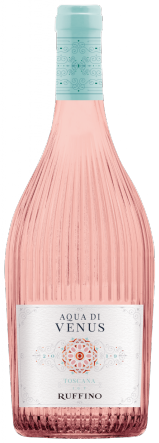
MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Ruffino "Aqua di Venus" Rosé Toscana IGT



Name:	Ruffino "Aqua di Venus" Rosé Toscana IGT
Artikel Nr.:	1240
Hersteller:	Ruffino
Herkunft:	Italien
Region:	Toscana
Rebsorte:	34% Syrah, 33% Sangiovese, 33% Pinot Grigio
Farbe / Art:	rosé
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2022
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,5%
Beschreibung:	Elegant, komplex und verführerisch. Vornehme Nuancen von roten Kirschen, leichte mediterrane Floralnoten und erfrischende Zitrusfrüchte. Im Abgang lang und anhaltend, geprägt von erlesener Mineralität.
Herstellung:	Die Weinberge befinden sich wenige Kilometer vom Meer entfernt im Küstengebiet der südlichen Toskana, in der Maremma. Durch ihre perfekte Ausrichtung zur Sonne und eine sanfte Meeresbriese entwickeln die Trauben eine besondere aromatische Finesse. Die Trauben werden in perfekter Reife von Hand gelesen und im Anschluss sehr schonend gepresst. Die verschiedenen Rebsorten werden getrennt voneinander bei streng kontrollierten Temperaturen in Edelstahltanks fermentiert. Erst dann werden die Jungweine zur finalen Cuvée zusammengeführt und zur Vermarktung auf Flaschen gefüllt.
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:	Ein wunderbarer Aperitif und Terrassenwein. Eine gute Wahl auch zu vielen Pastagerichten, frischem Fisch oder hellen Fleischgerichten. Serviertemperatur 8-10°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5%
Lagerfähigkeit:	ca. 3-4 Jahre
Auszeichnungen:	90 Punkte Falstaff für Jahrgang 2019.

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