

RUFFINI

Weinbrief No. 2/2017

21. Februar 2017

1. Degubox „Rotweine aus der Toskana von Le Calcinaie“
2. Hintergrundwissen Degubox
3. Porträt „Le Calcinaie“-Winzer Simone Santini
4. Der Jahrgang 2016 in Italien
5. Sonstiges

Weinlese bei der Azienda Le Calcinaie (San Gimignano/Toskana), von der die aktuelle Degubox stammt (dritter von links stehend Simone Santini)



1. Degubox „Weine aus der Toskana von Le Calcinaie“

von Le Calcinaie (San Gimignano), kontrolliert biologisch

im Laden Degubox für 33,60 € (statt 39,60 €)

Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G. 2015

Tenuta Le Calcinaie (San Gimignano, Toskana), kontrolliert biologisch

Strohgelb; delikates, fruchtiges Bukett mit dem Duft von grünen Äpfeln, florealen Noten und einem Hauch Mineralität; fester Wein, gut strukturiert, schöne Frucht, feine Säure, schmelzig und ausgewogen, typisches Mandelfinale mit guter Länge; 100% Vernaccia di San Gimignano; Stahltank

Alkoholgehalt: 12,5 %
 Serviertemperatur: 8°C
 Speiseempfehlung: Zu Fischvorspeisen, Artischocken, Gemüserisotto, gedünstetem und gegrilltem Fisch und zu Geflügel

Unser Ladenpreis: 0,75 l 10,90 €, im Café 0,1 l 3,90 €



Chianti Colli Senesi D.O.C.G. 2015/2016

Tenuta Le Calcinaie (San Gimignano, Toskana)

Intensives Rubinrot mit violetterm Schimmer; Duft von reifen Kirschen und Gewürzen; im Mund frische, süße Kirschenfrucht, ausbalanciertes Frucht-Säure-Spiel, weiches Tannin, sehr gute Struktur; Sangiovese mit etwas Colorino und Canaiolo; Stahltank

Alkoholgehalt: 13,5 %
 Serviertemperatur: 16 - 18°C
 Speiseempfehlung: Crostini, Pasta mit rotem Sugo, gegrilltes Fleisch, toskanischer Schweinebraten

Unser Ladenpreis: 0,75 l 10,90 €, im Café 0,1 l 3,90 €



Chianti Colli Senesi Riserva »Santa Maria« D.O.C.G. 2010

Lagenwein von 40 Jahre alten Rebstöcken; intensives Rubinrot; elegantes Bukett von reifen roten Früchten wie Kirschen und Himbeeren; am Gaumen dynamisch und voll mit gutem Säuregerüst, lebendige Kirschenfrucht, angenehmes Traubentannin, langer Nachhall; Sangiovese und Canaiolo; reift 18 Monate in großen Eichenfässern und 6 Monate in der Flasche

Alkoholgehalt: 14,5 %
 Serviertemperatur: 18°C
 Speiseempfehlung: toskanischer Pecorino-Käse und Wildschweinsalami, Risotto und Pasta mit Fleischsaucen, gegrilltes Steak, Wildschweinbraten

Unser Ladenpreis: 0,75 l 17,80 €, im Café 0,1 l 5,80 €



2. Hintergrundwissen Degubox

Vernaccia di San Gimignano

DOCG für trockenen Weißwein in der italienischen Region Toskana. Die Zone umfasst die guten Hügellagen nicht über 500 Meter Seehöhe in der Gemeinde San Gimignano in der Provinz Siena. Sie erhielt als erste in Italien im Jahre 1966 die DOC-Klassifikation und wurde im Jahre 1993 zur DOCG erhoben. Hier werden schon seit dem 13. Jahrhundert Weißweine gekeltert.

Ein Vernaccia war der Lieblingswein des berühmten Malers und Bildhauers Michelangelo Buonarroti (1475-1564), von dem folgender Ausspruch aus dem Jahre 1543 schriftlich verbürgt ist: „Er küsst, schmeichelt, beißt und schmeißt!“ Der Wein wird aus einer speziellen und nur hier kultivierten Vernaccia-Spielart namens Vernaccia di San Gimignano (90-100%), sowie eventuell anderen zugelassenen weißen Sorten (bis 10%) gekeltert und hat einen Alkoholgehalt von zumindest 11% vol. Mit 14 Monaten Reifung im Fass und weiteren vier Monaten in der Flasche darf er sich Riserva nennen. Rot- und Roséweine aus diesem Bereich sind als DOC San Gimignano klassifiziert.

