

RUFFINI

Weinbrief No. 3/2020

17. März 2020

1. Degubox »Rotweine aus Oberitalien«
2. Hintergrundwissen Degubox
3. Frisch eingetroffen: Vermentino Monteluna 2019
4. Jahrgangsbericht Sardinien
5. 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 vom Gardasee (La Pergola), aus dem Trentino (Endrizzi) und aus Südtirol (Kellerei Bozen)
 - im Laden und an der Bar: Degubox für 29,90 € (statt 34,50 €)

Groppello «Elianto» Riviera del Garda Classico D.O.C. 2018 (kbA)

Cantine La Pergola (Moniga del Garda/Lombardei)

Unser neuer Biowein vom Gardasee: brillantes Rubinrot; frischer, fruchtiger Duft mit Noten von roten Beeren, Kirschen und Gewürzen; süffig, saftig und gewürzig, reife Frucht vor mineralischem Hintergrund, feinherbes, angenehmes Tannin; 100% Groppello; Stahltank

Alkoholgehalt: 13 %

Serviertemperatur: 14 - 16 °C

Speisenempfehlung: ideal zu gesottenem und geschmortem Fleisch, Rippchen mit Wirsing, Baccala in umido, Barsch, Salami sowie mittellaltem Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 9,90 € im Café 0,1 l 3,50 €



Teroldego Rotaliano D.O.C. 2018

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 %

Serviertemperatur: 16 - 18 °C

Speisenempfehlung: Angesichts seines weichen Tannins passt er zu einer Vielzahl von Vorspeisen, hellem und dunklem Fleisch sowie Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 11,30 € im Café 0,1 l 4,00 €



St. Magdalener »Huck am Bach« D.O.C. 2017/2018

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 %

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 13,30 €, im Café 0,1 l 4,70 €



2. Hintergrundwissen Degubox

Groppello Riviera del Garda Classico DOC

Bis zum Jahrgang 2016 hat es für die Rotweine der lombardischen Gardaseite drei v e r s c h i e d e n e DOC-Bezeichnungen gegeben: Valtènesi DOC, Garda Classico DOC und Riviera del Garda Bresciano DOC. Seit 2017 wird nun alles unter der neuen DOC-Bezeichnung „Riviera del Garda Classico“ zusammengefasst. Groppello weist einen klar erkennbaren Charakter auf: In manchen Jahren kann er pfeffrig, manchmal erdbeerig riechen, vor allem aber äußert sich die Sorte im Mund mit einer samtigen Rundheit. Tannin besitzen diese Weine zwar, auch Säure, gleichwohl nimmt man im Mund stets diese eigentümliche, fast salzige Geschmeidigkeit wahr.

Obwohl der früher vom Trentino bis in die Toskana ziemlich verbreitete Groppello heute nur noch im Valtènesi – auf der rechtsufrigen Seite des Gardasees – nennenswert angebaut wird, drängt man ihn in den neuesten Produktionsregeln etwas in den Hintergrund. Die anderen hier angebauten Traubensorten – Marzemino, Barbera und Sangiovese – ergeben nicht nur rustikalere, sondern auch weitaus weniger originelle Weine (Quelle: MERUM Heft 1/2020).

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. Frisch eingetroffen: Vermentino Monteluna D.O.C. 2019

Nach einigen Wochen Abwesenheit gibt es jetzt den neuen Jahrgang unseres Vermentino Monteluna D.O.C. der Cantina Trexenta in Cagliari (Sardinien).

Das Warten hat sich gelohnt – der 2019 ist charmant, süffig-fruchtig mit genau richtiger Säure:
Bis zum Erscheinen der neuen Preisliste gibt es ihn noch zum alten Preis.

So gut der Vermentino ist, wird er in Zukunft wegen 25% Ernterückgangs um 0,30 € teurer werden müssen.
Hier der Jahrgangsbericht Sardinien von MERUM, dem Italien-Magazin für Wein, Olivenöl, Reisen und Speisen:

4. Jahrgangsbericht Sardinien

Bis Mai lief alles nach Plan, dann sorgten starke, sehr kalte Maestrale-Winde für eine Verzögerung der Blüte und in der Folge für eine Verrieselung der Fruchtansätze, insbesondere der weißen Sorten.

Die Roten hatten wesentlich weniger Probleme, beim Cannonau konnte sogar mehr gelesen werden als im Vorjahr. Die Traubenreife verlief dann ohne größere Probleme, absolut regulär beim Vermentino in Küstennähe und leicht verzögert im Inland. Die hohen Tag-/Nachttemperaturunterschiede sorgten für optimale aromatische Reife bei den Weißen und dunkelfarbige Rotweine. In keiner Region der Insel gab es Probleme mit der Traubengesundheit.

Die Lese begann in der letzten Augustwoche mit dem Vermentino im Süden der Insel sowie an den Küsten und endete mit der Cannonau-Lese, die sich über den ganzen Oktober hinzog. Es wird von optimaler bis exzellenter Qualität ausgegangen. (Quelle: MERUM Heft 6/2019. MERUM gibt im Ruffini-Laden und zum Schmökern im Café).

5. Sonstiges

Links:

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

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

Geschäftsführer: Dirk Gottschalk, Silvia Noack

HBR München B58878