

Chianti Rùfina.pur

Sämtliche Weine wurden bei der Veranstaltung „Anteprima Chianti Rùfina“ vor Ort von Giuseppe Lauria verkostet. Die Preisrange für die „Annata“ (Jahrgangswein) liegt im Handel durchschnittlich bei ca. € 6,- bis 9,-, die der „Riserva“ bei etwa € 10,- bis 15,-. Die Annata-Weine sind jung bereits recht zugänglich, einige von ihnen zeigten sogar weiteres Lagerpotenzial an. Die Riserva-Weine verfügen dagegen oft über ein sehr gutes Alterungspotenzial und können mit einigen Jahren Flaschenreife noch etwas zulegen.

Vertikale 1981-1999

Lavacchio, Pontassieve

1999 Riserva

Feingliedrige Note, Fleisch, süße rote Beeren, Karamell. Sehr elegant, Muskatnuss, Veilchen, Gewürze. Weicher Gaumen, süße rote Beeren, Pflaumen, ausgewogen, präsenre aber runde feinsandiges Tannin, wirkt noch recht jung.

Fattoria di Grignano, Pontassieve

1998 Riserva Poggio

Gualtieri

Komplexes Bukett, rote Früchte, süßliche Gewürze, Zimt, Tabak, Sous-Bois, Choucroure, Pferdesattel, Schießpulver; Wild. Im Gaumen korrespondierende Aromen, fein gewobenes Tannin, stützende Säure, salzig-jodiger Abgang mit Liebstöckel.

Marchesi Gondi – Tenuta Bossi, Pontassieve

1997 Riserva Villa Bossi

Vergärung in Zementwannen ohne Temperaturkontrolle, 90% Sangiovese, 10% Colorino; 10 Monate im Barrique. Jugendliches Bouquet mit würzig unterlegter Frucht, Toast- und Rhabarber-Noten, Tinte, balsamische Noten, Schokolade, Veilchen, Kaffee; gute Struktur, komplexes Tannin, reife Säure, Gianduja-Schokolade, nachhaltig, exzellent.

Castello di Nipozzano – Marchesi de' Frescobaldi, Nipozzano

1991 Riserva Nipozzano

20 Monate im Barrique. Komplexes, würziges Bukett, Fleischsud, Pflaumen-Konfitüre, Johannisebrot, getrocknete Pilze und Blumen, Grafit. Evolvierter Gaumen, wunderbare Balance aus Frucht,

feinem Tannin und reifer Säure, Noisette, salzig-süßes Spiel, Tabak.

Marchesi Gondi - Villa Bossi, Pontassieve

1990 Riserva

Elegantes Bouquet, eingelegte Früchte, Kirschen, Pflaume, Ribes, rauchige und tabakige Nuancen, schwarzer Trüffel, Wild. Karger Gaumen, Dichte und Struktur eines großen 90er-Riserva, rotes Früchte-Gelee, herb, robuste Struktur; lang.

Selvapiana, Rùfina

1985 Riserva

(100% Sangiovese)

Tiefsinniges, elegantes Bouquet, subtile Noten von Sous-Bois, Pilze, Tabak, Lakritze, getrockneten Rosen. Ätherischer Gaumen mit noch spürbarem Tannin und feiner Säure, karg mit burgundischer Finesse, spannendes Finale, salzig und schokoladig.

Travignoli, Pelago

1983 Riserva

Zwölf Monate in großen Holzfässern, nach alten Chianti-Vorschriften mit Trebbiano, Canaiolo und Malvasia. Subtil-sinnliches Bukett mit Pflaume, Konfitüre roter Früchte, Tabak, ein Potpourri aus Blumen, Sous-Bois, Schokoladen-Fondue, sehr komplex. Eleganter Gaumen, schmelziges Tannin, Zimt, Havanna-Tabak, feine, noch stützende Säurestruktur; langer Abgang.

Cognole, Rùfina

1981 Riserva

Ungemein würziges Bukett mit Zimt, Nelken, Karamell, florale Noten, geschlossener Schrank. Subtiler Ansatz, der sich in Länge und Persistenz verstärkt, explosive Evolution am Gaumen, sehr elegant; ein faszinierendes Weinunikat. Hat noch Frische.