Chianti Colli Senesi Riserva »Santa Maria« D.O.C.G.

„In einem über 40 Jahre alten Weinberg habe ich die Finesse gesucht“ sagt Simone Santini begeistert. „Vigna Santa Maria ist ein Chianti Colli Senesi Riserva aus einem Weinberg mit Südwest-Ausrichtung in 250 Höhe, den ich 1997 in der Chiantigiana, Region Colle Val d'Elsa (Siena), gemietet habe. 2006 habe ich die Trauben von der ein Hektar großen Parzelle das erste Mal getrennt vinifiziert, 2008 brachte ich die erste Riserva heraus. Der Ertrag beläuft sich auf 4,5 Tonnen pro Hektar, was gleichzeitig auch der Gesamtertrag ist. Die Traubenschalen bleiben 7 Tage bei kontrollierter Temperatur auf der Maische, dann wird der Most abgezogen. Der Wein reift nach der Fermentation 18 Monaten im Eichenfass und 6 Monaten auf der Flasche. Die Produktion beläuft sich auf nur 3900 Flaschen.“

Chianti

DOCG-Bereich für Rotwein in der italienischen Region Toskana. Er ist nach der Hügellandschaft zwischen Florenz und Siena benannt. Vermutlich ist die Bezeichnung aus dem Namen einer etruskischen Familie entstanden. Die erste Erwähnung eines Chianti-Weines stammt aus dem Jahre 1404. Ursprünglich galt Chianti nur für die Gebiete um Radda, Gaiole und Castellina in der Provinz Siena im Süden des heutigen Chianti-Classico-Bereiches. Die Feudalherren des Chianti-Bundes besaßen dort schon im 13. Jahrhundert Weinberge.

Das heutige gesamte Chianti-Gebiet (also die beiden Bereiche Chianti und Chianti-Classico) umfasst Rebflächen in den sechs Provinzen Arezzo, Florenz, Pisa, Pistoia, Prato und Siena mit rund 7.000 Produzenten in über 100 Gemeinden. Die Gesamtrebfläche beträgt rund 24.000 Hektar, davon 7.000 Hektar für den Chianti Classico. Darüber hinaus gibt es noch eine engere Herkunfts-Bezeichnung innerhalb des Bereiches mit sieben Subzonen, die am Etikett angeführt werden dürfen. Dies sind Chianti Colli Aretini um Arezzo, Chianti Colli Fiorentini um Florenz, Chianti Colline Pisane um Pisa, Chianti Colli Senesi um Siena, Chianti Montalbano um Carmignano, Chianti Montespertoli (erst seit 1997) und Chianti Rufina um Pontassieve. Als beste gelten Rufina, Colli Senesi und Colli Fiorentini. Alle anderen Weine aus den Randzonen werden einfach als Chianti bezeichnet. Beide erhielten 1967 die DOC- und 1984 die DOCG-Klassifikation.

Für den Chianti sind die Vorgaben bezüglich Hektarertrag, Alkoholgehalt und Säuregrad per Subzone etwas unterschiedlich. Die Rebsortenmischung ist zumindest 75 bis 100% Sangiovese, maximal 10% Canaiolo Nero, maximal 10% andere zugelassene rote Rebsorten, sowie maximal 10% die weißen Sorten Trebbiano Toscano und/oder Malvasia del Chianti. Der Höchstertrag beträgt 9.000 kg je Hektar für den normalen Chianti und 8.000 kg je Hektar für die sieben Subzonen.

Die Restsüße darf maximal 4 g/l betragen. Der Riserva muss zumindest zwei Jahre reifen, davon zumindest drei Monate in der Flasche. Im gesamten Chianti-Gebiet werden jährlich rund 100 Millionen Liter Wein produziert, der Anteil des Chianti-Classico beträgt rund ein Viertel. Um die Möglichkeit zu geben, auch andere DOC-Weine zu erzeugen, wurden die Bezeichnungen Colli dell'Etruria Centrale und Vin Santo del Chianti geschaffen.

