

RUFFINO S.r.l. Greppone Mazzi Brunello di Montalcino DOCG Rosso Ruffino



Art.-Nr.:	628220-18
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	15 %
Anbaugebiet:	Montalcino
Anbauregion:	Toscana (Toscana)
Ausbau:	Eichen Faß
Dekantierzeit:	300
Fasslagermonate:	36
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2018
Klassifizierung:	DOCG -> Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Rebsorten:	100% Sangiovese Grosso
Restzucker:	1.0 g/l
Säure:	5.19 g/l
Serviertemperatur:	18
Trinkreife:	23

Preise

Flasche 51,90 € brutto

Preis pro Liter: 69,20 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

- **FARBE** Tiefes Rubinrot mit granatroten Nuancen.
- **AROMA** Vielschichtige Aromen in der Nase, die von Hundsrose über Pflanzen und frisch gebackenem Kuchen reichen, gefolgt von leichten Gewürznoten und einem komplexen Bouquet zwischen Chinin und Zitrusfrucht.
- **GESCHMACKSPROFIL** Die Tanninstruktur kündigt einen kräftigen, und doch eleganten, mächtigen Eindruck am Gaumen an, dem ein ausgesprochen langer Abgang folgt. Ein edler Vertreter der Region, für einen spannenden Tropfen, der sein Anbaugebiet alles andere als verleugnet.

KOMBINATION MIT SPEISEN Vollendet zu gebratenem oder lange gedünstetem Fleisch, aber auch zu Lamm und Wild.

ANMERKUNGEN ZUR ERZEUGUNG Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur in Tanks, anschließend Schalenmazeration mit häufigem Umpumpen und Delestage. Nach der malolaktischen Fermentation und dem Ausbau im Tank kommt der Wein in Eichenfässer.

GESCHICHTLICHES In Montalcino wird der Sangiovese Grosso (lokale Bezeichnung: Brunello) zelebriert, eine spezielle Variante der traditionellen toskanischen Rebsorte. Dieser mächtige, sehr langerfähige Wein ist höchster und edelster Ausdruck seines Standorts, mit perfekter Übereinstimmung von robustem Körper und unvergleichlicher Finesse. Dieser Brunello DOCG ist beispielhaft für den Ansatz von Ruffino, der auf jahrhundertelanger Erfahrung in der Weinerzeugung und handwerklicher Sorgfalt in jeder einzelnen Phase der

Weinproduktion vom Weinberg bis zur Abfüllung basiert.

ERZEUGUNGSGEBIET Toscana.

