

RUFFINI Weinbrief No. 11/2021

Degubox „Bioweine aus dem Piemont“

Drei piemontesische Klassiker von Deltetto (Canale d'Alba) und der Azienda Erbaluna (La Morra)
- im Laden Degubox für 31,50 € (statt 37,00; kein Versand)

Roero Arneis »Daivej« D.O.C.G. 2019 (Folgejahrgang 2020)

von Deltetto (Canale d'Alba), kontrolliert biologisch (IT-BIO-015)

Auslese-Lagenwein; strohgelb; charmante Noten von Äpfeln und exotischen Früchten;
trocken und erfrischend, sehr ausgewogene Säure, elegante Struktur; 100% Roero
Arneis; Fermentation bei 18°C im Stahltank

Weinberg: Einzellage Daivej, Gemeinde Canale, über 20 Jahre alte Rebstöcke

Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

Serviertemperatur: 10°C

Speisenempfehlung: Als Aperitif, zu Vorspeisen, »Primi Piatti«, Spargel und Fischgerichten

Unser Ladenpreis: 0,75 l 12,70 €, im Café 0,1 l 4,50 €



Dolcetto d'Alba »Le Liste« D.O.C. 2019

von Azienda Erbaluna (La Morra, Piemont), kontrolliert biologisch (IT-BIO-006-I43)

Dichtes Rubinrot mit violetten Reflexen; Weiniger Duft mit Noten von Kirschen und
Bittermandeln; trocken und nachhaltig mit anregender Säure, typischer mandeliger Abgang;
100% Dolcetto; Stahltank

Alkoholgehalt: 14 % Vol.

Serviertemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschläge: Idealer Begleiter klassischer piemontesischer Vorspeisen, zu Vitello Tonnato,
Rindercarpaccio und Salami

Unser Ladenpreis: 0,75 l 10,40 €, im Café 0,1 l 3,70 €



Barbera d'Alba Superiore »La Rosina« D.O.C. 2018

von Azienda Erbaluna (La Morra, Piemont), kontrolliert biologisch

Südlagen-Auslesewein ; sehr dichtes Rubin mit granatfarbenen Reflexen; intensiver Duft von
roten, reifen Beeren und Pfirsichkern; vollmundig und warm, ausgezeichnete Struktur;
100% Barbera; 8 Monate Eichenfass (25 hl)

Alkoholgehalt: 15 % Vol.

Serviertemperatur: 18 - 20 °C

Serviervorschläge: gekochte Salami, Bollito misto, Rinderbraten, Wild und pikante Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 13,90 €, im Café 0,1 l 4,90 €



Hintergrundwissen Degubox

Roero

DOCG für trockenen Rot-, Weiß- und Schaumwein in der italienischen Region Piemont. Die DOCG-Klassifizierung erfolgte im Jahre 2005. Die nach der gleichnamigen Landschaft benannte Zone in den Roero-Bergen umfasst rund 700 Hektar Rebfläche am linken Ufer des Flusses Tannaro. Der Roero (Rosso) wird aus Nebbiolo (95-98%), Arneis (2-5%), sowie anderen zugelassenen roten Sorten (bis 3%) gekeltert. Der Mindest-Alkohol-Gehalt beträgt 12,5% vol. Er muss zumindest 20 Monate reifen, davon sechs Monate im Holzfass. Mit 32 Monaten Reifung (davon sechs Monate im Holzfass) darf er sich Riserva nennen. Der Roero Arneis (Bianco) wird zu 100% sortenrein aus der Arneis gekeltert; der Mindest-Alkoholgehalt beträgt 11% vol. Der Roero Arneis Spumante muss zumindest 11,5% vol aufweisen.

Dolcetto d'Alba

DOC für trockenen Rotwein in der italienischen Region Piemont. Die Zone mit 2.200 Hektar Rebfläche im Hügelland von Alba in den Langhe-Bergen umfasst neben der namensgebenden Gemeinde Alba weitere 33 Gemeinden in der Provinz Cuneo, sowie die Gemeinde Coazzolo in der Provinz Asti. Der eher säurearme, fruchtige, intensiv rubinrote Wein wird sortenrein (100%) aus der Dolcetto gekeltert. Nach einem Jahr Alterung und zumindest 12,5% vol Alkohol-Gehalt darf er sich Superiore nennen. Die rote Rebsorte wurde wahrscheinlich schon im 14. Jahrhundert in den italienischen Regionen Ligurien und Piemont kultiviert. Vor allem im Piemont ist sie weit verbreitet und wird dort in insgesamt sieben DOC-Weinen verwendet.

Barbera d'Alba

DOC für trockenen Rotwein in der italienischen Region Piemont. Die große Zone mit 2.300 Hektar Rebfläche im Langhe-Hügelland von Alba umfasst 54 Gemeinden in der Provinz Cuneo. Der Wein wird zu 100% sortenrein aus der Sorte Barbera gekeltert. Mit 12,5% vol Alkohol-Gehalt und einem Jahr Alterung darf er sich Superiore nennen. Der Barbera gehört zu den meist angebauten Rebsorten der Welt. Die Traube stammt ursprünglich aus dem Piemont, wo sie immer noch weit verbreitet ist. In großen Mengen angebaut wird sie in Nord- und Südamerika. Barbera galt lange als Massenträger für Billigweine, und wegen seiner intensiven Farbe und dem hohen Alkoholgehalt wird Barbera sehr oft als Verschnittwein verwendet. Erst vor zwanzig Jahren wurde das enorme Potential entdeckt, über das diese Rebsorte verfügt, wenn sie an guten Lagen sorgfältig gepflegt und kurz geschnitten wird - wie bei unser Barbera La Bettola. Weine aus der einst belächelten Sorte kamen groß in Mode. Barbera hat wenig Gerbstoffe, die ausgeprägte Säure harmonisiert mit dem hohen Alkoholgehalt. Junger Barbera ist tief violett.

