

RUFFINI

Weißweine „aus ganz Italien“

- im Laden Degubox für 26,60 € (statt 32,30 €, nicht im Versand)

Norditalien:

Moscato Secco »Kallajalla« I.G.T. 2021 (Folgejahrgang 2022)

von KLAM, Refrontolo/Treviso (Veneto)

Gelb mit goldenen Reflexen; der Duft erinnert an Rosen, Annurka-Äpfel und Blüten; trocken, frisch, saftig und ausgewogen mit strukturierender Säure, mineralischer Nachhall; 100% Moscato; Stahltank

Serviertemperatur: 10 - 12 °C

Alkoholgehalt: 13° Vol.

Speisenempfehlung: Ideal zu kräftigen Fischgerichten, gewürzten Speisen wie z. B. asiatische Gerichte, Minestrone mit Kräutern oder zu aromatischen Gemüsen

Unser Ladenpreis: 0,75 l 10,20 €, im Café 0,1 l 3,80 €



Mittelitalien:

Pecorino »Biologico-Vegano« I.G.T. 2021

von der Cantina Tollo, Chieti, (Abruzzen, IT-BIO-009)

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

Folgewein: Trebbiano d'Abruzzo »Bio-Vegano« D.O.P. 2021, Tollo (IT-BIO-009)

Serviertemperatur: 10 - 12 °C

Alkoholgehalt: 12,5° 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 9,20 €, im Café 0,1 l 3,80 €



Südtalien:

Bianco »Critone« I.G.T. 2021

von Librandi Cirò Marina/Kalabrien

Helles Strohgelb mit goldenen Reflexen; sehr elegantes, volles, ausgewogenes Bukett, das an exotische Früchte wie Ananas und Mango, aber auch an Aprikosen erinnert; leicht aromatisch, gute Balance zwischen Frucht und Säure, sehr feine Struktur, mineralisches Finale; aus selektioniertem Chardonnay (90 %) und Sauvignon (10 %)

Alkoholgehalt: 12,5° Vol.

Serviertemperatur: 8 - 10°C

Speisenempfehlung: Meeresfrüchte, Muscheln, Fisch vom Grill, Schalentiere, Geflügel und Kalbfleisch

Unser Ladenpreis: 0,75 l 11,90 €, im Café 0,1 l 4,40 €



Hintergrundwissen Degubox

Moscato (Muscadet Blanc/Muskateller):

Eine der großen historischen Trauben und Weinnamen der Welt. Tatsächlich gehören Muskatellertrauben, von denen es vier Hauptvarietäten in mehreren Beerenfarben gibt, zu den wenigen, deren Wein auch wirklich nach der Traube schmeckt.

Muskatellertrauben wurden wohl als erste besonders erkannt und hervorgehoben. Mit ihrem starken Duft haben sie schon immer die Bienen angezogen.

Muskatellerweine gibt es unter vielen verschiedenen Namen, u. a. Moscato (in Italien), und Moscatel (auf der Iberischen Halbinsel) vom erfrischenden, alkoholarmen, süßen, schäumenden Asti Spumante über den Muscat d'Alsace und den immer beliebteren trocken ausgebauten Varianten bis hin zu Süßweinen mit einem Alkoholgehalt bis zu 15 - 20 %. Die meisten Muskateller lieben relativ warmes Klima. Im Mittelmeerraum gab und gibt es berühmte Muskatellerweine.

Die geläufigsten französischen Muskateller sind unter anderem Muscat Blanc à Petits Grains und Muscat d'Alsace.

Der Muscat Blanc beherrscht in Italien als Moscato die Szene, neben dem süßen Asti Spumante der subtilere Moscato d'Asti. Auch in anderen Formen ist sie in Italien anzutreffen. Die meisten davon, jedenfalls die aus dem Süden und von den Inseln, gehören der volleren Mittelmeerschule an. Aus Südtirol kommen die wertvollen Süßweine Gold- und Rosenmuskateller.

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.

Critone

Librandis Bianco „Critone“ ist ein typischer Wein aus dem Süden, dem man die sonnenverwöhnte Lage anmerkt. Der Critone wird aus selektierten Chardonnay- und Sauvignontrauben, einer für Kalabrien außergewöhnlichen Kombination, gekellert. Die Weinstöcke sind auf ton- und kalkhaltigem Boden angepflanzt. Die Weinlese erfolgt per Hand, die Vinifizierung bei kontrollierter Temperatur.

Er ist ein hervorragender Weißer mit vollem Bouquet und perfekter Struktur. Beeindruckend ist auch die Persistenz seiner fruchtigen Töne.

Im Mund geht die frische, harmonische, weinige und saftige Frucht des Sauvignon in die typische Cremigkeit des Chardonnay über, um dann elegant, mit mineralischen Noten auszuklingen ein leicht aromatischer Wein mit guter Balance zwischen Frucht und Säure und sehr feiner Struktur. Er trägt den Namen eines Schülers von Sokrates. Sicherlich, um an die antike Weinkultur Kalabriens zu erinnern.

Anbaugebiet: Azienda Critone in Strongoli; Azienda Rosaneti in Rocca di Neto und Casabona