

RUFFINI

Weinbrief No. 12/2019

12. Dezember 2019

Liebe Kundinnen und Kunden, liebe Gäste,
wir wünschen Euch allen eine schöne Vorweihnachtszeit, ruhige Feiertage und einen guten Rutsch ins Neue Jahr!

1. Degubox „Festtagsweine“
2. „Il vino speciale per natale“
Monica di Sardegna Superiore Alter Nos
3. Hintergrundwissen Degubox
4. Wie kommen die Perlen in den Wein?
Empfehlungen für die Feiertage
5. Das Geistige nicht vergessen...
6. Öffnungszeiten zum Jahreswechsel
7. Ruffini-Geschenkgutscheine
8. Sonstiges



(Foto: Peter von Felbert)

1. Degubox „Festtagsweine“

Drei wertvolle italienische Weine von den Weingütern Torrevento (Apulien), Alessandro di Camporeale (Sizilien) und Poggio alla Sala (Toskana)

im Laden Degubox für 47,90 € (statt 56,20 €)

- zum Verschenken im 3er-Präsentkarton 53,20 €

Bianco »Bacca Rara« I.G.T. 2017

von Torrevento (Corato, Apulien)

Strohgelb mit intensiven goldenen Reflexen; Eleganter Duft mit Noten von Wiesenblumen und exotischen Früchten; trocken, samtig und rund, Geschmack nach exotischen Früchten; aus Bombino Bianco und Chardonnay; Fermentation im Barrique, gefolgt von 6 Monaten Reife in denselben Fässern auf der Hefe (Bâttonageverfahren mit regelmäßigem Aufrühren der Hefe, was den Wein cremiger und runder macht), dann 3 - 6 Monate Stahltank

Alkoholgehalt: 14 %

Serviertemperatur: 10 - 12°C

Speisenempfehlung: Diesen besonderen Wein mit seiner mächtigen Struktur und seinem vielschichtigen Bouquet passt hervorragend zu Käsefondue oder Raclette, oder man genießt ihn für sich.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 16,40 €, im Café 0,1 l 5,70 €



Syrah »KAID« D.O.C. 2016, kontrolliert biologisch (Folgejahrgang 2017)

von Alessandro di Camporeale (Camporeale, 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 (250 - 500 l), gefolgt von einem Jahr Flaschenreife

Alkoholgehalt: 14 %

Serviertemperatur: 16 - 18°C

Speiseempfehlung: Hervorragend zu allen Braten, Wild oder zu geschmortem Schweinefleisch

Unser Ladenpreis: 0,75 l 19,90 €, im Café 0,1 l 5,70 €



Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2013 (Folgejahrgang 2015)

von Poggio alla Sala (Montepulciano, Toskana)

Intensives Rubinrot; delikater Duft von reifen Pflaumen und Gewürzen; warm und weinig, feingliedrige Säure, reifes Tannin, harmonisch und elegant; 100% Prugnolo-Gentile; 18 Monate Eichenfass

Alkoholgehalt: 14 %

Serviertemperatur: 18 - 20 °C

Serviervorschläge: Ideal zu sämtlichen Fleischgerichten und gereiften Käsesorten

Unser Ladenpreis: 0,75 l 19,90 €, im Café 0,1 l 6,30 €





Il Vino Speciale per Natale!

Unser besonderer Weihnachtswein 2019 – nur für kurze Zeit!

Monica di Sardegna Superiore »Alter Nos« D.O.C. 2014

Cantina Trexenta (Senorbì, Sardinien)

Der Wein ist eine Hommage an die traditionelle Figur des *Alter Nos*, der das Aufeinandertreffen von Religion und staatlicher Autorität während der Prozession zu Ehren des Schutzpatrons Sardinien *Sant'Efisio* symbolisiert – Alter Nos repräsentierte den König. Das Fest, das vom 1. – 5. Mai in der Inselhauptstadt Cagliari stattfindet, ist eines der farbenfrohesten und bekanntesten sardischen Feste Sardinien, zu dem die Menschen von der ganzen Insel zusammen-kommen.

Alter Nos ist ein geschliffener, samtiger Wein mit leckerem Tannin, der es nicht nötig hat, mit Muskeln zu protzen, sondern mit Eleganz beeindruckt.

Farbe: Tiefes Rubinrot

Duft:

Intensiv und einnehmend, nach roten Früchten, wilden Brombeeren und Pflaumen, feinen Noten von Vanille und Gewürzen vor einem balsamischen Hintergrund.

Geschmack:

Trocken, gute Struktur, harmonisch und samtig in perfekter Balance mit den weichen Tanninen, langes Finale.

