MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Ruffino "Rosso di Marte" Bolgheri DOC

Name:	Ruffino "Rosso di Marte" Bolgheri DOC
Artikel Nr.:	1257
Hersteller:	Ruffino
Herkunft:	Italien
Region:	Toscana
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon und Merlot
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2020
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	14,0%
Beschreibung:	Kräftiges Rubinrot. Intensive und dichte Noten von Heidelbeeren und Johannisbeeren, mit eleganter balsamischer Textur, die mit Tabak und süßen Gewürzen ausklingt. Körperreich, voll und gut strukturiert, dabei rund mit seidigen Tanninen.
Herstellung:	Die Weinberge befinden sich 150-250m über dem Meeresspiegel in der schönen Gegend von Bolgheri, in der Nähe des westlich gelegenen Mittelmeeres. Die Böden bestehen überwiegend aus lehmhaltigem Sand und Kieselsteinen. Die reifen Trauben werden in Parzellen einzeln geerntet und separat vergoren. Der junge Wein reift nach der Fermentation 6 Monate lang in Eichenfässern auf der Hefe und wird wöchentlich gerührt. Nach der Flaschenabfüllung reift der Wein weitere 3 Monate, bevor er für die 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 Wild, geschmortem Lammfleisch oder Entenbrust. Empfohlene Trinktemperatur 14-16°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,0% Restzucker: < 1 g/l Säuregehalt: 5 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 6-10 Jahre

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