

RUFFINI

1. Weine von der Cantina Rauscedo (Friaul)

Drei Weine aus dem Friaul.

- im Laden Degobox für 22,80 € (statt 26,70 €, nicht im Versand)

Pinot Nero Rosato

von der Cantina Rauscedo (San Giorgio della Richinvelda/Friaul), I.G.T. 2023

zarter, fast transparenter Roséton; frischer Duft von Himbeeren und Zitrusfrüchten; leichter und süffiger Sommerwein; elegant und weich; gut ausbalancierte feine Säure
100 % Pinot Nero; Stahltank

Serviertemperatur: 6 - 8 °C

Alkoholgehalt: 12 % Vol.

Speisenempfehlung: Als Aperitif, zu feinen Fischvorspeisen und Scampi, Gemüsegerichte

Unser Ladenpreis: 0,75 l 8,90 €, im Café 0,1 l 4,20 €



Friulano

von der Cantina Rauscedo (San Giorgio della Richinvelda/Friaul), D.O.P. 2023

Strohgelb; Frischer Duft von weißem Pfirsich und Mandeln; süffig und unkompliziert, angenehm fruchtig mit erfrischender Säure, idealer Sommerwein; 100% Tocai Friulano; Stahltank

Serviertemperatur: 10 - 12 °C

Alkoholgehalt: 12,5° Vol.

Speisenempfehlung: Er passt bestens zu kräftigen Vorspeisen, zu Schafskäse, mittelreifem Käse und San Daniele Schinken. Zu Pasta mit Fenchel und Salsicce.
Idealer Begeleiter von gegrilltem Fisch und weißem Fleisch.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 8,90 €, im Café 0,1 l 4,20 €



Chardonnay

von der Cantina Rauscedo (San Giorgio della Richinvelda/Friaul), I.G.T. 2022/2023

floraler Duft mit Noten von Äpfeln, Pfirsich und Zitrusfrüchten, Akazienblüten und Honig; fruchtig, frisch und harmonisch; trockener Abgang; 100 % Chardonnay; Stahltank

Serviertemperatur: 10 - 12°C

Alkoholgehalt: 13 % Vol.

Speisenempfehlung: Zu Fischgerichten, Gemüse und weissem Fleisch.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 8,60 €, im Café 0,1 l 4,20 €



2. Hintergrundwissen Degubox

Porträt Cantina Rauscedo

Die Cantina Rauscedo wurde im Jahr 1951 von 200 leidenschaftlichen Winzern gegründet und steht für mehr als 60 Jahre Weinbautradition im Friaul.

Diese Geschichte ist geprägt von Visionen, Engagement und einer tiefen Verbundenheit mit der Region. Was als kleiner „Do it yourself“-Keller begann, hat sich heute zu einer modernen Winzergenossenschaft entwickelt, die hochwertige Weine produziert.

Dabei setzt die Cantina auf den Ausbau zeitgemäßer Kellertechnik und hat in den vergangenen Jahren erhebliche Investitionen in Modernisierung und Technik getätigt.

Das Preis-Leistungs-Verhältnis der Weine ist bemerkenswert. Während die Preise in den letzten Jahren stabil blieben, entwickelte sich die Qualität der Weine kontinuierlich weiter.

Sie steht heute auf Augenhöhe mit den renommierten Weinen der benachbarten Regionen Collio und Südtirol, ohne dabei unerschwinglich zu werden.

Das Dorf Rauscedo hat weltweit einen herausragenden Ruf als „Hauptstadt“ der Rebschulwirtschaft.

Mit über 83 Millionen bewurzelten und veredelten Weinstecklingen pro Jahr ist es ein bedeutender Knotenpunkt für die Vermehrung von Rebstöcken.

Die Weine der Cantina Rauscedo werden auf den steinigten Böden entlang der Flüsse Tagliamento und Meduna angebaut. Diese Flüsse fließen ungestüm durch das Land, tauchen an manchen Stellen plötzlich unter der Erde ab und prägen das einzigartige Terroir.

Der Boden ist reich an weißen Steinen, die während des Tages die Sonnenwärme speichern und in der Nacht wieder abgeben. Diese natürliche Wärmeregulierung fördert das gesunde Wachstum der Reben und beeinflusst die Komplexität der Weine positiv.

Rauscedo selbst ist ein Ort, in dem man sagt: „das Wasser trennt die Leute, der Wein vereint sie“.

Dies ist nicht nur ein Sprichwort, sondern der Ausdruck der tiefen sozialen und kulturellen Bedeutung des Weins für die Region.

