MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Ruffino Riserva Ducale Chianti Classico DOCG

Name:	Ruffino Riserva Ducale Chianti Classico DOCG
Artikel Nr.:	1234
Hersteller:	Ruffino
Herkunft:	Italien
Region:	Toscana
Rebsorte:	80% Sangiovese, 20% Merlot und Cabernet Sauvignon
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2021
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,5%
Beschreibung:	Der legendäre Ruffino-Wein! Intensives Rubinrot. Komplexe Aromen von Kirschen und Veilchen mit zarten Anklängen von Tabak und weißem Pfeffer. Am Gaumen wunderbar ausbalanciert mit samtigen Tanninen, fester Säure und einem bleibenden Nachhall von Rosmarin und reifen roten Früchten.
Herstellung:	Die beiden Ruffino-Weingüter "Santedame" und "Gretole" aus der Region Castellina liefern primär die Trauben für die Riserva Ducale. Sanfte Pressung des Lesegutes, Gärung bei streng kontrollierten Temperaturen. Der Ausbau in Edelstahltanks dauert 24 Monate, bevor der Wein weitere drei Monate auf den Flaschen reift und anschließend für den Verkauf freigegeben wird. Die Riserva Ducale verdankt ihren Namen dem Privileg, ab 1890 am Hof des Herzogs von Aosta ausgeschenkt zu werden. Herzog heißt auf italienisch nämlich Duca und herzöglich ducale. Mit seiner langen Historie ist die Riserva Ducale auch heute noch eine der bekanntesten Aushängeschilder des Chianti Classico.
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:	Ausgezeichnet zu reifem Schinken und Antipasti, zu Pilzrisotto oder Grillfleisch. Serviertemperatur 14-16°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: < 1 g/l Säuregehalt: 4,9 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 8-10 Jahre
Auszeichnungen:	Goldmedaille Mundus Vini für Jahrgang 2021. 3 Gläser Gambero Rosso für Jahrgang 2017, 2018, 2019 und 2020.

© 2025 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.