

# BOGENHAUSENER WEINPOST

Die Tage werden kürzer, das Wetter zunehmend kühler und im Biergarten genießen wir die letzten Sonnenstrahlen. GARIBALDI Bogenhausen möchte Sie zu einer gleichwohl entspannenden, als auch informativen Alternative einladen. Wir haben für Sie, Ihre Freunde und Kollegen, eine **spannende Verkostung** von vier herbstlichen Rotweinen vorbereitet.

Sie werden zwei Weine aus dem Bordeaux mit Weinen aus zwei Küstenregionen der Toskana, dem Bolgheri und der Maremma, vergleichen.

Die Küste der Toskana wurde bis in die späten 60er-Jahre als eine Region angesehen, die für den Weinbau nicht geeignet ist. Der Sangiovese, die klassische toskanische Rebsorte, erzielte hier nur mittelmäßige Ergebnisse und konnte sich mit den Chiantis der zentralen Toskana nicht messen. Erst in den späten 60er-Jahren im Bolgheri und den frühen 70er-Jahren in der Maremma versuchten sich Winzer an den klassischen Rebsorten des Bordeaux. Sie pflanzten Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot. Die exzellenten Ergebnisse und der Erfolg eines Sassicaia, eines Saffredi und eines Grattamacco bestätigten das Experiment und zeigten, dass bordeauxlaiser Rebsorten an der toskanischen Küste vortrefflich gedeihen.

Diese Weine, auch Supertuscans genannt, eröffneten für Weinfreunde aus aller Welt eine neue Weinbauregion, in der heute in allen Preislagen schöne Rotweine aus dem Bordeaux-Rebsatz zu entdecken sind. Überzeugen Sie sich von der Qualität und vergleichen Sie direkt nebeneinander in einer **Flightverkostung** den

1. Côtes de Bordeaux 2007 von Chateau Lamothe 9,90 €
  2. St-Emilion Grand Cru 2007 von Tour de Pressac 22,80 €
  3. Poggio ai Ginepri 2009 von Argentiera (Bolgheri) 14,70 €
  4. Monteti 2006 von Monteti (Maremma) 26,90 €
- jeweils ein Glas 0,05l für insgesamt 9,70 €**

Ich freue mich auf Ihren Besuch.

*Felix Neuner-Duttenhofer*

Ihr Felix Neuner-Duttenhofer

P.S. Unsere wunderschön begrünte Terrasse ist in der Spätsommersonne besonders reizvoll. Gerne servieren wir Ihnen hier ein leichtes Lunch und ein gutes Glas Wein.

## Schokolade und Wein

Lassen Sie verschiedene helle und dunkle Schokoladen mit weißen und roten Weinen auf Ihrem Gaumen verschmelzen.

Am Mittwoch, 12.10.2011 ab 20 Uhr, Eintritt: 25 €. Wir bitten um Voranmeldung im Laden oder unter Tel. 089-57084833.



## Jazz & Wein

Wie nunmehr seit drei Jahren gibt es wieder einen lockeren Jazz- und Weinabend hier in Bogenhausen. Die Gruppe TBE sorgt wie immer für beschwingten, tanzbaren Jazz und GARIBALDI für das leibliche Wohl in Form von feinen Spezialitäten und erlesenen Weinen. Freitag, 14.10.2011, 20 Uhr, Unkostenbeitrag für die Band: 5 €

## Wein und Pasta

Wenn Sie die Weine aus unserem Flight auch zu Hause zu einem Essen genießen wollen, empfehlen wir Ihnen die vorzüglichen Sughì der Trattoria da Caino aus Montemerano (2 Sterne im Michelin).



Die nach alten Rezepten, natürlich ohne Konservierungsstoffe, hergestellten **Saucen mit Rindfleisch, Wildschein oder Ente**

(je 180g für 9,85 €)

passen hervorragend zu unserer Pasta von Faella aus Neapel. Die Zubereitung ist einfach und schnell. Die Nudeln, z. B. Linguine (500g für 2,95 €) in sprudelndem Salzwasser 11 Minuten al dente kochen, den Sugo im Wasserbad erwärmen, Nudeln abgießen mit Sauce vermengen, etwas Parmesan oder Pecorino darüber streuen – fertig.

## Hotel Ritz

Geheimtipp in Bogenhausen

Das Hotel Ritz in der Maria-Theresia-Straße 2a, über der Isar nahe beim Friedensengel, bietet eine leichte asiatisch-französische Küche, die Sie mittags und abends genießen können. Die Weine erfüllen jeden exquisiten Geschmack. Besonders nett ist der Sonntagsbrunch. Für GARIBALDI-Kunden gibt es im September und Oktober einen prickelnden Aperitif aufs Haus. [www.hotel-ritzi.de](http://www.hotel-ritzi.de)



GARIBALDI Bogenhausen  
Richard-Strauss-Straße 26, 81677 München  
Telefon 089/57 08 48 33, Fax 089/57 08 48 35  
Bogenhausen@GARIBALDI.de  
[www.GARIBALDI.de](http://www.GARIBALDI.de)  
Montag-Freitag 11-20, Samstag 10-18 Uhr