MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# Ruffino "Aqua di Venus" Bianco Toscana IGT




| | |
|---|---|
| Name: | Ruffino "Aqua di Venus" Bianco Toscana IGT |
| Artikel Nr.: | 1226 |
| Hersteller: | Ruffino |
| Herkunft: | Italien |
| Region: | Toscana |
| Rebsorte: | 61% Vermentino, 22% Chardonnay, 17% Sangiovese |
| Farbe / Art: | weiß |
| Geschmack: | trocken |
| Inhalt: | 0.75 Liter |
| Jahrgang: | 2023 |
| Enthält: | Sulfite |
| Alkoholgehalt: | 13,0% |
| Beschreibung: | Aromen von weißen Pfirsichen und tropischen Früchten sowie Zitrusnoten begleitet von einer feinen Mineralität. Dezent würzige Anklänge von Salbei und Rosmarin. Knackig frisch und elegant mit einer harmonischen Struktur. |
| Herstellung: | Die Trauben Vermentino und Sangiovese stammen aus der Küstenregion der südlichen Toskana in der Maremma, während die Chardonnay-Trauben ausschließlich aus dem Weingut La Solatia in der Nähe des kleinen mittelalterlichen Dorfes Monteriggioni in der Nähe von Siena stammen. Die handverlesenen Trauben werden sanft gepresst und in Edelstahltanks bei kontrollierten Temperaturen fermentiert. Nach der Assemblage ruht die Cuvée einen Monat zur Veredelung auf der Flasche bevor der Wein zu Vermarktung freigegeben wird. |
| 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 schöner Begleiter von gebratenem oder gegrilltem Fisch, weißem Fleisch und frischem Käse. Empfohlene Serviertemperatur 8-10°C. |
| Analysewerte: | Alkoholgehalt: 13,0% |
| Lagerfähigkeit: | ca. 2-3 Jahre |

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