

RUFFINI

Weinbrief No. 12/2024

10. Dezember 2024

Liebe Kund*innen, liebe Gäste,
wir wünschen Euch eine schöne Adventszeit, ruhige Feiertage und einen guten Rutsch ins
Neue Jahr.

1. Degubox „Festtagsweine“
2. Hintergrundwissen Degubox
3. Öffnungszeiten zwischen den Jahren
4. Ruffini-Geschenkgutscheine
5. Magnum-Flaschen
6. Sonstiges



Die Ruffini-Weihnachtskarte gibt es kostenlos im Laden und
im Café! Foto: Peter von Felbert

1. Degubox „Festtagsweine“

Drei wertvolle italienische Weine von den Weingütern Klam (Veneto), Colonnara (Marken) und Poggio alla Sala (Toskana)

im Laden Degubox für 48,30 € (statt 56,90 € - kein Versand)

Prosecco Treviso Millesimato »Extra dry«
von KLAM (Refrontolo-Treviso/Veneto)

Brilliantes Strohgelb; blumig und delikat fruchtig nach Golden Delicious und Akazienblüten; weich, komplex und fruchtig; sehr harmonisch durch das perfekte Gleichgewicht von Säure und Restzucker, im Abgang erfrischender Nachhall nach Zitrusfrüchten; sehr schöne Perlage
85 % Glera, 15 % Pinot Grigio

Alkoholgehalt: 11 % Vol.

Serviertemperatur: 6 - 8 °C

Speisenempfehlung: Immer aus purer Lebensfreude, als Aperitif und zur Menüöffnung, zu Fischsuppe und Meeresfrüchte-Risotto

Unser Ladenpreis: 0,75 l 14,50 €, im Café 0,1 l 5,00 €



»Tornamagno« Marche Rosso I.G.T. 2018
Colonnara, (Cupramontana, Marken)

Strahlendes Granatrot; intensives, nachhaltiges Bukett mit Aromen von roten Beeren und Maraskakonfitüre; trocken, Geschmack von reifen roten Früchten und Gewürzen; samtig, ausgewogen und harmoisch mit wohldosiertem Tannin; aus Sangiovese Grosso, Sangiovese Montanino und Montepulciano; wird ein Jahr in französischen Barriquefässern ausgebaut

Alkoholgehalt: 14 %

Serviertemperatur: 18° C

Speisenempfehlung: Zu allen intensiven, aromen- und gewürzreichen Speisen: Primi mit Wildragout, Secondi mit geschmorten und gebratenem Rind, Schwein, Lamm mit Rosmarin, Knoblauch und Trüffel, zu gereiftem Käse, Wildsalami

Unser Ladenpreis: 0,75 l 19,20 €, im Café 0,1 l 6,70 €



Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2019
von Poggio alla Sala (Montepulciano, Toskana)

Intensives Rubinrot; delikater Duft von reifen Pflaumen und Gewürzen; warm und weinig, feingliedrige Säure, reifes Tannin, harmonisch und elegant; 100% Prugnolo-Gentile;
18 Monate Eichenfass

Alkoholgehalt: 14,5 %

Serviertemperatur: 18 - 20 °C

Speisenempfehlung: Ideal zu sämtlichen Fleischgerichten und gereiften Käsesorten

Unser Ladenpreis: 0,75 l 23,20 €, im Café 0,1 l 8,00 €



2. Hintergrundwissen Degubox

Prosecco D.O.C. Treviso Millesimato „Extra dry“

Warum eigentlich noch einen Prosecco Spumante im Ruffini? Aus purer Begeisterung!

Während unser Prosecco Brut „Gold“ sich durch seine feine Frucht und schöne Trockenheit auszeichnet, der Prosecco Valdobbiadene Brut D.O.C.G. aus den Steillagen mit seiner Eleganz das Besondere repräsentiert, verwöhnt der Jahrgangs-Prosecco „Extra dry“ von KLAM Nase, Gaumen und Seele mit seiner Süffigkeit und Ausgewogenheit – und er ist das Richtige für alle, die es nicht ganz so trocken mögen.

