GREPPONE MAZZI RISERVA BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RUFFINO 2018 75CL

Brunello di Montalcino DOCG, Ruffino, Toscana, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2018
Notizen	Tiefes Rubinrot mit granatroten Nuancen.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. Die Tanninstruktur kündigt einen kräftigen, und doch eleganten, mächtigen Eindruck am Gaumen an, dem ein ausgesprochen langer Abgang folgt.
Begleitend zu	gebratenem oder lange gedünstetem Fleisch, aber auch zu Lamm und Wild.
Vinifikation	Das Traubengut wird bei kontrollierter Temperatur in Tanks vergoren, anschliessend findet eine Schalenmazeration mit häufigem Umpumpen und Délestage statt. Der Ausbau erfolgt für 24 Monate in Eichenfässern und 12 Monate in grossen Stahltanks mit 6 monatigfer Flaschengärung.
Traubensorten	100% Sangiovese
Alkohol	14.5 %
Format	75 cl
Lagerbar	Min. 5 Jahr(e) ab 2024

RUFFINO
Illario und Leopoldo Ruffino, inspiriert von ihrer Liebe für dieses Land und vom Ruf der edlen Weine, die auf den Hügeln des Chianti gedeihen, gründeten 1877 die Casa Ruffino. 1913 übernahmen Italo und Francesco Folonari das Weingut Ruffino und bereicherten es mit neuer Vitalität und Aktivität, ohne dadurch die altüberlieferte Philosophie des Hauses zu vergessen. 1927 wird der erste Chianti Riserva Ducale vinifiziert, in Anerkennung und Erinnerung an den Herzog von Aosta, den ersten und bedeutendsten Verehrer der Ruffino Weine. Bis heute zählt dieser Wein zu den Weltbekanntesten aus der Toskana. Neben den verschiedenen Chiantis, führt Ruffino weitere Weine im Angebot, wie den 1997 lancierten Supertuscan "Modus".

http://www.ruffino.com