

RUFFINI

1. Degubox „Rotweine aus Süditalien“

Drei Rotweine von Alovini (Basilikata) und Librandi (Kalabrien).
- im Laden Degubox für 38,60 € (statt 45,40 €)

Aglianico del Vulture »Il Rosso« D.O.C.2019

von Alovini (Genzano di Lucania, Basilikata)

Intensives Rubinrot; weiniges Bukett mit Noten von reifen Kirschen und Anklängen an Veilchen, Cassis und Himbeeren; trocken, warm, fruchtig, weich, guter Körper, angenehmes Tannin, Holz gut eingepasst, fruchtige Länge, ausgewogen; 100% Aglianico; 9 Monate teils Barrique, teils Stahltank

Serviertemperatur: 18 - 20 °C

Alkoholgehalt: 13°

Klassischer Wein zu Braten aus rotem und weißem Fleisch, geschmacksintensiven Primi der Mittelmeerküche, Wild, Lamm und Käse.

Unser Ladenpreis: 0,75 l | 10,20 €, im Café 0,1 l | 4,00 €



»Cabànico« Basilicata Rosso I.G.T. 2019

von Alovini (Genzano di Lucania, Basilikata)

Purpurrot; weiniger Duft nach dunklen reifen Früchten und Gewürzen; mineralisch mit schöner Balance von Frucht und Würze, dicht und samtig, weiches Tannin, je zur Hälfte aus den namensgebenden Trauben Cabernet Sauvignon und Aglianico; 1 Jahr Eichenfass (250 - 500 l)

Serviertemperatur: 16 - 18°C

Alkoholgehalt: 14°

Idealer Begleiter zu allen Speisen, die einen eleganten Wein erfordern, der das Essen nicht dominiert, z. B. zu raffinierten Fleischgerichten, Fasan, Perlhuhn, aber auch Schmorgemüsen

Unser Ladenpreis: 0,75 l | 15,40 €, im Café 0,1 l | 5,50 €



Magno Megonio Rosso „Val di Neto“ I.G.T. 2021

Sattes Purpur; überwältigender Duft mit Nuancen von schwarzen Beeren und Gewürzen; trocken, schwer und samtig mit einer Fülle edelster Aromen, verspielte Fruchtsüße, weiches Tannin, warmer, langer Abgang; 100% Magliocco; Stahltank und 16 Monate Barrique

Serviertemperatur: 18 - 20°C

Alkoholgehalt: 14,5°

Zu rotem Fleisch, Wild und Lamm, Fasänenbrust mit Steinpilzen, stark gewürzten Speisen und zu Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l | 19,80 €, im Café 0,1 l | 7,00 €



2. Hintergrundwissen Degubox

Aglianico del Vulture

DOC, unter bestimmten Voraussetzungen seit 2010 DOCG, für Rotwein in der italienischen Region Basilikata – es ist übrigens die einzige der Region Potenza. Die Zone umfasst u. a. die Gemeinden Acerenza, Banzi, Barile, Genzano di Lucania, Ginestra, Lavello, Melfi, Palazzo San Gervasio, Rapolla, Rionero in Vulture und Venosa in der Provinz Potenza. Die Weingärten liegen in bis knapp 800 Meter Seehöhe an den Hängen des namensgebenden erloschenen Vulkans Monte Vulture, zersplittert in rund 1.000 kleine Besitzungen. Seit uralten Zeiten wird hier Wein erzeugt. Der rubin- bis granatrote Wein wird sortenrein (100%) aus der uralten Sorte Aglianico gekeltert. Er ähnelt dem nördlich benachbarten Taurasi aus Kampanien. Mit drei Jahren Alterung darf er sich Vecchio und mit fünf Jahren Alterung Riserva nennen. Es gibt auch einen trockenen Spumante Naturale.

Magno Megonio Val di Neto I.G.T.

Der „Magno Megonio“ ist ein Rotwein der Superlative. In der Fachzeitschrift „Merum“ erhielt er sofort 4 Sterne. Der bekannte Weinjournalist Jens Priewe bezeichnete ihn „als einen der wenigen italienischen Weine mit eigener Stilistik“. Attilio Scienza, der bedeutendste Rebenforscher Italiens und engagierteste Kämpfer für die Erhaltung des alten italienischen Rebschatzes, lobte ihn „als einen der elegantesten Weine, die es in Italien gibt.“ Magno Megonio ist unter der Anleitung des exzellenten Önologen Dr. Donato Lanati entstanden.

Librandi zieht die Rebstöcke, die die Rebsorte „Magliocco“ liefern, auf dem selben Boden, auf dem vor 2000 Jahren der „Zenturio Magno Megonio“ die Rebstöcke anbaute und als erster schriftliche Dokumente über den Weinbau Kalabriens hinterlassen hat. Die fast ausgestorbene Rebsorte Magliocco wurde von Librandi wieder zum Leben geweckt und beweist einmal mehr das Riesenpotential Kalabriens. Magliocco wurde schon von den Römern als sehr aromatisch und qualitativ hochwertig erwähnt.

Mit Donato Lamiranda in seinem Aglianico-Weinberg am Monte Vulture, der die Trauben für den Spitzen-Aglianico „Alvolo“ liefert.

