

Ruffino Magnum Riserva Ducale Chianti Classico DOCG



Name: Ruffino Magnum Riserva Ducale Chianti Classico DOCG

Artikel Nr.: 1241
Hersteller: Ruffino
Herkunft: Italien
Region: Toscana

Rebsorte: 80% Sangiovese, 20% Merlot und Cabernet Sauvignon

Farbe / Art: rot
Geschmack: trocken
Inhalt: 1.5 Liter
Jahrgang: 2014
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

HerstellerRuffino wurde bereits 1877 in Pontassieve bei Florenz von den beiden Cousins Ilario und Leopoldo Ruffino information:
gegründet. Sie setzten Ihren Fokus auf den Qualitätsanbau der Trauben und die Nutzung der speziellen Terro

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.

Servierempfehlung: Ausgezeichnet zu reifem Schinken und Antipasti, zu Pilzrisotto oder Grillfleisch. Serviertemperatur 14-16°C.

Analysewerte: Alkoholgehalt: 13,5%

Restzucker: < 1 g/l