

RUFFINI

Weinbrief No. 3/2018

29. März 2018

1. Degubox „Rotweine aus der Toskana“
2. Hintergrundwissen Degubox
3. Porträt „Le Calcinaie“-Winzer Simone Santini
4. Der Jahrgang 2017 in Italien
5. Sonstiges

Weinlese bei der Azienda Le Calcinaie (San Gimignano/Toskana), von der 2 Weine der aktuellen Degubox stammen (dritter von links stehend)



1. Degubox „Rotweine aus der Toskana“

von Le Calcinaie (San Gimignano) und Bruni (Fonteblanda)

- im Laden Degubox für 35,90 € (statt 42,20 €)

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

Tenuta Le Calcinaie (San Gimignano, Toskana, kbA)

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 €



Morellino di Scansano »Marteto« D.O.C.G. 2015

Azienda Agricola Bruni (Fonteblanda/Maremma, Toskana)

Rubinrot; Intensive Nase mit Noten von Kirsche und dunklen Waldfrüchten, die sich auch im Geschmack wiederfinden; frisch und kräftig mit schöner Würze; gutes Säuregerüst; ausgewogenes Tannin; aus Sangiovese, Syrah und Alicante; 6 Monate Eichenfass

Alkoholgehalt: 13,5 %
 Serviertemperatur: 18° C
 Speiseempfehlung: Zu Fleischgerichten und gereiftem Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l | 13,40 €, im Café 0,1 l | 4,20 €



Chianti Colli Senesi Riserva »Santa Maria« D.O.C.G. 2010/2011

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 | 5,90 €



2. Hintergrundwissen Degubox

Morellino di Scansano D.O.C.

DOCG-Bereich für trockenen Rotwein im Süden der italienischen Region Toskana in der Landschaft Maremma. Der 1978 als DOC klassifizierte Bereich erhielt im November 2006 die höchste Qualitätsstufe, was ab der Ernte 2007 gültig wurde. Die Zone umfasst die gesamte, namensgebende Gemeinde Scansano, sowie Teile der Gemeinden Campagnatico, Grosseto, Magliano in Toscana, Manciano, Roccalbegna und Semproniano in der Provinz Grosseto. Der Wein wird aus Morellino = Sangiovese (85–100%), sowie eventuell anderen zugelassenen roten Sorten (bis 15%) produziert. Der Alkohol-Gehalt muss zumindest 12,5% vol betragen (DOC war 12%). Mit zwei Jahren Alterung, davon zumindest ein Jahr im Fass, und 13% vol Alkohol-Gehalt (DOC war 12,5%) darf er sich Riserva nennen.

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 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 2017 in Italien

Statements zum Weinjahr 2017 von Ruffini-Winzern und Auszüge aus dem Erntebericht der Zeitschrift MERUM

Rekordjahr: Pech im Unglück

So wenig Wein wie dieses Jahr hat Italien noch nie produziert, zumindest seit die Produktionsmengen statistisch erfasst werden. Nördlich des Apennins hat der Spätfrost Ende April vor allem in tiefen Lagen die wenige Zentimeter großen Austriebe buchstäblich verbrannt. Was der Frost nicht schaffte, gelang der Sommerhitze: In vielen Regionen Mittel- und Südtaliens regnete es von Frühjahr bis Spätherbst höchstens Anfang September ein bisschen, ansonsten herrschte nur monatelange, unerbittliche, straubtrockene Hitze. In manchen Gebieten führte das zu Ernteverlusten von bis zu 35 Prozent!

Südtirol und Trentino

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

Stephan Filippi, Önologe der Kellerei Bozen:

„Das Weinjahr 2017 war von Extremen gekennzeichnet, sehr trockenes Frühjahr, heißer trockener Sommer mit heftigen Gewittern. Die Zone vom St. Magdalengebiet hatte das Glück von diesen Gewittern verschont zu bleiben. Der Herbst begann nicht so erfolgversprechend, allerdings wurden die Trauben von Woche zu Woche besser. Die Früchte waren im Schnitt zwar kleiner jedoch auch saftiger. Einziger Wermutstropfen bleibt am Ende die Erntemenge. Insgesamt wurde ca. 20% weniger geerntet, bei Lagrein und Gewürztraminer müssen wir sogar mit rund 30% Einbußen rechnen.

