MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Ruffino Chianti 1877 DOCG



Name:	Ruffino Chianti 1877 DOCG
Artikel Nr.:	1232
Hersteller:	Ruffino
Herkunft:	Italien
Region:	Toscana
Rebsorte:	70% Sangiovese, 30% Merlot
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2023
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	Rubinrot mit violetten Reflexen. Typische zarte florale Noten von Veilchen, ergänzt durch fruchtige Anklänge von Pflaumen und Süßkirschen und abgerundet durch einen mild-würzigen Abgang. Mittlerer Körper, wunderbar ausbalanciert mit eingebundener Säurestruktur.
Herstellung:	Die Trauben für den Chianti werden Anfang September geerntet. Nach der Ernte werden die Trauben sanft gepresst, die alkoholische Fermentation beginnt auf der Maische und setzt sich über einen Zeitraum von 12 Tagen bei kontrollierten Temperaturen von 26°C in Betonbehältern fort.
Hersteller-information:	Ruffino wurde bereits 1877 in Pontassieve bei Florenz von den beiden Cousins Ilario und Leopoldo Ruffino gegründet. Sie setzten Ihren Fokus auf den Qualitätsanbau der Trauben und die Nutzung der speziellen Terroirs Ihrer Weinberge und gewannen so rasch an Bekanntheit. Durch ihre Sorgfalt im Weinberg und im Keller stand der Name Ruffino bald für besonders saubere und schön ausbalancierte Weine. Nach dem Zweiten Weltkrieg erwarb Ruffino mit der Villa di Montemasso das erste Anwesen im Chianti Classico. Durch den Erwerb weiterer Weingüter in den bekanntesten Sub-Regionen der Toskana kann Ruffino heute Chianti Classico, Brunello di Montalcino sowie Vino Nobile di Montepulciano unter einer Marke anbieten, während die dahinter stehenden Weingüter weiter existieren. Ruffino ist heute eines der weltweit bekanntesten Weingüter und steht für Beständigkeit und Qualität aus Chianti bzw. Toskana. Es überrascht nicht, dass Ruffino Chianti DOCG im Jahre 1984, als Chianti zum ersten Mal als DOCG-Wein anerkannt wurde, den allerersten Garantiestreifen erhielt.
Servier-empfehlung:	Passt perfekt zur traditionellen toskanischen Küche, zu rotem Fleisch oder Gerichten mit deftiger Soße. Serviertemperatur 14-16°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 0,5 g/l Säuregehalt: 5,2 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 5-6 Jahre

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.