Chianti Rùfina aktuell

Cognole, Rùfina

2006 Riserva

Würziges Bukett mit feinen Röstnoten, Kräuter, Fleischsud, Liebstöckel. Salziger Gaumen mit würzigen Noten, schlank, schöner Essenswein, braucht noch Zeit.

Frascole, Dicomano

2007 Chianti Rùfina

Bukett von dunklen Früchten, Mocca, gekochte rote und blaue Beeren, Pflaume. Im Gaumen energiegeladen, saftige, frische Frucht mit vibrierender Säure, robustes Tannin, noch sehr jung, ein strammer Bursche.

Travignoli, Pelago

2007 Chianti Rùfina

Animierendes, komplexes Bukett mit frischen roten Beeren, Waldbeeren, wilde Erdbeeren, Schießpulver; ein Hauch Leder und Wildfleisch. Am Gaumen saftig, strukturstark mit tragender, eleganter Säurestruktur; feiner Tannintepich. Langer Abgang mit saftigen Rotbeeren.

Travignoli, Pelago

2006 Riserva

Erdiges Bukett mit leicht oxidativen Noten. Kraftvoller Gaumen mit dunkler Beerenkonfitüre, kühl und mineralisch wirkend, festes Tannin; salziger, langer Abgang. Sehr guter Essensbegleiter.

Cantina Sociale VI.C.A.S., Pontassieve

2006 Chianti Montulico

Klarer Nasenduft. Von Schießpulver unterlegte Kirscharomatik, Wild, Rauch, kühler Duft, etwas Pflaume, Johannisebeere. Saftiger Auftakt mit perfekt süßen, rot- und blaubeeriger Frucht, feste Tanninstruktur, feine Säure, lang mit feiner Beerenaromatik, Rauch.

F.lli Bellini, Rùfina

2006 Riserva

Komplexes, sinnliches Bukett mit Blaubeeren und Pflaumen-Konfitüre, kühl und elegant, Schießpulver; Kirschkern. Vibrierender Gaumen, rote Früchte, feine Säure, elegant, ausgewogen, blaue Beeren im Abgang.

Dreolino, Rùfina

2006 Chianti Rùfina

Ruhiges Bukett, noch etwas verschlossen, feine Blaubeeren-Konfitüre, Pflaume, Vanille, Rauch, Preiselbeeren, schlanker Gaumen mit gehaltener Frucht, eher old-style, ausgewogen, frische rote und schwarze Beerenaromatik.

Scopetani, Rùfina

2007 Chianti Rùfina Risasso

Feine Beerenaromatik, blaue und schwarze Beeren, Sauerkirsche, feine Rauchnoten, nuanciert, eleganter Gaumen, wieder Sauerkirsche, feine Säure und Tannin, schlanker, femininer Typ, Pflaumenmus im Abgang.

Castello di Nipozzano – Marchesi de' Frescobaldi, Nipozzano

2006 Riserva

Frisches, tiefes Bukett, Kirsche, Pflaume, Blaubeeren, Pflaume. Runder, geschmeidiger Gaumen, rote- und schwarze Beeren, Pfeffer, salzige Noten, Blaubeeren-Konfitüre, Liebstöckel, toller Essenswein.

Castello di Nipozzano – Marchesi de' Frescobaldi, Nipozzano

2006 Riserva Montesodi

Wunderschönes, komplexes Bukett, Kirschkör, feine Gewürze. Sehr ausgewogen, eingelegte rote und schwarze Beeren, nachhaltig, etwas spürbarer Alkohol, Blaubeeren-Konfitüre im Abgang.

Chianti Rùfina.pur

Castello di Trebbio, Pontassieve

2006 Riserva Lastricato

Feingewobenes, rauchiges Bukett mit Pflaumen, Schwarzkirsche, vegetabile Noten, Senfkörner. Rotbeeriger Gaumen, sehr fein gestrickte Tannin- und Säurestruktur; klassisch-herb, langer Nachhall.

Fattoria di Basciano, Pontassieve

2007 Chianti Rùfina

Blaubeeriges Bukett, merkliche Röst- und Vanillenoten, Sauerkirsche. Dichter Gaumen mit Röstnoten und süßlicher Frucht; moderne Machart, hat Saft und Kraft, passierte Himbeeren, Schießpulver, macht mit Luft mächtig auf.

Fattoria di Basciano, Pontassieve

2006 Riserva

Mineralisch, Feuerstein geprägtes Bukett mit Pflaume und Kirschkern – sehr interessant. Dichter Gaumen, sattes Tannin, kraftvolle Statur; Kirsche, lang.