Rebsorte: 100 % Monica di Sardegna

Ausbau:

Thermokontrollierte Gärung in Edelstahltanks bei 26 – 28 °C für ca. 2 Wochen mit anschließender Milchsäuregärung in vetrifizierten Gärbehältern, danach 12 Monate Verfeinerung in Eichen-Tonneaux (500 l), gefolgt von einem halben Jahr Flaschenreife.

Serviertemperatur: 18 °C

Passt zu: Pasta, Risotto, Braten und Schmorgerichte mit rotem Fleisch, Pecorino

Unser Ladenpreis: Flasche 0,75 l: 29,90 € , 6er Karton: 161,50 €



3. Hintergrundwissen Degubox

Bombino Bianco

Die weiße Rebsorte stammt aus Italien. Der Name bedeutet „kleine Bombe“ und leitet sich von der Traubenform ab. Vereinzelt wird eine Herkunft Spanien vermutet, viel wahrscheinlicher ist jedoch ein Ursprung im italienischen Apulien.

Die spät reifende Rebe ist widerstandsfähig gegen viele Pilzkrankheiten. Sie erbringt bei hoher Ausbeute eher neutrale Weißweine mit Zitrusaroma, die zum Großteil als Verschnitt für Schaumweine und Wermut dienen, bei starker Selektion und entsprechender Fürsorge im Keller aber auch so bedeutende Weine wie den „Bacca Rara“ aus unserer Degustation. Die Sorte Bombino Bianco wird in ganz Südtalien in den Regionen Abruzzen, Apulien (größte Mengen), Basilikata, Emilia-Romagna, Latium, Marken und Molise angebaut, wo sie in zahlreichen DOC-Weinen zugelassen ist. Die Anbaufläche in Italien im Jahre 2010 betrug 1.229 Hektar mit stark fallender Tendenz (zehn Jahre vorher waren es noch 2.893 Hektar). In kleiner Menge wird sie auch in Argentinien angebaut (10 ha).

Syrah

Die Syrah ist eine spontane Kreuzung der zwei alten französischen Sorten Dureza (rot) x Mondeuse Blanche (weiß). Man nimmt an, dass die uralte Rebe bereits 500 v. Chr. in Frankreich an der Rhône gezogen wurde. Zu den berühmtesten daraus gekelterten Weinen, in denen sie enthalten ist, zählen Châteauneuf-du-Pape, Côte Rôtie und Hermitage. Auf Sizilien gibt es die Syrah-Traube angeblich auch schon seit einigen hundert Jahren, so dass die Sizilianer wegen ihrer Anpassung an das Inselklima gerne von einem autochthonen sizilianischen Klon sprechen. Wegen der Ähnlichkeit des Namens zur Stadt Sirakus verbreiten ganz verwegene Naturen sogar, dass die Syrah ihren Ursprung auf Sizilien habe. Diese Behauptung gehört aber offensichtlich dem Reich der Fabel an, ebenso wie die Herkunft aus dem persischen Schiraz (Schiras).

Die mittel reifende Rebe liebt die Wärme, mag aber keine kalkhaltigen Böden. Sie erbringt tiefdunkle, tanninreiche Rotweine mit intensiven, vielfältigen Aromen nach schwarzem Pfeffer, Pflaumen, Schokolade und Leder, die hohes Alterungspotential besitzen. Gegenüber Cabernet Sauvignon sind die Tannine weicher und geschmeidiger. Die Sorte zählt unbestritten zu den ganz Großen dieser Welt, den Cépages nobles.

Vino Nobile di Montepulciano

DOCG-Bereich für Rotwein in der italienischen Region Toskana. Die Zone mit 1.200 Hektar Rebfläche umfasst in der Stadt Montepulciano (Provinz Siena) die Hänge von 250 bis 600 Meter Seehöhe. Die Stadt liegt 120 Kilometer südöstlich von Florenz im oberen Chiana-Tal, zählt zu den schönsten der Toskana und wird als „Perle der Renaissance“ bezeichnet.

Der Ursprung des Weines geht auf das Jahr 1300 zurück, er war schon im Mittelalter in ganz Europa berühmt. Der italienische Dichter Francesco Redi (1626-1698) betitelte ihn in seinem Gedicht „Bacchus in der Toskana“ als den „König der Weine“, um den Wein für den Königshof in London zu besorgen. Viele weitere Dichter haben ihn besungen, der heute auch als „Doyen aller toskanischen Weine“ bezeichnet wird. Der beste Wein wurde traditionell immer für den Papst und die Kurie im Vatikan reserviert. Daher stammt auch der aber erst ab dem 18. Jahrhundert gebräuchliche Zusatz bzw. schmückende Beiname „Vino Nobile“, der Wein für die Vornehmen – das heißt den Adel. Mit dem Brunello di Montalcino zählt er zu den zwei Weinen, die im Jahre 1980 als erste die DOCG-Klassifikation erhielten. Er zählt zu den bekanntesten und teuersten Weinen Italiens.

