



W e i n - E x p e r t i s e



Ruffino Riserva Ducale Oro Chianti Classico DOCG Art.-Nr.: 13 10 04

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Toskana
JAHRGANG:	2020
ERZEUGER:	Ruffino
KLASSIFIZIERUNG:	DOCG
REBSORTE:	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot und andere
WEINERZEUGUNG:	Nach einer sorgfältigen Auswahl der Trauben bei der Lese erfolgt die alkoholische Gärung und Mazeration, unterstützt durch regelmäßiges Umpumpen und Überpumpen, in temperaturkontrollierten Edelstahlbehältern über einen Zeitraum von etwa 21 Tagen. Die malolaktische Gärung findet in Zementbehältern statt, danach reift der Wein etwa 36 Monate lang aus: die ersten 12 Monate in Zementbehältern, gefolgt von 12 Monaten in Barriques in zweiter Belegung und 12 Monaten in großen Fässern aus slawonischer Eiche.
BEURTEILUNG:	Intensive Noten nach Kirsche, Pflaume und Veilchen, die dann ein viel komplexeres Bouquet mit Anklängen nach Eukalyptus, Schokolade und schwarzem Pfeffer erschließen. Große Struktur mit eleganten Tanninen, unterstützt von einer guten Säure. Der Abgang ist geprägt von angenehmen Noten von süßem Tabak mit einem lang anhaltenden Abgang, der deutliche Pflaumen und Balsamico Noten aufweist.
TRINKTEMPERATUR:	18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 14,5% vol. Restzucker: <1 g/l Gesamtsäure: 5,3 g/l</i>

Ruffino - das führende Haus, wenn es um Chianti Classico Riserva oder Gran Selezione geht. Seit der Gründung 1877 bis heute strebt man bei Ruffino mit visionärer Hingabe nach dem Besonderen, nach außergewöhnlicher Qualität. Immer bemüht im Einklang mit der Natur das Beste zu erzeugen, was Weinberg und Jahrgang hergeben. Weine die das Terroir ideal widerspiegeln und höchstmöglichen Genuss bereiten. Heute besitzt Ruffino 6 Weingüter in der Toskana mit 600 ha Rebfläche, die biologisch bewirtschaftet werden, und erzeugt große Weine aus allen Apellationen der Toskana.