Fattoria di Grignano, Pontassieve

2007 Chianti Rùfina

Einnehmendes Bukett, dunkle gekochte Früchte, dennoch kühl und fest wirkend, Wild, würzige und balsamische Noten, Thymian. Geschmeidiger Gaumen, samtig, elegant, sehr beerig, perfekter Süßeindruck, ausgewogen.

Fattoria Il Lago, Dicomano

2007 Chianti Rùfina

Animierend, fantastisch reintonig, frische Frucht saftiger Kirschen und Pflaumen. Feinsaftig, filigran, mit rauchig-mineralischen Noten, Waldfrüchte, weibliche Struktur, elegant, salzig, langer Abgang.

Fattoria Il Lago, Dicomano

2007 Riserva

Feuerstein, Kirschkern. Kühler Gaumen, seidige Struktur, feines

Tannin, Blaubeeren, Pflaume, sehr elegant, nobel anmutend, Minze, geschmeidig, salzig, ausgewogen, langer Abgang, hervorragend.

Lavacchio, Pontassieve

2007 Chianti Rùfina Cedro

Erdige Nase, nasser Stein, von Vanille unterlegte rote Früchte, Himbeer-Konfitüre, Kirschkern. Saftiger, pikanter Gaumen mit Vanillenoten, Duett von weißem Pfeffer und Wacholder; dichter Körper, moderne Machart.

Lavacchio, Pontassieve

2006 Riserva Cedro

Intensives Bukett, Rauch, Tabak und ein Hauch Bitterschokolade und Amarena-Kirsche. Kräftige Statur, warm und voll, salzig-beeriger Gaumen, griffiges Tannin, Kakao, feine Wildnoten, hat Länge und Potenzial.

Selvapiana, Rùfina

2007 Chianti Rùfina

Rauchig-mineralisch unterlegtes Fruchtbukett, sehr fein und distinguiert, ein Hauch Pferdesattel und Speck. Eleganter Gaumen mit sinnlicher Frucht feiner Kirschen und Pflaumen. Schlanker, femininer Typ, leichtfüßig mit eleganter Säurestruktur.

Selvapiana, Rùfina

2006 Riserva Bucerchiale

Majestätische, in sich ruhende Nase, passierte rote Beeren. Sehr runder, geschmeidiger und eleganter Gaumen, fein gewoben, saftige Kirschen und Himbeeren, feine Tannine, seidige Struktur. Eleganz pur!

Marchesi Gondi – Villa Bossi, Pontassieve

2006 Riserva Plan dei Sorbi

Komplexes Bukett frisch passierter roter Waldbeeren. Eleganter, saftiger Gaumen mit frischen Himbeeren, spielerischer Typ, wunderbar ausgewogen, leichtfüßig mit großer Trinkanimation. Tiefsinniger Wein.

Marchesi Gondi – Tenuta Bossi, Pontassieve

2007 Chianti San Giuliano

Dichtes Potpourri an roten und schwarzen Beeren, Pfeffer. Dichter Gaumen, wieder pfeffrig, sehr rund und ausgewogen, ausgeprägte Salzigkeit, weißer Pfeffer, extrem saftig und beerig, dichter Tannintepich, Lagerungspotenzial.

Podere Il Pozzo, Pontassieve

2007 Chianti Rùfina

Maskuliner, dichter Duft mit Blaubeeren und Pflaume. Auch am Gaumen dicht, eher muskulös, bepackt mit frischer Frucht und feste

Tannine, kontrastierende feine Säurestruktur, braucht Zeit und eine Bistecca Fiorentina.

Podere Il Pozzo, Pontassieve

2006 Riserva

Salziges Bukett, Fleischsud, blaue Beeren, eingelegte Heidelbeeren. Extrem kühler Gaumen, geschmeidig, elegant, kraftvoll, seidiges Tannin, blaue Beeren im Abgang, mächtiger Stoff, moderner Stil.

Winzeradressen auf:

www.weinpur.at/adressen



Ein Markenzeichen, das man sich merken sollte: Rùfina



Historische Etiketten zeugen vom guten Reifepotenzial



Die feinen und mineralischen Chianti aus dem kleinen Gebiet Rùfina sind ein echter Geheimtipp in der nördlichen Toskana