



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



## **Ruffino Modus Toscana IGT** **Art.-Nr.: 13 10 08**

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Toscana
JAHRGANG:	2021
ERZEUGER:	Ruffino
KLASSIFIZIERUNG:	IGT
REBSORTE:	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot
WEINERZEUGUNG:	Die alkoholische Gärung und die Mazeration, die durch Umpumpen und Überpumpen unterstützt werden, finden über einen Zeitraum von etwa 28 Tagen in temperaturkontrollierten Edelstahlbehältern statt. Die malolaktische Gärung erfolgt in Edelstahltanks, gefolgt von einem etwa 12 monatigen Ausreifen in Barriques.
BEURTEILUNG:	Intensive und faszinierende Nase mit einem komplexen Bouquet von schwarzen Beerenfrüchten und einem reifen blumigen Bouquet, das sich zu würzigen Noten von Zimt und Nelken entwickelt. Am Gaumen zeigen sich Noten von Pflaume und balsamische Noten. Ein reicher und Anhaltender Wein mit weichen Tanninen und einer hervorragenden Struktur.
TRINKTEMPERATUR:	18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 15% vol.</i> <i>Restzucker: &lt;1 g/l</i> <i>Gesamtsäure: 4,76 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 Toscana mit 600 ha Rebfläche, die biologisch bewirtschaftet werden, und erzeugt große Weine aus allen Apellationen der Toscana.



**EGGERS & FRANKE**

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE