

DIE GARIBALDI EDITIONEN

GARIBALDI-EDITION 2023

Einzelflasche		12,90 €	17,20 €/l
1 Karton 5%	6 Flaschen à 12,26 €	73,53 €	16,34 €/l
2 Kartons 8%	12 Flaschen à 11,87 €	142,42 €	15,82 €/l
3 Kartons 10%	18 Flaschen à 11,61 €	208,98 €	15,48 €/l
4 Kartons 14%	24 Flaschen à 11,09 €	266,26 €	14,79 €/l
6 Kartons 18%	36 Flaschen à 10,58 €	380,81 €	14,10 €/l
10 Kartons 23%	60 Flaschen à 9,93 €	595,98 €	13,24 €/l

GARIBALDI EDITION 2022

Einzelflasche **11,90 €** 15,87 €/l
Nicht mehr mit Staffelfrabatt erhältlich



SIENA EDITION 2023

mit **1 Flasche Edition 2023**
und **1 Flasche Edition 2022**
und **1 Flasche Edition 2021**

im sienafarbenen Geschenkkarton **38,00 €** 16,89 €/l

netto 31,93 €, d.h. steuerlich als Geschenk absetzbar!
Alle Preise sind nicht mit anderen Rabatten kombinierbar.

GARIBALDI GmbH
Frohschammerstraße 14, 80807 München
Telefon 089/35 63 61-0
Bestellung@GARIBALDI.de
www.GARIBALDI.de
Und in allen GARIBALDI-Läden

WEINE
GARIBALDI
DELIKATESSEN

Der Bordeaux aus Sizilien



Die Edition 2023 ist da!

Zwischen den sizilianischen und den französischen Weinbaugebieten bestand schon seit dem 19. Jahrhundert eine enge Verbindung. Dass der größte Teil der sizilianischen Weinproduktion über Jahre und Jahrzehnte als Fasswein in fast alle europäischen Weinregionen zur Aufbesserung bzw. Vermehrung der dortigen Produktion verkauft wurde, blieb mit gutem Grund der Öffentlichkeit weitgehend vorenthalten. Bordeaux war unter den klassischen Adressaten für diese Weine.

Im Gegenzug gab es schon im 19. Jahrhundert einen regen Austausch von französischen Rebpflanzen nach Sizilien, in erster Linie die roten Bordeaux-Sorten Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot, aber auch Syrah und der weiße Chardonnay. Als sich in den 90er Jahren des 20. Jahrhunderts Sizilien als Region für hochwertige Weine präsentierte, zeigten die Protagonisten wie PLANETA erst einmal mit diesen **französischen Rebsorten**, welch Qualitätspotential in den Böden und dem Klima Siziliens liegt. Unser Editionswein 2023 aus **70% Cabernet Sauvignon** und **30% Cabernet Franc** steht wie ein Monument für diese Entwicklung und vereint die Tiefe und Würze der Bordeaux-Weine mit der geschmeidigen Fülle Siziliens.

DAS IST DIE EDITION 2023

Der Bordeaux aus Sizilien

Die Trauben für den **GARIBALDI Sicilia Menfi Rosso DOC 2017** kommen aus den Weingärten der Familie Planeta in der Region um Menfi, der Cabernet Sauvignon aus der Rebanlage Dispensa, 75 Meter ü.d.M., der Cabernet Franc aus der Rebanlage Maroccoli, 430 Meter ü.d.M.. Sie wurden von Hand geerntet. Nach den separaten Gärungsprozessen wurde der Wein für 15 Monate in Barriques aus Allier-Eiche zum Ausbau gelegt und schließlich in elegante Bordeaux-Flaschen abgefüllt. Bis zur Flaschenreife lagerten sie – noch unetikettiert – über 3 Jahre in den Kellern von PLANETA, für die Reihe unserer Editionsweine ein Rekord!

Im Glas präsentiert dieser komplexe Wein ein konzentriertes, energisches Rubinrot, im Geruch berühren uns filigrane, ein kleinwenig süße Duftnoten von roten Früchten wie Brombeeren, Heidelbeeren und Weichselkirschen, dann Anklänge von Paprika, Rosmarin, Tabak, Kakao und ein wenig Leder, schließlich eine ganz zarte erdige Komponente.

Der Bordeaux aus Sizilien passt zu Hauptgerichten mit Pilzen, Wildfleisch, Schmorbraten, Innereien und intensiv schmeckendem Käse. Als vegetarische Alternative eignet er sich zu gegrilltem, leicht bitterem Gemüse wie Artischocken oder italienischer Cicoria, auch zu geschmorten, leicht süßlichen Zwiebeln. Er ist auch hervorragend alleine zu genießen – sofort trinkbar und mit einem Reifepotential von weiteren 8 bis 10 Jahren.

Das Etikett

Der Grafik-Designer und Illustrator Günter Mattei wurde mit dem Designpreis 2020 der Landeshauptstadt München für sein herausragendes Gesamtwerk geehrt. Für die Editionsweine entwirft er regelmäßig Etiketten mit Tiermotiven. Der Gambero auf dem Etikett in diesem Jahr steht für Sizilien, das Meer und die mediterrane Küche.



EDITION 2022

Der nach dem Hahn kräht

GARIBALDI Montepulciano
Abruzzo DOCG 2020
Nicodemi
100 % Montepulciano
von 20 – 50 Jahren alten
Rebstöcken
im Edelstahl angebaut

