



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



Ruffino Riserva Ducale Chianti Classico DOCG Art.-Nr.: 13 10 03

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Toskana
JAHRGANG:	2021
ERZEUGER:	Ruffino
KLASSIFIZIERUNG:	DOCG
REBSORTE:	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot und andere
WEINERZEUGUNG:	Die alkoholische Gärung und die Mazeration, die durch Umpumpen unterstützt werden, finden in temperaturkontrollierten Edelstahlbehältern über einen Zeitraum von etwa 16 Tagen statt. Der Riserva Ducale reift mindestens 24 Monate, davon 3 Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.
BEURTEILUNG:	Komplex, geprägt von blumigen Veilchennoten und fruchtigen Noten nach Kirschen, Beeren und Pflaumen. Noten von Tabak und Nelken mit einem intensiven Eukalyptus Abgang. Der Geschmack ist ausgewogen mit feinen Tanninen. Die für den Sangiovese typische lebendige Säure kennzeichnet diesen Wein. Der Abgang ist anhaltend und die Struktur ist gut.
TRINKTEMPERATUR:	16 - 18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 14% vol. Restzucker: <1 g/l Gesamtsäure: 5,07 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.