3. Porträt „Le Calcinaie“-Winzer Simone Santini

Das nur 10 Hektar umfassende Weingut „Tenuta Le Calcinaie“ liegt in der klassischen Toskanalandschaft, 3 km entfernt vom historischen Zentrum von San Gimignano, der Stadt der Türme. Besitzer der kleinen Cantina mit 40.000 Flaschen Gesamtproduktion ist Simone Santini, ein sympathischer Mensch mit Brille und verwuschelten Haaren, dem der Schalk im Nacken sitzt. Sein Vernaccia, von dem er nur 15.000 Flaschen abfüllt, ist etwas Besonderes, denn es gibt unseres Wissens keinen, der diese Harmonie, Eleganz und Schmelzigkeit erreicht und dabei auch noch so süffig ist. Er erhielt die Sonderauszeichnung für „hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis“ im Führer „Weine für jeden Tag“ von „Slow Food“, der der Cantina außerdem die „Individualität einer Burgunder-Domäne“ bescheinigt. Doch lassen wir Simone selber sprechen:

„Ciao, hier spricht Simone Santini, Besitzer und Faktotum der kleinen Azienda „Tenuta Le Calcinaie“. Ich freue mich schon sehr aufs Ruffini-Sommerfest! Nachdem mein Vernaccia und mein Chianti so gut bei Euch ankommen, bin ich gespannt, wie Euch die Weine schmecken werden, die ich extra fürs Fest mitbringe - und natürlich die toskanischen Leckereien, die ich im Gepäck habe.

Aber nun ein paar Sätze zu mir, damit Ihr wißt, mit wem Ihr es zu tun habt:

Seit ich das Diplom als Wein-Agrarwirt des Landwirtschaftlichen Institutes von Siena gemacht hatte, träumte ich davon, mich der Natur und dem Wein zu widmen. 1986, mit der Anpflanzung meines ersten Weinberges, hatte ich es geschafft. Vom Jahrgang 1993 habe ich dann die erste eigene Flasche abgefüllt.

Seit 1995 arbeitete ich biologisch, das heißt Kupfersalze und Schwefel für die Parasitenbekämpfung und Mist als Dünger. Ich verwende all meine Kraft darauf, meine Weine immer noch mehr zu verbessern: Die Qualität ist mir das Wichtigste überhaupt.

Seit einigen Jahren habe ich jetzt eine Cantina, wie ich sie mir immer gewünscht habe! Nach Jahren harter Arbeit hatte ich es geschafft, einen funktionalen modernen Weinkeller hinzustellen, in dem jeder Arbeitsschritt dem Schutz des Produktes dient, wo Hygiene oberstes Gebot ist. Der Wein reift sommers wie winters bei gleichen Temperaturen. Die Cantina ist fast komplett unterirdisch, die Teile über dem Erdboden nichtleitend, die Türen thermoisoliert, die Hinterwand aus armiertem Zement ist durchlässig für die Feuchtigkeit des Erdreiches. Das Raumklima hat damit immer den richtigen Feuchtigkeitsgehalt. Die biologische Vinifizierung erfordert enorme technologische Innovationen. Zum Beispiel benutzen wir so gut wie nie chemische Reinigungsmittel, sondern kochendes Wasser, um Bottiche und Rohrleitungen zu putzen. Darüber hinaus reduzieren niedrige Temperaturen und Hygiene den Einsatz von Stabilisierungsmitteln. Hochglanzpolierte Edelstahltanks beschleunigen die Reinigung und verringern den Verbrauch von Wasser und Brennstoffen. Die mit Epoxidharz verkleideten Keramikböden garantieren eine einfache und perfekte Reinigung.“





Herbstlicher Farbenrausch: Weinberge der Cantine Lombardini (Emilia)

4. Der Jahrgang 2016 in Italien

Dossier Vendemmia 2016 – Im Norden Sonnenschein, im Süden Regen

Von Markus Blaser, Maria Giancone, Andreas März(MERUM),
sowie Statements zum Weinjahr 2016 von Ruffini-Winzern

Die Qualität des 2016er-Jahrgangs ist uneinheitlich. Während die süditalienischen Regionen unter Schlechtwetter mit stellenweise massiven Niederschlägen zu leiden hatten, rettete im Norden und auf den Inseln ein warmer, trockener Herbst einen bis dahin eher problematischen Jahrgang. Laut dem italienischem Önologenverband (Assoenologi) liegt die Produktionsmenge mengenmäßig knapp über dem Durchschnitt der letzten Jahre.

Während des vergangenen Winters war es in ganz Italien mild, mit höheren Temperaturen als üblich und sehr geringen Niederschlägen (289 mm statt dem langjährigen Durchschnitt von 439 mm). Erst im Februar und März sorgte großzügiger Regen dafür, dass die Wasserreserven der Böden wieder aufgefüllt wurden.

