# MODUS




Toscana igt, Ruffino, Toskana, Italien

| | |
|---|---|
| Geschmack | Trocken – Süss |
| | Fruchtig / Weich – Würzig / Herb |
| | Leicht – Schwer / Gehaltvoll |
| Jahrgang | 2016 |
| Notizen | Rubinrot; komplexes, fruchtiges und würziges Bukett von Kirschen, Pfeffer, Vanille und Zimt; im Gaumen sehr elegant und gehaltvoll, gute Struktur; tolle Röstaromen, Schokolade und süsser Tabak bleiben im langen Abgang haften. Grosse Klasse! |
| Begleitend zu | Entrecôte, Wild, Schmorbraten, Grilladen |
| Vinifikation | 12 Monate nach Sorten getrennt in neuen und 1-jährigen Barriques ausgebaut. Dann folgt die Assemblage und weitere 6 Monate Reifung in der Flasche. |
| Traubensorten | 39% Sangiovese, 35% Merlot, 26% Cabernet Sauvignon |
| Alkohol | 14.5 % |
| Format | 150 cl |
| Lagerbar | Min. 6 Jahr(e) ab 2022 |

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