

# SOLLNER WEINPOST



Ich möchte mich mit dieser Weinpost kurz vorstellen: Mein Name ist **Christina Kleine** und ich bin seit Mitte Juli als Ladenleiterin für unsere Filiale in Solln verantwortlich. Eine große Begeisterung für Italien, die italienische Sprache und nicht zuletzt mein Faible für kulinarische Genüsse und guten Wein führten mich 2003 zu GARIBALDI, wo ich 8 Jahre lang mit viel Freude die Schwabinger Filiale in der Schellingstraße geleitet habe. Meine Faszination für das Thema Wein hat sich mit den Jahren und der Erfahrung nur verstärkt. Dafür und für alle anderen schönen Dinge, die das Leben bereichern, möchte ich meine Kunden begeistern, ihnen immer wieder Anregungen geben, zur Freude am Genuss und zum Ausprobieren einladen und so ein Stück Lebensfreude vermitteln! Ich freue mich sehr über meine neue Aufgabe, bei der ich an zwei Tagen die Woche tatkräftig unterstützt werde von Frau Hildegard Zoller, die Sie ja bereits kennen

**Einstimmung auf den Herbst  
(15.00-18.30 Uhr)**

Seien Sie mein Gast: am **Samstag den 24. September** lade ich Sie herzlich ein zu einem edlen Aperitif, selbstgemachten Zwiebelkuchen und einem Gläschen frischen Riesling. Ich freue mich auf Ihr Kommen und darauf, Sie kennenzulernen!

Der Herbst ist eine besondere Jahreszeit, die ich persönlich sehr gern habe, denn sie ist ruhig, sanft und gleichzeitig voller Fülle, verlockt mit herrlichen Genüssen und einzigartigen Düften. Die charaktervollen und unverwechselbaren Weine des Valpolicella-Gebietes im Veneto passen hervorragend zu den Köstlichkeiten des Herbstes – zu Wild, Ente, Pilzgerichten und Schmorbraten. Meine Weinempfehlung für diese Jahreszeit ist der **Ripasso San Rocco 2008 Valpolicella Superiore DOC**, einer meiner erklärten Lieblingstropfen des 1928 gegründeten Weingutes **Tedeschi**. Er wird als junger Wein nach einem alten traditionellen Herstellungsverfahren auf dem Trester des Spitzenweins Amarone nachfermentiert und erhält so zusätzliche aromatische Fülle und Kraft. Er wird wie der Amarone aus den **autochthonen Rebsorten Corvina, Rondinella und Molinara** gekeltert. Seine heutige Beliebtheit verdankt der Valpolicella der Tatsache, dass durch deutliche Ertragsbeschränkung und vermehrtem Anbau in den Hügellagen das Qualitätsniveau enorm gestiegen ist und die Weine durch ihre Individualität und große aromatische Vielfalt überzeugen.

Bereiten sie sich und Ihren Lieben einen genussvollen Abend mit einer Flasche San Rocco und einem Teller duftender Pasta. **Casarecci mit kräftiger Wildschwein- oder Entensoße** des Feinschmeckerlokals CAINO (das 180g Glas zu je 9,85 €) passen besonders gut dazu. **Buon Appetito!!**

**San Rocco im Angebot!** – nur bei Garibaldi Solln - bis zum 15.10.2011 mit 15 % Rabatt, statt 14,20 € zahlen Sie nur 12 €.

**San Rocco als Geschenk?** – Meine Geschenkbox „Herbstliche Genüsse“ enthält eine Flasche San Rocco Ripasso, sowie Trüffelessig, Pasta Casarecci, Entensugo von CAINO (wahlweise Wildschwein), Steinpilze und köstliche Schokoladenmandeln, dekoriert mit einem bunten Amaretto. **62,85 €.**

Einen schönen Frühherbst wünscht Ihnen

*Christina Kleine*

Ihre Christina Kleine



Das Restaurant **Chang** in Grünwald ist unsere Restaurant-Empfehlung im Münchner Süden. Thai-ländische und japanische Kochkunst, exklusives Ambiente und ein herzlicher Service erwarten Sie. Für alle GARIBALDI-Kunden gibt es im September und Oktober ein Glas Hauscocktail zur Begrüßung.  
[www.chang-restaurant.de](http://www.chang-restaurant.de)

**KINO & VINO – Jetzt neu**  
Weinprobe und – jetzt neu – leckere Crostini bei GARIBALDI Solln um 19 Uhr  
Überraschungsfilm im KINO SOLLN um 20 Uhr 9,50 €  
Infos und Karten unter Tel. 089 / 74 99 94 24  
Das sind die neuen Termine:  
12.10.2011 / 02.11.2011  
23.11.2011



GARIBALDI Solln, Diefenbachstr. 1, 81479 München  
Telefon 089/74 91 11 59, Fax 089/74 91 11 69  
Solln@GARIBALDI.de, www.GARIBALDI.de  
Montag–Freitag 11–19, Samstag 10–16 Uhr