

2025

Langhe Arneis

Agricola Molino · Italien



Arneis – die wiederentdeckte Schönheit aus dem Piemont. Einst fast verschwunden, feiert diese autochthone Rebsorte aus dem Piemont ihr Comeback. Früher wurde sie genutzt, um die Tannine des Nebbiolo zu mildern, bis Winzer wie Bruno Giacosa ihr Potenzial als eigenständiger Weißwein erkannten. Der Name „Arneis“ bedeutet im piemontesischen Dialekt „die kleine Schwierige“ – eine anspruchsvolle Rebe, die belohnt, wenn sie mit Sorgfalt kultiviert wird. Der Sibilla leuchtet im Glas und duftet verführerisch nach reifer Birne, grünem Apfel, Zitrusfrüchten, Melone und Mandel, begleitet von feinen Kräutern und Würze. Am Gaumen zeigt er saftige Frische, lebendige Säure und ein langes, harmonisches Finish. Unkompliziert, aber mit Anspruch – perfekt als Aperitif oder zu leichten Gerichten.

Weindaten

Jahrgang	2025
Zertifikat	In Umstellung
Alkoholgehalt	13 % vol
Trauben	Arneis
Trinktemperatur	8-10 °C
Allergene	Sulfite
Erzeuger	Agricola Molino S.S.A.
Region	Piemont

ADRESSE

Weinzeit Weindepot OG
Mariahilfstraße 29
6900 Bregenz
Tel.: +43 664 348 4428
office@weinzeit.at

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag
09:00 - 13:00 Uhr
14:00 - 18:00 Uhr

Samstag
09:00 - 13:00 Uhr

Oder Sie vereinbaren einfach telefonisch einen Termin.

Bio, von der Rebe bis ins Glas.



AT - BIO - 301