannin; 100% Cannonau; 18 Monate Barrique und 6 Monate Flaschenreife; optimale Trinkreife