



*Weltkulturerbe: Prosecco-Hügel
zwischen Conegliano und Valdobbiadene*

**GARIBALDI Petuelring
Zentrale, Versand und Laden**

Frohschammerstraße 14, 80807 München-Milbertshofen
Tel. 089/35 63 61-0

Bestellung@GARIBALDI.de, www.GARIBALDI.de

GARIBALDI Bogenhausen

Richard-Strauss-Straße 26, 81677 München
Tel. 089/57 08 48 33

GARIBALDI Marienplatz

Burgstraße 2, 80331 München
Tel. 089/21 66 78 16

GARIBALDI Museumsviertel

Schellingstraße 60, 80799 München
Tel. 089/272 09 06

GARIBALDI Nymphenburg

Nymphenburger Straße 188, 80634 München
Tel. 089/168 97 38

GARIBALDI Solln

Diefenbachstraße 1, 81479 München
Tel. 089/74 91 11 59

GARIBALDI Freiburg

Talstraße 1A, 79102 Freiburg im Breisgau
Tel. 0761/707 18 00

WEINE
GARIBALDI
DELIKATESSEN

GARIBALDI GmbH, Frohschammerstraße 14, 80807 München



FRANCESCO DRUSIAN
VALDOBBIADENE D.O.C.G.
BRUT NATURE

**SUI
LIEVITI**

Ob einfacher Prosecco DOC oder als DOCG aus dem UNESCO-Weltkulturerbe, den Prosecco-Hügeln zwischen Conegliano und Valdobbiadene, werden praktisch alle Prosecco-Produkte mit der **Charmat-Methode** hergestellt: Der vergorene Grundwein aus 100% Glera-Trauben wird für eine zweite Gärung unter Zugabe von Zucker und Hefe in einen Drucktank gegeben. Die bei der Gärung entstehende Kohlensäure gibt die schönen Perlen, die dann bei der Abfüllung mit in die Flasche gegeben werden. Je nach Menge der Zugaben und Dauer der zweiten Gärung entstehen so der leichtere Frizzante oder der **Spumante** der wegen seines höheren Drucks ausschließlich in feste Sektflaschen mit den entsprechenden Korken abgefüllt wird.

Nur ganz wenige Winzer wagen sich an die Flaschengärung wie unser Freund **Francesco Drusian** mit seinem **BRUT NATURE SUI LIEVITI**. Mit ihm arbeitet GARIBALDI schon viele Jahre zusammen, er gehört zur Winzerelite der Region. Ihn unterscheidet vom Großteil seiner Kollegen, dass er ausschließlich eigene Trauben verarbeitet.

Francesco besinnt sich dabei auf das klassische Verfahren, wie es noch für seine Großeltern Gang und Gäbe war: Der Grundwein für die zweite Gärung wird auf den Hefen in der Flasche drei Monate gelagert und dann **nicht degorgiert**. Die feinen Hefen bleiben in der Flasche. **Francesco produziert von dieser Valdobbiadene-DOCG nur 3.000 Flaschen pro Jahr.** Jede Flasche ist ein Einzelstück.

Die Zeit ist reif für diesen Brut Nature, weil heute ein ganz anderes Verständnis für Naturweine herrscht. Verbleibende Hefe in der Flasche wird nicht als „Weinfehler“ angesehen und auch nicht mehr wie früher von der Weinkontrolle bemängelt, sondern als Zeichen der **Natürlichkeit eines Produkts** als besonderer Genuss anerkannt. Und das ist er auch.

Zum Genießen kann man nun vorsichtig den Brut Nature in eine Karaffe oder – wie es im Ursprungsgebiet früher der Brauch war – in einen Krug dekantieren und den Hefeanteil von dem klaren Schaumwein trennen, oder den strohgelben Prosecco mit seiner feinen Perlage leicht trüb

genießen. Dadurch kommen Weinfreunde in den Genuss eines neuen geschmacklichen Profils. Der typische Hauch von Brotkruste, der durch den längeren Kontakt mit den Hefen entsteht, verleiht ihm eine größere aromatische Tiefe.

6 – 8°C ist die ideale Trinktemperatur.

Der Brut Nature ist ein hervorragender Aperitif, einfach so zu genießen. Er passt aber auch gut zu reifem Käse, Schinken und Wurstwaren und zu typisch venezianischen Gerichten wie Baccalà und Sarde in Saôr, besonders gut auch zu frittiertem Fisch und Gemüse-Tempura.

Und noch ein Tipp zur **Lagerung**, wegen der Hefen in der Flasche: Bitte nicht zu lange im Kühlschrank, sondern bei 15 – 20°C die Flasche aufrecht aufbewahren!

Von dem aktuellen Jahrgang haben wir **840 Flaschen** bekommen, die mit diesem Mailing in den Verkauf kommen. Solange der Vorrat reicht.



**Francesco Drusian
VALDOBBIADENE DOCG
BRUT NATURE SUI LIEVITI**

0,75l **19,90€*** 26,53 €/l

** Da Sie bei uns als Kunde mit GARIBALDIKARTE registriert sind, erhalten Sie in den Läden und im Versand die üblichen Vergünstigungen: ab 6 Flaschen 5%, ab 12 Flaschen 8%.*