

RUFFINI

1. Degubox Vini d'Italia „tricolore“

Drei Weine weiß-rosé-rot aus Italien von den Weingütern:
Trexenta (Sardinien), La Pergola (Lombardei) und Kellerei Bozen (Südtirol)
Im Laden Degubox für 28,00 € (statt 33,00 €, kein Versand)

Vermentino di Sardegna »Monteluna« D.O.C. 2021

Cantina Trexenta (Senorbi/Sardinien)

Strohgelb, mit der Zeit ins Goldgelb tendierend; charmanter, fruchtiger Duft mit Noten von Aprikose; trocken, frisch und weich mit gutem Körper; 100% Vermentino; Stahltank

Serviertemperatur: 10 - 12 °C

Alkoholgehalt: 13°

Speisenempfehlung: Ideal zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten und zu Meeresfrüchten, aber auch als Aperitif und Terrassenwein

Unser Ladenpreis: 0,75 l 8,50 €, im Café 0,1 l 3,30 €



Chiaretto »Selene« Riviera del Garda Classico D.O.C. 2021

Cantine La Pergola (Moniga del Garda/Lombardei), kontrolliert biologisch (IT-BIO-009)

Strahlendes Rosé; feines Bukett nach roten Beeren, insbesondere nach Walderdbeeren; süffig mit Beerenfrucht, ausgeglichen, elegant und nachhaltig, die feine Mineralität verdankt sich den tonhaltigen Böden der Moränenlandschaft; aus 60% Gropello, 20% Marzemino und je 10% Barbera und Sangiovese; Stahltank

Alkoholgehalt: 13 %

Serviertemperatur: 10 - 12 °C

Speisenempfehlung: passt zu Fisch, Krustentieren (besonders zu Garnelen, Scampi, Hummer und Langusten), Caprese und Pizza, perfekter Aperitif

Unser Ladenpreis: 0,75 l 10,30 €, im Café 0,1 l 4,00 €



St. Magdalener »Huck am Bach« D.O.C. 2021

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 14,20 €, im Café 0,1 l 5,10 €



2. Hintergrundwissen Degubox

Vermentino

Die weiße Rebsorte stammt möglicherweise aus der großen Familie der Malvasia. Es wird vermutet, dass sie von Madeira über das spanische Festland und Korsika nach Italien gelangt ist.

Dort belegt sie über 4.000 Hektar Rebfläche und ist besonders auf der Insel Sardinien – wo der DOCG Vermentino di Gallura und der DOC Vermentino di Sardegna aus ihr gekeltert werden – sowie in den Regionen Ligurien (zum Beispiel in der DOC Riviera Ligure di Ponente) und Toskana verbreitet.

Außerhalb Italiens gibt es sie im französischen Languedoc-Roussillon (hier im Côtes du Roussillon zugelassen) und auf Korsika (hier heißt sie Malvoisie de Corse).

Es wird vermutet, dass die Sorte mit der französischen Rolle identisch und mit der Favorita verwandt ist. Sie erbringt aromatische, duftige und charaktervolle Weine mit Körper und Säure. Es gibt auch eine rote Spielart namens Vermentino Nero.

Chiaretto Riviera del Garda Classico DOC

Chiaretto ist die italienische Bezeichnung für einen Roséwein vom Ufer des Gardasees. Dieser beliebte Weinstil entspricht einem als Rosé gekelterten Bardolino (Südostseite des Gardasees) oder Groppello plus anderen Rebsorten (südwestliches Ufer des Gardasees).

Chiaretto ist zumeist dichter, farbstärker und aromatischer als sein leichtfüßiger Bruder „Cerasuolo“.

Erfinder des Chiaretto soll 1896 der Rechtsanwalt und Schriftsteller Pompo Molmenti gewesen sein.

Während eines Aufenthaltes in Paris lernte er den französischen Roséwein Clairet kennen und lieben.

Wieder am Gardasee, kam er nun auf die Idee, den Most der roten Trauben nur für wenige Stunden in Kontakt mit den Schalen kommen zu lassen und den Wein im Anschluss wie einen Weißwein zu behandeln.

Das Chiaretto-Bukett entfaltet oft fruchtige Noten von frischen Erdbeeren und Himbeeren sowie würzige Zimt- und Nelken-Aromen. Nicht selten gesellt sich eine leicht salzige, mineralische Note dazu.

Moniga, die auch die „Stadt des Chiaretto“ genannt wird, ist für seinen Rosé bekannt und geschätzt, dem jedes Jahr die Veranstaltung „Italien in Rosa“ gewidmet wird, bei der sich alle Rosé-Weine Italiens und einige der wichtigsten ausländischen Weinfirmen treffen. Der neue Jahrgang wird immer am 14. Februar zum Sankt Valentinstag präsentiert.

St. Magdalener Classico D.O.C. «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.

Die Trauben dieses Hofes im Herzen des St. Magdalener-Gebietes wachsen auf schottrigen 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-Magdalena-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.