Lokale Hagelgewitter und Spätfröste in der Blütephase brachten schon früh reduzierte Mengenerwartungen mit sich. Im Juni wurde es dann kühl und wieder regnerisch, was zu einem erhöhten Befallsdruck durch den Falschen und den Echten Mehltau führte.

Mittel- und Norditalien kamen mit Sardinien und Sizilien in den Genuss eines schönen Septemberwetters mit wenig Niederschlägen und guten Tag-Nacht-Temperaturunterschieden. Dadurch konnten in Sizilien, Sardinien, Mittel- und Norditalien gesunde, reife Trauben geerntet werden. Die Önologen der norditalienischen Regionen berichten von vielversprechenden, aroma- und polyphenolreichen Rotweinen.

Anders in Süditalien, dort fielen gerade in der Reifephase ungewöhnlich große Niederschläge, die manchenorts weit über dem Durchschnitt lagen. Die tiefen Temperaturen und das Schlechtwetter zerstörten bis in den Oktober hinein viele Hoffnungen. Dies wird sich auch in der Weinqualität widerspiegeln. Vor allen Dingen sind die Weine spätreifender Sorten betroffen.

Die Weinlese begann im Süden und auf den Inseln zum Teil bereits Ende Juli mit den Trauben für Spumante-Grundweine, der Großteil des Ernteguts wurde jedoch zwischen Ende September und Mitte Oktober eingebracht. Schlusslichter waren der Nebbiolo im Valtellina – letzte Trauben um den 10. November –, der Cabernet in Südtirol, der Raboso im Veneto, der Aglianico in Kampanien und die Trauben des Ätna. Mussten die Lesetermine aufgrund der hohen Temperaturen in den letzten Jahren immer mehr vorgezogen werden, normalisierten sie sich 2016 wieder.

Seit einigen Jahren hat sich die italienische Weinproduktion auf niedrigem Niveau eingependelt, auch 2016 bestätigt mit rund 51,5 Millionen Hektoliter Gesamtproduktion diese Tendenz. Italien kann sich mengenmäßig nur knapp vor Frankreich und Spanien behaupten. Der jährliche Pro-Kopf-Konsum der Italiener befindet sich weiter in freiem Fall, er ist auf magere 36 Liter pro Kopf gesunken. 2007 waren es immerhin noch 45 Liter pro Kopf im Jahr.

Südtirol und Trentino

Ruffini-Weine von der Kellerei Bozen (Südtirol) und Endrizzi (Trentino)

Stephan Filippi, Önologe der Kellerei Bozen:

„Am 8. September wurde mit der Ernte der ersten Weißweinsorten begonnen und mit der Lese der Cabernet-Trauben am 03. November abgeschlossen.

Nach einem durchwachsenen Witterungsverlauf im Sommer, bei dem die Bauern ausgezeichnete Arbeit geleistet haben, folgte der „goldene Herbst“. Das Klima im Herbst war perfekt: die Tage begannen mit einem mild-warmen Klima, gefolgt von kühlen Nächten. Für die Reifung der Trauben waren dies beste Bedingungen.

Die Qualität der Trauben war ausgezeichnet: Hohe Zuckerwerte, niedere pH-Werte mit einer knackigen Säure. Das ist die Grundlage für saftige, lebendige und vielschichtige Weine, mit einem vielversprechenden Entwicklungspotential.“

Piemont

Ruffini-Weine von Deltetto und Erbaluna

Andrea Oberto, Bio-Weingut Azienda Erbaluna (La Morra):

„Wir hatten ein gutes Jahr mit warmen Klima, was uns eine üppige Ernte beschert hat. Der ideale Wetterverlauf ab September hat eine optimale Reifung ermöglicht. Die Qualität der Weine ist ausgezeichnet!“

Weinlese bei der Azienda Erbaluna in der Langa, dritter von links Winzer Andrea Oberto mit seinen Kindern



Tonino Deltetto (Canale d'Alba):

„Vom Jahrgang 2016 könnten wir noch 100 in dieser Qualität brauchen.“

Der Wetterverlauf war wie er sein soll, also mit Sonne und etwas Regen im Frühjahr, der Sommer war im Großen und Ganzen nicht zu heiß und mündete in einen warmen September und Oktober.

Die Weinlese war wegen des verhältnismäßig frischen Wetters im Frühjahr und Sommer etwas später als üblich, was ein ein Anzeichen für hohe Qualität ist. Die Erntemenge lag im Rahmen des Üblichen, die Trauben waren wegen des milden und trockenen Herbstes sehr gesund. Die Behandlung der Trauben mit Kupfer und Schwefel viel im Vergleich zu den Vorjahren sparsamer aus. Da wir biologisch wirtschaften, verwenden wir seit vielen Jahren keinerlei Herbizide.

