

RUFFINI

Neue Weine im Ruffini

- im Laden Degubox für 25,20 € (statt 29,50 €, nicht im Versand)

Abruzzen:

Pecorino »Biologico-Vegano« I.G.T. 2021 (weiß)

von der Cantina Tollo (IT-BIO-009)

Strohgelb; fruchtiges Duftspiel mit eleganten Zitrusnoten und tropischen Früchten; angenehm frisch und intensiv am Gaumen, gute Struktur, ausgewogen; 100% Pecorino; Stahltank

Serviertemperatur: 10 - 12 °C

Alkoholgehalt: 13° Vol.

Speisenempfehlung: Passt zu Vorspeisen und zu sämtlichen Fischgerichten; auch sehr lecker zu frischem Käse und Mozzarella, oder als Aperitif

Unser Ladenpreis: 0,75 l 8,60 €, im Café 0,1 l 3,40 €



Piemont:

Gavi del Comune di Gavi D.O.C.G. 2021

von La Chiara

Strohgelb mit goldenen Reflexen; delikater, charakteristischer Duft nach Aprikosen und Zitrusfrüchten vor feinem mineralischem Hintergrund; im Mund wunderbar erfrischend mit harmonischem Frucht-Säure-Spiel, mineralisch, bleibt lange im Mund; 100% Cortese di Gavi; Stahltank

Alkoholgehalt: 12,5° Vol.

Serviertemperatur: 10°C

Speisenempfehlung: Zu Gemüse-Vorspeisen oder mit weißem Fleisch, Meeresfrüchtesalat, gegrilltem Fisch und zu Pasta

Unser Ladenpreis: 0,75 l 13,00 €, im Café 0,1 l 4,50 €



Friaul:

Merlot I.G.P. 2020

von der Cantina Rauscedo

Intensives Rubinrot; Walderdbeer-Bukett mit Noten von Waldbeeren; süffig und fruchtig, gute Struktur, schöne Säure, ausgewogen; 100% Merlot; Stahltank

Alkoholgehalt: 12,5° Vol.

Serviertemperatur: 16 - 18°C

Speisenempfehlung: Zu weißem und rotem Fleisch und zu mittelaltem Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 7,90 €, im Café 0,1 l 3,30 €



Hintergrundwissen Degubox

Pecorino

Die weiße Rebsorte stammt aus Italien. Sie darf nicht mit der Sorte Greco Bianco verwechselt werden, die manchmal als Pecorino bezeichnet wird. Die Abstammung (Elternschaft) der Sorte ist unbekannt, nach einer unbewiesenen Hypothese soll sie direkt von einer Wildrebe abstammen. Die früh reifende, ertragsunsichere Rebe ist widerstandsfähig gegen beide Mehltauarten. Sie erbringt frisch-fruchtige, säurebetonte Weißweine mit Zitronenaroma. Die Sorte wird in den Regionen Abruzzen, Latium, Ligurien, Marken (früher in großen Mengen), Toskana und Umbrien angebaut. Dort ist sie in den DOC-Weißweinen Colli Maceratesi, Controguerra, Falerio dei Colli Ascolani und Offida zugelassen. Inzwischen ist die Rebsorte in Italien wieder „molto di moda“ – die Anbaufläche hat sich innerhalb von 10 Jahren um das neunfache erhöht.

Gavi

DOCG für trockenen Weißwein und Spumante in der italienischen Region Piemont, die nach der gleichnamigen Gemeinde benannt ist. Die Zone umfasst über 1.200 Hektar Rebfläche in den Gemeinden Bosio, Capriata 'Orba, Gavi, Carrosio, Francavilla Bisio, Novi Ligure, Parodi, Pasturana, San Cristoforo, Serravalle Scrivia und Tassarolo im Südosten der Provinz Alessandria an der Grenze zu Ligurien. Weinbau in Gavi ist schon 972 dokumentarisch bezeugt. In den 1950er-Jahren wurde von Vittorio Soldati auf seinem Weingut La Scolca der „Gavi di Gavi“ kreiert, der sich dann in den 1970er-Jahren zum Kultwein entwickelte.

Der Weißwein erhielt bereits im Jahre 1974 den DOC-Status und wurde im Jahre 1998 in den DOCG-Rang erhoben. Auf dem Flaschen-Etikett wird der Wein auch als Cortese di Gavi und bei den nahe der Gemeinde Gavi produzierten Weinen, wie unserer von Deltetto, als Gavi di Gavi (Gavi von Gavi) bezeichnet. Der säurebetonte, fruchtige Wein mit herbem Geschmack und Zitronenaroma wird sortenrein aus der Sorte Cortese (hier auch Courteisa) gekellert. Er muss zumindest 10,5% vol Alkoholgehalt aufweisen. Es gibt auch eine Spumante-Version.

Im Jahre 2010 wurden zwei neue Riserva-Typen eingeführt, für beide gelten niedrigere Ertragsgrenzen. Es muss immer die Lage (Vigna), aus der die Trauben stammen, angegeben sein. Der Gavi Riserva muss zumindest 11% vol Alkoholgehalt aufweisen. Er muss ein Jahr lagern, davon sechs Monate in der Flasche.

Merlot

Die rote Rebsorte stammt höchstwahrscheinlich aus Frankreich. Der Name ist vom französischen Wort für Amsel (merle) abgeleitet, weil diese Vögel die Beeren sehr gerne naschen. Die Rebe ist direkt mit Cabernet Franc verwandt, der zweite „Elter“ dürfte eine südpannonische Rebsorte sein. Merlot ist auf Grund eher dünnhäutigerer Beeren fäuleanfällig und empfindlich gegen falschen Mehltau.

Sie ist in Frankreich die dritthäufigste und im Bordeaux die am häufigsten angebaute Rebsorte. In Graves, Saint-Émilion und Pomerol ist sie Hauptbestandteil der großen Rotweine und im Bereich Médoc Partner beim so genannten Bordeaux-Verschnitt. Im Bereich Pomerol werden daraus die berühmten Rotweine der beiden Weingüter Château Pétrus und Château Le Pin sortenrein gekellert, die zu den besten und teuersten Rotweinen der Welt zählen.

Häufiger wird sie aber als Verschnittspartner und optimale Ergänzung des Cabernet Sauvignon verwendet. Dem „großen Bruder“ gegenüber hat sie weniger Tannin und Säure, ihr Wein wird oft als „geschmeidig“ bezeichnet. Die Sorte ist weltweit verbreitet und belegt global den dritten Platz (2004). In Italien sind es rund 30.000 Hektar. Ab den 1990er-Jahren wurde sie in der Neuen Welt populär, in Kalifornien belegt sie allein