Die besten Bereiche auf Lehm- und Sandböden sind Argiano, Caggiolo, Canneto, Casalte und Valiano. Der Wein wird aus dem Sangiovese-Klon Prugnolo Gentile (zum. 70%), sowie anderen zugelassenen Sorten (max. 30%, davon max. 10% weiße Sorten) gekeltert und weist ein Aroma nach Veilchen auf. Der Wein reift zumindest zwei Jahre in Eichen- oder Kastanienfässern, muss zumindest 12,5% vol. Alkoholgehalt aufweisen und ist lange lagerfähig. Er darf nur im Anbaugebiet in Bordeauxflaschen abgefüllt in den Handel kommen. Mit drei Jahren Lagerung (davon sechs Monate in der Flasche) und 13% vol Alkoholgehalt darf er die Bezeichnung Riserva führen. Rotweine mit einfacheren Bestimmungen sind als DOC Rosso di Montepulciano klassifiziert.

4. Wie kommen die Perlen in den Wein?

Empfehlungen für die Feiertage

Vino frizzante (Perlwein)

Die bekanntesten Vini frizzante sind der Prosecco (weiß) und der Lambrusco (rot). Sie entstehen in der Regel dadurch, dass der fertig vergorene Stillwein in drucksicheren Stahltanks unter Hinzufügung von Most der gleichen Traubensorte ein zweites Mal vergoren wird.. Das bei der Gärung entstehende Kohlendioxid kann somit nicht entweichen und wird bei der Entstehung von Überdruck (1 - 2,5 bar) im Wein gebunden. Seltener ist eine Methode, bei der der Wein vor Abschluss der ersten Gärung auf Flasche gezogen oder in drucksichere Tanks gepumpt wird, so dass die Kohlensäure gleich bei der ersten Gärung im Wein gebunden wird.

Unsere Empfehlung:

Prosecco Frizzante Treviso D.O.C. von Cantina Produttori (Veneto) 0,75 l 7,50 €

Der Prosecco für jeden Tag mit dem praktischen Drehverschluss: trocken und weinig, fruchtig, sanfte Perlage

Spumante (Schaumwein/Sekt)

Zur Herstellung von Spumante gibt es zwei Verfahren:

Einmal das gebräuchlichste, das Charmat-Verfahren. Bei ihm wird in großen Druckbehältern ein fertiger Stillwein durch Zusatz von Most der gleichen Trauben (oder Zucker) und Hefen zu einer zweiten Gärung gebracht. Die entstehende Kohlensäure wird wie beim Vino frizzante im Wein gebunden und sorgt beim späteren öffnen der Flasche für die Perlage. Der Druck muss nach dem Weingesetz mindestens 3 bar betragen und kann 4,5 - über 6 bar erreichen.

*Gerade eingetroffen -
der erste 2019er!*



Rosé Spumante Brut Pinot Nero von Lombardini (Emilia) 0,75 l 11,50 €

Helles Rosé; angenehmer aromatischer Duft; trocken, feinfruchtig und harmonisch; 100% Pinot Nero; Metodo Charmat (Stahltank)

Champagnerverfahren

Bei dem wesentlich aufwändigeren Champagnerverfahren (ital.: Metodo classico) findet obiger Prozess in jeder einzelnen, zunächst mit einem Kronkorken verschlossenen Flasche statt (Flaschengärung). Damit der Hefetrub nach der zweiten Gärung entfernt werden kann, werden die Flaschen in sog. Rüttelpulten leicht gerüttelt und langsam mit dem Flaschenboden nach oben aufgerichtet. Es folgt eine Lagerzeit auf dem Hefesatz, die von neun Monaten bis zu einigen Jahren dauern kann. Der sich im Flaschenhals sammelnde Hefetrub wird dann vereist und der gefrorene Hefepropfen entfernt. Das fehlende Volumen wird in der Champagne zur Geschmacksabrundung durch die sogenannte „Dosage“ aus Wein und Zuckersirup aufgefüllt. Besteht die Dosage aus Cognac, Likören und Aromasubstanzen, spricht man von „Liqueur tirage“. In anderen Ländern wird das Volumen mit demselben Wein ergänzt. Abschließend wird ein Champagnerkorken eingesetzt und mit einem Drahtkorb gesichert.



Unsere Empfehlung:

Verdicchio Spumante Metodo Classico 'Luigi Ghislieri' D.O.C. von Colonnara (Marken), 0,75 l 22,60 €

Testsieger bei der weltweiten Jahrgangs-Spumante-Verkostung des bekannten Magazins „Der Feinschmecker“, bei der er die ganze ebenso teure wie berühmte Konkurrenz aus dem Feld schlug. Einer der Lieblinge auf unserer Weinprobe im November!