Die Qualität der Weine ist folglich hervorragend, die Weißweine sind sehr duftig und körperreich, die Rotweine fantastisch mit intensiver Farbe bei den Barbera und großartigen, samtigen Tanninen und erhöhtem Alkoholgehalt beim Nebbiolo.“



Familie Deltetto bei der Weinlese

Veneto

Ruffini-Weine von Cantina Produttori di Valdobbiadene, Bortolomiol, Le Salette,

Aldo Franchi, Direktor der Cantina Produttori (Prosecco, Valdobbiadene):

„Wir haben dieses Jahr über 15.000 Tonnen 10% mehr geerntet als 2015, die Trauben sind sehr gut mit optimalem Verhältnis von Zucker und Säure. Das Wetter war während der ganzen Lese gut ohne negative Einflüsse, keine Hagelschauer, die eher niedrigen Temperaturen haben die Entwicklung eines eleganten Duftes begünstigt. Der Prosecco und alle anderen Weine sind von sehr guter Qualität, ausgewogen mit schönen Aromen und der genau richtigen Menge Apfelsäure.“

Franco Scamperle, Le Salette (Fumane di Valpolicella):

„Wir freuen uns sehr! 2016 ist wie 2015 ein außergewöhnlich guter Jahrgang, sogar mit noch höheren Zuckwerten als 2015.“

Wir hatten einen Ertrag von 1.800 Doppelzentnern. Die Qualität der Trauben ist hervorragend, der 2016er ist einer der besten Jahrgänge der letzten 50 Jahre.

Das Wetter war perfekt, im Monat der Ernte war es sonnig und warm. Die Weine sind von bester Qualität und großer Statur, elegant, langlebig und idealer Ausdruck unseres Valpolicella-Territoriums.

Herbizide verwenden wir schon seit einigen Jahren nicht mehr. Unerwünschten Unterwuchs mähen wir mechanisch gemäß den Regeln der nachhaltiger Landwirtschaft.“



I Progni, Cà Carnocchio, Amarone: Traumjahrgang bei Le Salette!



Friaul: Cantina Rauscedo

Friaul

Ruffini-Weine von Cantina Rauscedo

Mauro Sedan, Cantina Rauscedo:

Auch der 2016er ist ein sehr guter Jahrgang, vergleichbar mit 2015, sowohl was die Qualität als auch was die Menge betrifft (zwischen 100 bis 50 Doppelzentner pro Hektar), die im Friaul sowieso stets niedriger liegt als in anderen Weinanbauregionen Italiens.

Die Wetterbedingungen waren während der gesamten Ernteperiode günstig, sonnig mit Temperaturen über dem Durchschnitt, die ausgewogenen Tag-Nacht-Temperaturunterschiede haben eine optimale Reifung der Trauben begünstigt.

Die Ernte 2016 hat, gerade wegen des untypischen Klimaverlaufs mit seinen andauernden sommerlichen Temperaturen, Weine mit einem guten aromatischen Profil, nachhaltigem Duft und guter Struktur entstehen lassen. Ein hervorragender Jahrgang sowohl für Weiß- als auch für Rotweine, mit besonderer Erwähnung von Pinot Grigio, Sauvignon und Traminer Aromatico.

Bei uns fasst das „Absengen“ bei den Techniken der Unkrautvernichtung immer mehr Fuß, manche Weinberge jedoch erfordern zur Vermeidung der Anwendung von Herbiziden das mechanische Unterpflügen von Unkraut.

Emilia Romagna

Ruffini-Weine von Lombardini (Lambrusco und Spumante Rosé)

Chiara Lombardini (Novellara):

„Nach einem dem Anstieg der Produktionsmenge um 3% in 2015 hat die Lese 2016 in unserer Region einen Zuwachs von 10% der Traubenmenge und von 12% im 10-Jahres-Durchschnitt gebracht – die Analysewerte signalisieren hervorragende Qualität, der durchschnittliche Zuckergehalt von 17,59 g/l ist mit der beste der letzten 5 Jahre, die Struktur der Weine ist sehr gut und die Aromen üppig und delikat!

