weinzeit
shop events genuss

2011

1427 Spumante Metodo Classico

Azienda Agricola Giol · Italien

Ein Schaumwein, der venezianische Geschichte schreibt: Der limitierte Giol 1427 Spumante Metodo Classico wird nach der traditionellen Flaschengärung (Méthode Classique) hergestellt – eine Rarität für das Haus Giol, das sonst für seine Proseccos bekannt ist. Ganze 10 Jahre reift dieser vegane, handwerklich vinifizierte Raboso in den historischen Kellern und entfaltet dabei außergewöhnliche Tiefe. Strahlendes Strohgelb, feine, lebhafte Perlage und ein elegantes Bouquet aus Brioche, Zimt und würzigen Noten. Am Gaumen trocken, vollmundig und strukturiert – ein echtes Unikat aus biodynamischem Anbau.

Weineigenschaften

breit, frisch, komplex, kräftig, lang, reduktiv, trocken, Besondere Momente, Geschäftlich, Geschenk, Privat, Divers, Für mich, konservativ & klassisch, Flaschengärung Bio, Limitiert, Vegan,

Weindaten

Alkoholgehalt	12 % vol
Trauben	Raboso
Trinktemperatur	8-10 °C
Allergene	Sulfite
Zertifikat	IT BIO 007
Erzeuger	Azienda Agricola Giol
Region	Venetien

ADRESSE

Weinzeit Weindepot OG
Mariahilfstraße 29 Ost Shed 14
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