

RUFFINI

1. Degubox „Rotweine aus Apulien von Torrevento“

Drei Rotweine von Francesco Liantonio und Alessandra Tedone (Corato/Apulien)

- im Laden Degubox für 29,50 € (statt 34,70 €)

Salice Salentino «Faneros» D.O.C. 2020

Sattes Rubinrot; intensiver Duft von Waldfrüchten und Weichseln; trocken, voll und saftig mit Noten von roten und schwarzen Beeren mit Kräuternuancen; aus 90% Negro Amaro und 10% Malvasia-Nera; Stahltank

Alkoholgehalt: 13 %

Serviertemperatur: 16 – 18° C

Passt zu: Zu Wild, Geflügel, rotem und weißem Fleisch, Pasta, Pizza und Käse.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 8,90 €, im Café 0,1 l 3,40 €



Primitivo di Manduria »Ghenos« D.O.C. 2018 (Folgejahrgang 2020)

Tiefdunkles Rubinrot; intensiver Duft von dunklen Waldfrüchten mit Nuancen von Gewürzen; trocken, harmonisch, voller Körper, schöner Abgang; 100% Primitivo-Traube; Stahltank und sechs Monate Barrique

Alkoholgehalt: 14 %

Serviertemperatur: 18 – 20° C

Passt zu: gegrilltem rotem Fleisch, Braten, hartem Käse und Salami.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 11,60 €, im Café 0,1 l 4,30 €



Castel del Monte Rosso Riserva»Vigna Pedale« D.O.C.G. G.2016

Kräftiges Rubinrot; voller, weiniger Duft mit Waldbeer- und Kirscharomen; runder, weicher Geschmack mit intensiver Kirschenfrucht; sehr langer Abgang; 100% Nero di Troia; 12 Monate großes Eichenfass

Alkoholgehalt: 13,5%

Serviertemperatur: 16 – 18°C

Passt zu: hervorragend zu rotem Fleisch am Spieß und vom Grill, zu Wildbret, edlem Geflügel, wie zum Beispiel Fasan, und zu gelagertem Käse.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 14,20 €, im Café 0,1 l 5,00 €



2. Hintergrundwissen Degubox

Salice Salentino

DOC-Bereich für Rotweine, Roséweine und Weißweine im Zentrum der Halbinsel Salento (der „Absatz des Stiefels“) in der italienischen Region Apulien. Die Zone umfasst in der Provinz Lecce in komplettem Umfang die Gemeinden Guagnano, Salice Salentino und Veglie, sowie einen Teilbereich von Campi Salentina. Und in der Provinz Brindisi in komplettem Umfang die Gemeinden San Donaci und San Pancrazio Salentino, sowie einen Teilbereich von Cellino San Marco.

Der Bianco wird aus Chardonnay (zum. 70%) gekeltert. Rosso und Rosato werden aus Negroamaro (mindestens 70%) produziert. Die reinsortigen Weine müssen aus zumindest 85% (weiß) bzw. 90% (rot) der betreffenden Sorte bestehen. Das sind Chardonnay, Fiano, Pinot Bianco (Pinot Blanc) und Negroamaro (auch als Rosato). Für den Rest sind bei allen andere zugelassene Sorten erlaubt.

Die süßen Rotweine Aleatico Dolce und Aleatico Liquoroso Dolce werden aus Aleatico (zum. 85%), sowie in beliebiger Verwendung bzw. Mischung von Negroamaro, Malvasia Nera di Brindisi und Primitivo (max. 15%) erzeugt. Einen Spumante gibt es von von allen Weißweinen, sowie von Rosato und Negroamaro Rosato. Einen länger gereiften Riserva gibt es von allen Rotweinen.

Primitivo di Manduria

DOC-Bereich für Rotwein in der italienischen Region Apulien. Die Zone umfasst entlang der Südküste der Halbinsel Salento die Gemeinden Erchie, Oria und Torre Santa Susanna in der Provinz Brindisi, sowie die Gemeinden Avetrana, Carosino, Faggiano, Fragagnano, Leporano, Lizzano, Manduria, Maruggio, Monteparano, Pulsano, Roccaforzata, San Giorgio Ionico, San Marzano di San Giuseppe, Sava und Torricella in der Provinz Taranto. Der tiefrot- bis violettfarbene Wein wird zu 100% sortenrein aus der Sorte Primitivo gekeltert. Er wird in den Varianten Secco und Amabile (14% vol, neun Monate Alterung), sowie den Dessertwein-Varianten Dolce Naturale (16% vol), Liquoroso Dolce Naturale (17,5% vol, zwei Jahre Alterung) und Liquoroso Secco (18% vol, zwei Jahre Alterung) erzeugt.

Castel del Monte DOC und DOCG

DOC-Bereich für eine breite Palette von zumeist trockenen Rot-, Rosé- und Weißweinen in der italienischen Region Apulien. Die Zone umfasst die gesamte Gemeinde Minervino Murge sowie Teilbereiche der Gemeinden Andria, Binetto, Bitonto, Corato, Palo del Colle, Ruvo di Puglia, Terlizzi, Toritto und Trani in der Provinz Bari. Der Name leitet sich von der im Jahre 1240 erbauten, achteckigen und achttürmigen Burg des Hohenstauffer-Kaisers Friedrichs II. (1194–1250) ab, die in Nähe der apulischen Hauptstadt Bari auf einem Hügel liegt.

Die **reinsortigen Rotweine** der DOC müssen 90% der jeweiligen Hauptsorten enthalten, der Rest können zugelassene Sorten der gleichen Farbe sein. Dies sind bei den Rotweinen vor allem Nero di Troia, Aglianico (auch als Riserva) und Bombino Nero.

Rosso (auch als Novello) und Rosato werden in beliebiger Mischung aus Nero di Troia, Aglianico und Bombino Nero (65–100%), sowie anderen zugelassenen roten Sorten (bis 35%) produziert. Der Rosso darf sich mit 12,5% vol Alkoholgehalt und zwei Jahren Alterung (eines im Fass) Riserva nennen.

Drei Weine davon wurden im Jahre 2011 als DOCG klassifiziert, das sind Castel del Monte Bombino Nero (zumindest 90% Bombino Nero) Castel del Monte Nero di Troia Riserva (zum. 90% Nero di Troia) und Castel del Monte Rosso Riserva (zum. 65% Nero di Troia) – z.B. unser „Vigna Pedale“ von Torrenvento in dieser Degubox!

Alle müssen vor der Vermarktung zumindest zwei Jahre reifen, davon eines im Fass.