Wir freuen uns sehr, dass all unsere kosten und zeitintensiven Aktivitäten der letzten Jahre – die technische Modernisierung unserer Kellerei, Investitionen in die Forschung und die überlebenswichtige Erschließung neuer Märkte vor dem Hintergrund der italienischen Wirtschaftskrise – durch diesen zweiten hervorragenden Jahrgang in Folge belohnt werden.“



Lombardini (Emilia): Am Hang reift der Pinot Nero für den Rosé Spumante, in der Ebene die Lambrusco-Trauben

Die Toskana

Ruffini-Weine von Le Calcinaie, Poggio alla Sala, Tenuta di Sesta und Bruni

Simone Santini, Bio-Weingut „Le Calcinaie“ (San Gimignano),

das liebenswerte Faktotum unter unseren Winzern, simst:

„Ciaoooo Helmutt! Sehr gutes und warmes Jahr, aber auch mit genügend Nachtkühle und Regen, der Le Calcinaie nicht geschadet hat. Produzione niedriger aber vini Super!!“ ... *mehr über Simone auf Seite 3 und 4!*

Giacomo Pondini, Konsortium Brunello di Montalcino:

„Optimaler Jahrgang. Der Austrieb begann dieses Jahr sehr früh im April. Im Mai und Juni gab es zudem viel Regen. Die hohen Unterschiede zwischen Tag- und Nachttemperaturen im August haben sich ausgleichend auf den Jahresverlauf ausgewirkt und für eine langsame Reifung der Beeren gesorgt, geerntet wurde erst ab der dritten Septemberwoche. Wir sind sowohl mit der Menge als auch der Qualität der Trauben zufrieden.“

Marken

Ruffini-Weine von Colonnara und Garofoli

Emiliano Bernardi, Colonnara (Cupramontana):

„2016 haben wir sehr gute bis hervorragende Trauben geerntet. Zum Schluss der Ernteperiode Ende September /Anfang Oktober gab es eine Regenphase, die aber die Qualität nicht mehr beeinträchtigt hat: Wir rechnen mit optimalen Weinen. Im Weinberg haben wir wie immer auf Herbizide verzichtet und unerwünschten Unterwuchs nur mechanisch entfernt.“





Alessandro di Camporeale (Sizilien): Weinbaugebiet von Camporeale über der Ebene von Mandranova

Sizilien

Ruffini-Weine von Alessandro di Camporeale

Benedetto Alessandro, Bio-Weingut Alessandro di Camporeale (Camporeale)

„Der Jahrgang wurde durch starke Regenfälle im Frühjahr geprägt, die bis Juni anhielten und nicht nur einen starken Austrieb in den Weinbergen verursachten, sondern auch ziemliche Probleme mit Peronospora (falscher Mehltau), die uns als Biobetrieb besonders zu schaffen machten. Wir haben bei allen Rebsorten einen Rückgang von 10%, bei Grillo und Nero d'Avola, die besonders empfindlich auf Peronospora reagieren, sogar 20 - 25 %.

Von Juli an gab es den ganzen Sommer keine größeren Regenfälle mehr, aber die Temperaturen bleiben weitgehend unter dem Sommerdurchschnitt, besonders die nächtlichen Mindesttemperaturen. Dies bescherte uns im Vergleich zu den Vorjahren eine optimale Aromenreife bei den weißen Trauben und hohe Polyphenolgehalte und höhere Säurwerte bei den roten.

Die Weinlese verlief normal, sie begann am 19. August mit dem Sauvignon Blanc und endete am 27. September mit dem Catarratto.

Insgesamt hat der Jahrgang sehr frische Weine gebracht, Weißweine mit großen Aromen und Rotweine mit feinen und weichen Tanninen, die sich hervorragend entwickeln werden.“

Interviews und Übersetzung mit unseren Winzern: Helmut Maier

Auszugsweiser Abdruck des Ernte-Dossiers von MERUM, der Zeitschrift für Wein und Olivenöl aus Italien (Heft 6/2016), mit freundlicher Genehmigung der Redaktion. MERUM gibt es alle zwei Monate neu im Ruffini-Laden!



5. Sonstiges

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.

Anmelden:

Möchten Sie unseren Weinbrief in Zukunft per Mail? Dann schicken Sie uns kurz eine Mail an vini@ruffini.de. Oder tragen Sie sich an der Bar oder im Laden in unseren Verteiler ein.

Copyright: Ruffini Gaststätten GmbH

V.i.S.d.P.: Helmut Maier, Ruffini Gaststätten GmbH, Orffstr. 22, 80637 München

Geschäftsführer: Samuel Scholz, Dirk Gottschalk, UID-Nr: DE 0129310559, HBR München B 58878