

BORTOLOMIOL Prickelndes aus Valdobbiadene





**Der Frühling
beginnt
mit Prosecco
und LOIM**

Himmlisch, so ein warmes Frühlingslüftchen. Die Sonne scheint, die wiedererwachte Natur berauscht mit ihren Farben und Düften unsere Sinne, alles fühlt sich ein wenig leichter und freundlicher an. Jetzt sind sie da, die Frühlingsgefühle! Feiern Sie mit uns diese prickelnde Energie, am besten mit einem Glas Prosecco und einem „Salute“ auf das Leben, die Liebe und die Freundschaft!

Unsere drei Vorschläge für den Frühling, einer davon alkoholfrei, kommen aus der traditionellen Kellerei der Schwestern BORTOLOMIOL in Valdobbiadene. Ihr Vater Giuliano, einer der großen Pioniere des italienischen Schaumweins, hatte die Kellerei kurz nach dem Krieg gegründet und maßgeblich zur Etablierung des Prosecco als international renommiertes Qualitätsprodukt beigetragen. Die beiden zentralen Orte Valdobbiadene und Conegliano entwickelten sich seit dieser Zeit zum Zentrum des Ausbaus von Schaumweinen für Kellereien aus ganz Italien, die ihre Grundweine dorthin schicken.

1960 war Giuliano der Erste in der Region, der einen Spumante Brut, d.h. trocken, ausbaute. Der „typischere“ Prosecco ist aber bis heute der Valdobbiadene DOCG Spumante Extra Dry mit einer kleinen, sehr fein abgestimmten minimalen Restsüße, heute ein Spitzenprodukt der Kellerei, das wir Ihnen vorstellen.

Die vier Töchter, die heute das Weingut leiten, konnten erleben, was Giuliano verwehrt war: die Erhebung des Prosecco in den Adelsstand mit der Schaffung der Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG im Jahr 2009. Damals wie heute liegt der Erfolg von BORTOLOMIOL in der Auswahl der Trauben. Zu ihren eigenen kaufen die Schwestern nur Trauben von langjährigen Vertragspartnern zu, die ihrem hohen Qualitätsanspruch genügen.

Kellereien entwickeln sich weiter – GARIBALDI auch. Neben dem klassischen Extra Dry DOCG stellen wir Ihnen heute den Prosecco DOC Treviso Extra Dry Miòl 9.5 vor, bei dem der Alkoholgehalt niedriger gehalten ist. Neu im Sortiment haben wir den LOIM, viel Genuss ganz ohne Alkohol.



Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Senior Spumante Extra Dry 2024

statt 19,60 € für **15,90 €* 21,20 €/l**

Dieser Spumante ist der große Klassiker aus dem Hause BORTOLOMIOL. Seine Trauben kommen aus den typischen terrassierten Steillagen des Valdobbiadene. Früher wurde Prosecco grundsätzlich mit einer leichten Restsüße ausgebaut, und der Extra Dry verkörpert diese Tradition. Zarte florale Noten in der Nase, dazu Apfel und Zitrus. Am Gaumen frisch und fruchtbetont, dabei sehr harmonisch mit guter Substanz und feiner Perlage. Ein eleganter Solist und toller Essensbegleiter zu Suppen, Gemüsegerichten und gebratenem Fisch.

Prosecco DOC Treviso Extra Dry Miòl 9.5 2024

statt 14,90 € für **11,90 €* 15,87 €/l**

Die Trauben für die jugendliche Linie Miòl kommen von den ältesten Anbauflächen der Prosecco DOC, die die ummauerte Stadt Treviso umgeben. Ein leichter, duftiger Spumante mit Akazienblüten und feiner Pfirsichnote, angenehm frisch und mit sehr gutem Trinkfluss! Unbedingt servieren beim nächsten Sonntagsbrunch, zum Nachmittagsgebäck oder zum Aperitivo, gerne auch zum Mixen!



LOIM | 0 ALCOHOL FREE

statt 12,50 € für **9,90 €* 13,20 €/l**

Mit seinen feinen Perlen liegt er fast wie ein Spumante im Glas, tatsächlich handelt es sich hier jedoch nicht um einen entalkoholisierten Schaumwein. Der LOIM ist eine mit Kohlensäure versetzte edle Traubenschorle der Sorte Glera, die auch Grundlage für den Prosecco ist. Mit seiner feinen Aromatik von Zitrusfrüchten und Trauben macht er gekühlt auch ohne Alkohol gute Laune!

Die GARIBALDI-Tüte zum Aktionspreis

Alle Drei

11,5% 9,5% 0%

Statt 47,00 € für **35,00 €* 15,55 €/l**.

Sie sparen 12,00 €.



*Aktionspreise bis 31. März 2026, solange die Vorräte reichen, nicht mit anderen Aktionen und Rabatten kombinierbar. Weitere Informationen, insbesondere zu Alkoholgehalt, Abfüller bzw. Importeur, Allergenen, Nährwerten und Zutaten, erhalten Sie Montag bis Freitag von 9:00 bis 18:00 Uhr und Samstag von 10:00 bis 14:00 Uhr unter unserer Rufnummer: 089/35 63 61-0.

GARIBALDI GmbH,
Frohschammerstraße 14, 80807 München
Tel. 089/35 63 61-0, Fax 089/359 29 29
www.GARIBALDI.de, Bestellung@GARIBALDI.de

WEINE
GARIBALDI
DELIKATESSEN