



Der Name „Ciampoletto“ ist ein alter Begriff, der oft verwendet wird, um jene Hügel im Umland von Siena und dem Monte Amiata zu beschreiben, die für ihr mildes Klima und ihre prestigeträchtige Lage bekannt sind.

Der Rosso von aristokratischer Eleganz

Im Gebiet des **Brunello di Montalcino** gibt es einige besonders herausragende Weinbergslagen. Dazu gehören die rund 26 Hektar Rebfläche der **Tenuta San Giorgio**. Das Weingut liegt im Orcia-Tal an den Hängen des Monte Amiata in Castelnuevo dell'Abate, südöstlich von Montalcino. Im besonderen Mikroklima am Fuße des 1.738 Meter hohen erloschenen Vulkans sorgen beständige Winde für kühle Nächte – besonders gut für Säure und elegante Aromen im Wein.

Ursprünglich für viele Jahre im Großgrundbesitz der Adelsfamilie **Ciacci Piccolomini** wurde die heutige Tenuta San Giorgio in den frühen Achtziger Jahren gegründet. Das Weingut hat innerhalb der toskanischen Weinszene einen besonderen Stellenwert und wurde 2010 als **offizieller Weinlieferant für die päpstliche Schweizer Garde** ausgewählt.

Im November 2016 nahm die Familie **Tipa-Bertarelli** die Tenuta San Giorgio schließlich in die Colle-Massari-Gruppe auf, die auf ihren Weingütern **Colle Massari, Grattamacco** und besonders dem benachbarten **Poggio di Sotto** mit großer Leidenschaft und unternehmerischem Geschick ihr Gespür für große Weine bewiesen hat.

Die Tenuta San Giorgio ist inzwischen wie alle Betriebe der Gruppe 100% auf Bio umgestellt. Für einen Rosso besitzt der **Rosso di Montalcino DOC Ciampoleto 2024** eine bemerkenswerte Tiefe und aristokratische Eleganz. Ein zugänglicher, eleganter Wein, genau das Richtige zur frühherbstlichen Küche! Im Glas Aromen von Heidelbeeren, Kirschen, Waldboden, Pfeffer und Veilchen. Am Gaumen dominieren reife rote Früchte und blumige Noten mit Anklängen an die mediterrane Macchia.

Probieren Sie ihn zu Steinpilzrisotto, Bandnudeln mit Pfifferlingen, Kürbisgnocchi oder Pasta mit Enten- oder Wildragù.

Tenuta San Giorgio Rosso di Montalcino DOC Ciampoleto 2024

statt 22,50 € für **18,90 €*** 25,20 €/l

6 Flaschen im Karton für **99,00 €*** 22,00 €/l

Sie sparen **36 €**.

*Aktionspreise bis 19. Oktober 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, Frohschammerstr. 14, 80807 München

Tel: 089/35 63 61-0 Fax: 089/359 29 29

Mail: Bestellung@GARIBALDI.de Web: GARIBALDI.de

Landschaftsbild Val d'Orcia © Shaiith/Shutterstock

WEINE
GARIBALDI
DELIKATESSEN