Besonders der Sauvignon und St. Magdalener 2017 haben ein großes Potential sich zu einem bedeutenden Wein zu entwickeln. Beim Lagrein blicken wir dieses Jahr auf eine sehr gute und intensive Arbeit im Weinbau zurück und erhoffen uns daher auch einen sehr guten Tropfen. Zusammenfassend würde ich von einem guten bis sehr guten Jahrgang sprechen – sowohl was die weißen als auch die roten Sorten betrifft.“

Piemont

Ruffini-Weine von Deltetto und Erbaluna

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

„Das Jahr war sehr heiss und sehr trocken, dadurch haben wir ca. 30% Ernteverlust. Die Qualität wird sicherlich sehr gut sein, der Alkoholgehalt etwas höher als die vorigen Jahre.“

Tonino Deltetto (Canale d'Alba):

„Der Jahrgang 2017 war schwierig, nicht so sehr wegen der hohen sommerlichen Temperaturen, sondern vor allem wegen der Trockenheit und des Frostes im Frühjahr, wodurch die Blüte einiger Triebe verhindert wurde. Das Ergebnis ist ein Produktionsrückgang von ca. 30%, die Trauben jedoch sind gesund und von hoher Qualität. Wir erwarten entsprechend auch eine hohe Weinqualität. In den Fällen, in denen die Natur dem Winzer nicht sehr hilft wie 2017, ist es am Winzer, die Situation entsprechend zu beurteilen und danach zu handeln. Man muss im Keller und besonders im Weinberg sehr akkurat arbeiten. 2017 mussten wir wegen der extremen meteorologischen Bedingungen die Ernte 20 Tage vorziehen, um eine gute Säure zu erreichen und dadurch auch in der Flasche ein gutes Ergebnis zu erzielen.

Übrigens : Unsere beiden Roero Arneis sind jetzt biologisch zertifiziert!"

Veneto

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

Giulia Scamperle, Le Salette (Fumane di Valpolicella):

"Wie schon 2016 war das Wetter perfekt, sonnig während des Erntemonats mit hohen Temperaturen, wenig Regen und der richtigen Luftfeuchtigkeit. Gegenüber 2016 haben wir 1.700 Zentner weniger geerntet. Die Qualität der Weine ist hervorragend, wir erwarten komplexe Weine mit großem Körper, elegant und ausgewogen. 2017 ist das erste Jahr, dass Le Salette RRR-zertifiziert ist (ähnlich der Biozertifizierung, wird vom Valpolicella-Konsortium vergeben)."

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

"2017 war ein sehr magerer Jahrgang, wir haben 20% weniger geerntet als 2016, viel zu wenig für die große Nachfrage. Das ist der Hauptgrund für die Preiserhöhungen, wie überall in Italien.

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



Der Grund war eine verringerte Fruchtbarkeit der Knospen, kombiniert mit Spätfrösten. Die Qualität ist gut aber nicht so gut wie 2016, die Weine werden duftig sein, aber mit weniger Körper.

Für 2018 erwarten wir eine etwas höhere Fruchtbarkeit, also mehr Trauben. Hoffen wir dass sie nicht wieder erfrieren."

Friaul

Ruffini-Weine von Cantina Rauscedo

Mauro Sedan, Cantina Rauscedo:

Sehr widrige klimatische Bedingungen, unter anderem die Aprilfröste, haben den Austrieb stark behindert und zu einer dramatischen Ertragsminderung geführt, das Übrige taten dann Hagelschäden im Sommer. Gegenüber 2016 haben wir 25% weniger geerntet.

Immerhin war das Wetter bei der Lese überwiegend schön!

Die Trauben haben einen guten Zuckergehalt und eine schöne Säure, ein positiver Effekt der reduzierten Erntemenge, praktisch sind alle Weine Selektionen. Die Weißweine zeigen sehr gutes aromatisches Profil, charakterisiert von einer ausgeprägten Schmackhaftigkeit, sogar besser als in den guten bis sehr guten Vorjahren. Beim roten „Refosco dal peduncolo rosso“ haben wir durch noch strengere Selektion der Trauben eine neue Qualitätsstufe angestrebt, Ausdruck unserer besondere Wertschätzung für eine autochthone Rebsorte, die eng an unser Friaul gebunden ist. Es hat sich gelohnt: Im internationalen Wettbewerb „Mundus Vini“ hat unser Refosco die Goldmedaille gewonnen. Wir hoffen, dass nun noch mehr Ruffini-Kunden diesen charaktervolle Wein für sich entdecken und schätzen lernen!

Ligurien

Ruffini-Weine von der Cantina Cinque Terre (Riomaggiore)

Luciano De Battè:

„Eigentlich haben wir mit sehr schlechten Ergebnissen und extremem Trockenstress gerechnet, weil es im Frühjahr und Sommer sehr heiß war und überhaupt nicht geregnet hat. Aber als wir am 26. August mit der stark vorgezogenen Weinlese begonnen haben, fanden wir doch ge-



Familie Deltetto bei der Weinlese



I Progni, Cà Carnocchio, Amarone: Jetzt mit kleinem Biozertifikat!



Friaul: Cantina Rauscedo

sunde Trauben von außergewöhnlicher Qualität vor. Insgesamt haben wir natürlich weniger Erntekisten füllen können als sonst (-25%), aber wir sind mit der Qualität mehr als zufrieden, was wir von der Preisentwicklung nicht behaupten können. Wir hoffen, dass die Kunden unsere schwere Arbeit in den Steillagen würdigen und uns trotz der deutlich höheren Preise treu bleiben."