5. Das Geistige nicht vergessen...

Grappa di Moscato Nativa Bio

Der Aromatische:

Als klassischer Digestivo „putzt er den Gaumen“ („pulisce il palato“) nach einem üppigen Weihnachtsbraten, passt ganz hervorragend zu Ziegenkäse und anderen kräftigen Käsesorten wie Toma, aber auch zu Trockenfrüchten und Schokolade (bevorzugt sizilianische Orangenschokolade).

Frauen lieben ihn ganz besonders. Wie es der Zufall will, wurde ihm auch ein sehr hübscher Präsentkarton mit in die Wiege gelegt, drum, liebe Männer es ist ganz einfach mit dem Weihnachtsgeschenk!

Grappa di Moscato Nativa Bio (kontrolliert biologisch)

Reifung: Mindestens 3 Jahre in kleinen slawonischen Eichenfässern

Trauben: Moscato d'Asti aus biologischem Weinbau der Cantina Mario Torelli in der Langa Astigiana

Farbe: Strohgelb

Geruch: Intensiv und aromatisch mit unverfälschten Noten der Ursprungstraube

Geschmack: elegant, außergewöhnlich weich, erinnert an Sommer-Blütenhonig.

Alkoholgehalt: 43% vol.

Serviervorschläge: Als Digestiv, zu kräftigem Käse, Trockenfrüchten, Orangenschokolade

Ladenpreis: 0,5 l 36,80 € im Geschenkkarton



Grappa di Amarone von Le Salette

Der Aufwändige:

Er wird erst im Frühjahr nach der Ernte aus den aromenreichen Trestern der teilrosinierten Trauben für den Amarone destilliert und dann ein Jahr im Eichenfass verfeinert

Reifung: 1 Jahr im Eichenfass

Trauben: aus den klassischen Amaronetrauben Corvina, Rondinella, Croatina und Dindarella, sowie einem kleinen Anteil Corvinone und Sangiovese

Farbe: Leuchtend bernsteinfarben

Geruch: tiefe, komplexe Aromen der sechs Monate rosinierten Trauben für die Amarone-Bereitung

Geschmack: Komplex, weinig, harmonisch, und mild, aber auch mit Power

Alkoholgehalt: 45% vol.

Serviervorschläge: Zum Espresso nach einem wunderbaren Essen oder einfach zum Genießen

Ladenpreis: 0,75 l 54,40 €



Bis zu fünf Monate werden die Trauben für den Amarone im „Secchatoio“ (Trockenhaus) rosiniert. (Foto: Le Salette)



6. Öffnungszeiten zum Jahreswechsel

CAFÉ

Dienstag, 4.12. (Hl. Abend)	geschlossen
Mittwoch, 25.12. (1. Feiertag)	geschlossen
Donnerstag, 26.12. (2. Feiertag)	10.00 – 24.00 Uhr
Dienstag, 31.12. (Silvester)	geschlossen
Mittwoch, 1.1. (Neujahr)	12.00– 24.00 Uhr
<i>Mit Weißwurstfrühstück!</i>	
Montag, 6.1. (Hl. Drei Könige)	10.00 – 24.00 Uhr
<i>Das Konzert Dieter Bornschlegel entfällt.</i>	

An allen anderen Tagen gelten die normalen Öffnungszeiten.

LADEN

Dienstag, 24.12. (Hl. Abend)	08.30 – 13.00 Uhr
Mittwoch, 25.12. (1. Feiertag)	geschlossen
Donnerstag, 26.12. (2. Feiertag)	10.00 – 17.00 Uhr
Dienstag, 31.12. (Silvester)	08.30 – 13.00 Uhr
Mittwoch, 1.1. (Neujahr)	12.00 – 17.00 Uhr
Montag, 6.1. (Hl. Drei Könige)	? – 17.00 Uhr

Genaue Öffnungszeit an der Ladentüre bzw. www.ruffini.de

Bitte Baguette vorbestellen!

Am 26.12. und 1.1. gibt es im Laden „nur“ Kuchen, aber kein Baguette, Brot oder Semmeln.

An allen anderen Tagen gelten die normalen Öffnungszeiten.

7. Ruffini-Geschenkgutscheine

... gibt's im Laden und im Café – an Auswärtige verschicken wir sie aber auch (ab 40,- Euro Wert gegen Vorkasse, bitte Mail an ruffini@ruffini.de). Gerne versenden wir Gutscheine auch direkt an die zu Beschenkenden!

Die Gutscheine gelten im Café und im Laden, können aber auch begrenzt werden, z. B. als Frühstücksgutschein oder für ein Abendessen.



Weihnachtskarten aus dem Ruffini-Laden

8. Sonstiges

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

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.

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*in: Dirk Gottschalk, Silvia Noack