Er wird nur aus den besten Trauben eines Jahrgangs der Weinberge von Sperscenigo (Treviso) hergestellt.

Der lehmige und feuchte Boden bietet Idealbedingungen für die Traube.

Der Ausbau erfolgt im Edeltank nach Charmat-Methode.

Tornamagno – Marche Rosso I.G.T.

Die meisten Kundinnen, Kunden und Gäste kennen Colonnara als Produzenten unseres weißen Hausweins

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico, manche kennen auch noch ihren hervorragenden Spumante Metodo Classico „Luigi Ghislieri“ Doch Colonnara kann auch in Rot, wie ihr Flaggschiff „Tornamagno beweist:

Tornamagno wird seit 1985 produziert und ist seitdem vom Siegerpodest der wichtigsten Weinwettbewerbe nicht mehr wegzudenken. Montepulciano- und Sangiovesetrauben werden von Hand geerntet und nach der Fermentierung 24 Monate in Edeltanks gereift. Den letzten Schliff erhält der Wein bei der 12-monatigen Verfeinerung im Barriquefass. Daran schließen sich 2 Jahre Flaschenreife an, in denen die Tannine reifen und sich der Tornamagno zu einem kräftigen, von frischer Frucht geprägten, harmlosen Wein von großer Statur und Qualität entwickelt.

Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.

DOCG-Bereich für Rotwein in der italienischen Region Toskana. Die Zone mit 1.200 Hektar Rebfläche umfasst in der Stadt Montepulciano (Provinz Siena) die Hänge von 250 bis 600 Meter Seehöhe.

Die Stadt liegt 120 Kilometer südöstlich von Florenz im oberen Chiana-Tal, zählt zu den schönsten der Toskana und wird als „Perle der Renaissance“ bezeichnet.

Der Ursprung des Weines geht auf das Jahr 1300 zurück, er war schon im Mittelalter in ganz Europa berühmt. Der italienische Dichter Francesco Redi (1626-1698) betitelte ihn in seinem Gedicht „Bacchus in der Toskana“ als den „König der Weine“, um den Wein für den Königshof in London zu besorgen. Viele weitere Dichter haben ihn besungen, der heute auch als „Doyen aller toskanischen Weine“ bezeichnet wird. Der beste Wein wurde traditionell immer für den Papst und die Kurie im Vatikan reserviert. Daher stammt auch der aber erst ab dem 18. Jahrhundert gebräuchliche Zusatz bzw. schmückende Beiname „Vino Nobile“, der Wein für die Vornehmen – das heißt den Adel. Mit dem Brunello di Montalcino zählt er zu den zwei Weinen, die im Jahre 1980 als erste die DOCG-Klassifikation erhielten. Er zählt zu den bekanntesten und teuersten Weinen Italiens.

Die besten Bereiche auf Lehm- und Sandböden sind Argiano, Caggiolo, Canneto, Casalte und Valiano.

Der Wein wird aus dem Sangiovese-Klon Prugnolo Gentile (zum. 70%), sowie anderen zugelassenen Sorten (max. 30%, davon max. 10% weiße Sorten) gekeltert und weist ein Aroma nach Veilchen auf. Der Wein reift zumindest zwei Jahre in Eichen- oder Kastanienfässern, muss zumindest 12,5% vol. Alkoholgehalt aufweisen und ist lange lagerfähig. Er darf nur im Anbaugebiet in Bordeauxflaschen abgefüllt in den Handel kommen. Mit drei Jahren Lagerung (davon sechs Monate in der Flasche) und 13% vol Alkoholgehalt darf er die Bezeichnung Riserva führen. Rotweine mit einfacheren Bestimmungen sind als DOC Rosso di Montepulciano klassifiziert.

