

# 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 Kieselsteinen.



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 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-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 Jahr 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 €
weib	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“ mit vielen Geschmäckern!

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](mailto: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](mailto: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](http://www.ruffini.de) [vini@ruffini.de](mailto:vini@ruffini.de)