Emilia Romagna

Ruffini-Weine von Lombardini (Lambrusco und Spumante Rosé)

Chiara Lombardini (Novellara):

„Die Ernte 2017 war, was die Menge betrifft, die schlechteste der letzten Jahre. Die Witterungsbedingungen und die meteorologischen Phänomene, Frühjahrsfröste und eine verlängerte Sommertrockenheit, haben die Produktionsmenge negativ beeinflusst, die Qualität der Trauben ist aber sehr hoch. Leider hat das natürlich die Kosten stark in die Höhe getrieben, was sich nach Jahren mäßiger Preissteigerungen diesmal deutlich auf die Verkaufspreise auswirken wird.“

Die Toskana

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

In der ganzen Region begannen die Reben drei Wochen früher auszutreiben als sonst. Nach den Spätfrösten, die vorwiegend in Teilgebieten des Chianti, Vino Nobile und Vernaccia Schäden verursachten, bereitete der sommerliche Wassermangel den Winzern Sorgen, denen teilweise mit Notbewässerungen begegnet werden konnte. Einigermaßen reibungslos verlief das Weinjahr 2017 nur an der Küste, beim Morellino halten sich die Verluste in Grenzen, im Chianti und in Montepulciano fielen sie hingegen mit bis zu 40 Prozent drastischer aus. Eine in Italien nur in der Toskana in solcher Intensität anzutreffende zusätzliche Belastung stellten Ernteeinbußen durch gefräßige Wildtiere dar.



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

Marken

Ruffini-Weine von Colonnara und Garofoli

Emiliano Bernardi, Colonnara (Cupramontana):

„Die Qualität der Weine des Jahrgangs 2017 ist gut bis sehr gut. Durch die extreme Sommerhitze und Spätfröste haben wir aber leider bis zu 45% Ernteausfälle. Die eigentlich nötigen Preissteigerungen geben wir nicht in vollem Umfang weiter, aber trotzdem werden sie deutlich ausfallen müssen.“



Basilikata

Ruffini-Weine von Alovini und Masseria Cardillo

Oronzo Alò, Alovini (Genzano di Lucania):

„Ich bin sehr zufrieden mit der Ernte 2017, sowohl mit den Weißweinen als auch mit den Roten. Dieses Jahr ist die Produktion bei uns ca. 30% unter dem Durchschnitt. Wegen der exzessiven Sommerhitze haben wir leicht dehydrierte Trauben geerntet, die deswegen eine hohe Zuckerkonzentration aufweisen, die wiederum für alkoholischere, gewichtigere und konzentriertere Weine sorgt als üblich. Die Rotweine sind von intensiver Farbe und mit leichtem Tannin, optimal für die zur Alterung geeigneten Tropfen, aber nicht für Weine, die man jung trinkt. Dieses Jahr ist das Jahr der Önologen, denn im Keller wartet viel Arbeit auf uns.“

Sizilien

Ruffini-Weine von Alessandro di Camporeale

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

„Die klimatische Entwicklung des Jahres 2017 war ziemlich ungewöhnlich, charakterisiert von sehr hohen Temperaturen bis zu 46 °C an mehreren aufeinanderfolgenden Tagen im August. Die Regenfälle der ersten Monate



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

des Jahres garantierten eine gute Entwicklung der Weinstöcke, aber das Fehlen von Niederschlägen im Sommer zwang uns dann zur Notbewässerung. Die richtige Niederschlagsmenge zusammen mit der Blätterwand, den der Weinstock im Frühjahr bildet, haben es den Trauben ermöglicht, die hohen Temperaturen gut auszuhalten.

Die totale Abwesenheit von Regen bewirkte dann jedoch einige Probleme im Weinberg: Die Lese begann 10 Tage früher als üblich bereits am 10. August, um bei den weißen Trauben Sonnenbrand, hohen Alkoholgehalt und den Verlust von Aromen und Säure zu vermeiden.

In der zweiten Augushälfte gab es einen rapiden Temperatursturz um 10°C, der die Entwicklung der spätreifen Sorten wie Syrah und Nero d'Avola zurückwarf. Die frischen Septembertemperaturen erlaubten dann den roten Trauben eine normale Reifung, die Lese erbrachte Früchte mit sehr gutem Zucker- und Phenolgehalt. Die hochstehende Qualität der Trauben ergab Rotweine mit großer Frische und Intensität, außergewöhnlich angenehm und ausgewogen. Natürlich hatten wir Mengeneinbußen von 15% im Vergleich zum Vorjahr."



Interviews und Übersetzung mit unseren Winzern: Helmut Maier

Auszugsweiser Abdruck des Ernte-Dossiers von MERUM, der Zeitschrift für Wein und Olivenöl aus Italien (Heft 6/2017), 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