3. Öffnungszeiten zwischen den Jahren

Öffnungszeiten zu Weihnachten

Laden:

Heiligabend, 24.12.: 9.00 – 11.00 Uhr
nur Abholung vorbestellter Kuchen und Baguettes!

Vorbestellung bis 21.12. (keine Semmeln, kein Brot)

1. Weihnachtsfeiertag, 25.12.: geschlossen
2. Weihnachtsfeiertag, 26.12.: geschlossen

Cafe:

Heiligabend, 24.12.: geschlossen

1. Weihnachtsfeiertag, 25.12.: geschlossen
2. Weihnachtsfeiertag, 26.12.: geschlossen

Öffnungszeiten zum Jahreswechsel

Laden:

Dienstag, 31.12.: geschlossen

Mittwoch, 1.1.: 12.00 – 17.00 Uhr

Cafe:

Dienstag, 31.12.: geschlossen

Mittwoch, 1.1.: 12.00 – 00.00 Uhr

6. Ruffini-Geschenkgutscheine

... gibt's im Laden und im Café - wenn Sie nicht vorbei-
kommen können, schicken wir den Gutschein ab 20,- Wert
auch gerne.

Alternativ gibt es ab 20,- Wert auch einen
Print@Home-Gutschein mit Paypal- oder Bankbezahlung.

Alles Nötige erfährt Ihr auf unserer
Website <https://www.ruffini.de/> www.ruffini.de
unter „Gutscheine“.

Die Gutscheine gelten im Café und im Laden, können aber
auch begrenzt werden, z. B. als Frühstücksgutschein oder für
ein Abendessen.



4. Magnum-Weinflaschen

Magnumflaschen sind nicht nur ein imponierendes (und dabei gar nicht so teures) Geschenk für Weinfans, das größere Volumen bewirkt auch eine um ca. 75% langsamere Reifung des Weines: Er schmeckt dadurch runder und ausgewogener, was man bei einer Vergleichsdegustation mit einer 0,75-l-Flasche leicht selber feststellen kann. Es liegt auf der Hand, dass er damit auch länger im Keller reifen kann.

Das gilt auch für Weißweine und erst recht für Schaumweine nach Champagnerverfahren (Methodo Classico) wie unseren Weihnachts- und Sylvesterlieblich.

Verdicchio Spumante Metodo Classico

»Luigi Ghislieri« D.O.C. von Colonnara (Marken),

von dem wir jetzt einen 2014 er!! Magnum anbieten können. Er wird nur aus den besten Jahrgängen gemacht, und ist nur im Ruffini erhältlich.

Magnumflasche Jahrgangsedition D.O.C. 2014

1,5 l 90,40 €



Cannonau di Sardegna Riserva »Tanca Su Contiu«

Trexenta (Senorbi, Sardinien)

D.O.C. 2015, Magnum 1,5 l, Holzkassette: 54,60 €

Unsere zwei Magnum sind jetzt perfekt trinkreif.

Einziges Manko: Wir haben nur wenige Flaschen!



8. Sonstiges

Ruffini-Weinliste: <https://www.ruffini.de/weinliste/#weinliste>

Ihr erhaltet diesen Brief, weil Ihr Euch in unseren Verteiler eingetragen habt.

Falls Ihr diese Mail fälschlicherweise bekommen habt oder wenn Ihr in Zukunft zusätzlich auch den Kulturbrief abonnieren wollt, gebt uns bitte Bescheid.

Fragen:

Haben Sie Fragen oder Anregungen in punkto Newsletter? Dann schicken Sie einfach eine E-Mail an helmut.maier@ruffini.de. Er kümmert sich um alles, was mit dem Newsletter zu tun hat!

Falls Sie Fragen ganz allgemein zu Wein oder speziell zu unseren Weinen haben, schicken Sie bitte eine E-Mail an vini@ruffini.de.

Copyright: Ruffini Gaststätten GmbH

V.i.S.d.P.: Claudia Thaler