



Bozen | Bolzano
28.11.2025–06.01.2026

PARKLING IN THE CITY

mit Südtirol Sekt DOC
con lo Spumante Alto Adige DOC



Vereinigung Südtiroler Sekterzeuger nach dem klassischen Verfahren
Associazione produttori spumante Alto Adige Metodo Classico

Südtirol Wein
Vini Alto Adige





Bozen | Bolzano
28.11.2025–06.01.2026

Entdecken, anstoßen, genießen:
Südtirol Sektkategorie DOC & feine Häppchen
im weihnachtlichen Bozen.

Genussvoll durch die Weihnachtszeit:
Entdecken Sie an 10 Stationen erlesene
Sekte von regionalen Produzenten –
perfekt begleitet von kleinen, kreativen
Gerichten ausgewählter Gastronomen.
Ein prickelnder Parkour voller Geschmack,
kulinarischer Raffinesse und festlicher
Atmosphäre!

Brinda alle Feste con un percorso
di bollicine e gusto nel cuore di
Bolzano!

Per un periodo speciale, la città si
accende con Sparkling in the City:
un'occasione per scoprire nuovi sapori e
vivere la città in modo originale, tappa
dopo tappa con assaggi pensati per
esaltare i profumi e i sapori dello
Spumante Alto Adige DOC.

Sparkling in the City Tour ★
Jeden Donnerstag und Freitag – Ogni giovedì e venerdì
Info: www.bolzano-bozen.it

Highlights ★
Entdecke auch unsere besonderen Events!
Scopri anche gli eventi speciali!

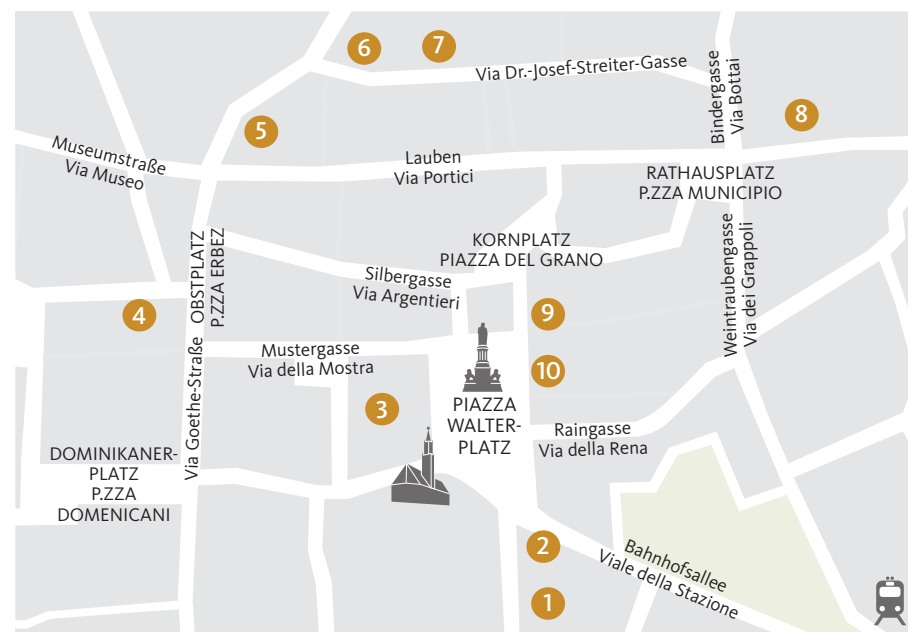
- 28.11. ore 17 Uhr - Domino Bistró
Sparkling Kick Off Event
- 05.12. ore 17–20 Uhr - CampoFranz
Sparkling Rosé Evening - Praeclarus
- 06.12. ore 10–13 Uhr - 1000 e un Vino
Sekt Matinée - Arunda
- 12.12. ore 10–20 Uhr - Enovit
Big Bottle Day - Cantina Kaltern
- 19.12. ore 10–20 Uhr - Enovit
Big Bottle Day - Cantina Kaltern
- 20.12. ore 11 Uhr - Toma
Comitissa Gold 2016 Magnum meets Oysters - Comitissa
- 24.12. ore 11–15 Uhr - Luna Bar
Christmas Aperitivo with DJ Set - Pfitscher



Südtirol Sektkategorie DOC
Alto Adige Spumante DOC



1	Enoteca 1000 e un Vino	Arunda Arunda Brut	Möltner Speck
2	Motelombroso Enoteca – Mercato Centrale Bolzano	Cantina Kurtatsch 600 Blanc De Blancs Riserva Extra Brut 2019	Taleggio & Guttiau
3	Campo Franz	Praeclarus Praeclarus Brut	Salmone & Culatello
4	Inserie Bar	Braunbach Von Braunbach Brut	Tartine
5	Banco 11	Cantina Merano Brut Riserva 36 2021	Terra & Mare
6	Enovit	Cantina Kaltern Brut Nature 2021	
7	Toma Spirit & Winebar	Lorenz Martini Comitissa Comitissa Riserva Pas Dosé 2020	Tapas
8	Mondschein	Pfitscher Brut Nature Riserva 2019	Brioche & Saibling/ Salmerino
9	Domino Bistró	Kettmeir Athesis Brut Rosé	Paletta romana
10	Vögelino	Haderburg Haderburg Brut	Alto Adige Cheese Cone



Warum ist Südtirol Sekt DOC so besonders?

Südtirol ist geradezu prädestiniert, hochwertige Schaumweine zu erzeugen. Das subalpine Klima mit großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, vor allem in den höheren Anbaugebieten, bietet die besten Voraussetzungen für die Produktion von frischen, fruchtigen Grundweinen ausschließlich der Sorten Chardonnay, Blauburgunder und Weißburgunder.

Die sorgfältige, gekonnte Versektung in unseren 11 angeschlossenen Sektbetrieben nach der traditionellen Methode der Flaschengärung garantiert nach einer langen Lagerung auf der Hefe ein qualitativ hochwertiges Produkt, das bei jedem Schluck die einzigartige Frische und Aromatik der Gegend widerspiegelt und die große Leidenschaft und Präzision der Produzenten erahnen lässt.

Perché lo Spumante Alto Adige DOC è così speciale?

L'Alto Adige è predestinato per la produzione di vini spumanti di altissima qualità. Il clima subalpino con grandi sbalzi di temperatura fra giorno e notte, specialmente nelle zone di coltivazione più alte, offre le premesse ideali per produrre vini base freschi e profumati, esclusivamente delle varietà Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero.

La presa di spuma eseguita in maniera sapiente e accurata nelle 11 aziende riunite nell'Associazione secondo il Metodo Classico in bottiglia garantisce dopo lunghi affinamenti sui lieviti un prodotto di altissima qualità, dove ogni sorso rispecchia la freschezza e i profumi particolari del territorio ed esprime la grande passione e precisione dei singoli produttori.

Stoß mit uns an:
alle Details hier!

Brinda con noi:
tutti i dettagli qui!

WINEinMODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE