«Il Ruché» 2023

Produzent	Gianni Doglia
Land/Gebiet	Italien/Piemont
Appellation	Ruché di Castagnole Monferrato DOCG
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Ruché (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	Im Edelstahltank ausgebaut
Alkoholvolumen	14.0%
Restzucker	0.7 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2029
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt

Mit ausgezeichnetem Moscato d'Asti hat sich dieses Weingut einen Namen gemacht, seit 2000 leitet Gianni Doglia mit seiner Schwester Paola den Familienbetrieb in dritter Generation. Dem Ruché, aus der gleichnamigen autochthonen roten Rebsorte vinifiziert, schmeckt man an, dass er aus gutem Hause kommt: ein unkomplizierter rubinroter Wein, jugendlich-frisch, fruchtig, mit einer feinen Beerennote und dem typischen Duft von Rosenblättern, der dieser Rebsorte eigen ist. Er kann solo getrunken werden, passt aber vor allem hervorragend zur etwas deftigeren italienischen Regionalküche, etwa zu Pizza und Wurstwaren.