MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Ruffino Chianti Biologico DOCG



Name:	Ruffino Chianti Biologico DOCG
Artikel Nr.:	1256
Hersteller:	Ruffino
Herkunft:	Italien
Region:	Toscana
Rebsorte:	70% Sangiovese, 30% andere Rebsorten.
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2024
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,5%
Beschreibung:	Feine Aromen von roten Beeren und Kirschen, Anklänge floraler Noten. Ausdrucksvoll und sehr harmonisch mit sanften Tanninen und warmem, anhaltenden Abgang.
Herstellung:	Die Trauben werden ab der ersten Septemberwoche geerntet. Die Alkoholische Gärung wird auf der Maische begonnen. Nach einiger Zeit wird der sogenannte Abstich eingesetzt, um die Gärung zu unterstützen. Hierbei wird der geklärte Wein vom Bodensatz, bestehend aus toten Hefezellen, Fruchtfleisch, Traubenschalen und Trübstoffen getrennt. Die gesamte Gärung benötigt etwa 12 Tage bei durchschnittlichen Temperatur von 26°C in Betonbehältern.
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 zu klassischer toskanischer Küche, deftigen Pastagerichten oder Wildschwein. Lässt sich auch wunderbar mit einer Brotzeit kombinieren. Empfohlene Trinktemperatur 14-16°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: < 1 g/l Säuregehalt: 4,8 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 4-5 Jahre

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