



Arche GARIBALDI

Die tierisch gute Weinauswahl

Ab 29. April 2025

30 Tage lang

20% Rabatt



Liebe Tier- und Weinfreunde!

Stellen Sie sich GARIBALDI als **Arche Noah** vor! Zuerst sehen Sie vielleicht nur die Flaschen. Doch wenn Sie sich darauf einlassen, werden Sie noch mehr entdecken: den Genuss, die damit verbundene Muße, die guten Gespräche, die Essenz vergangener Sommer, die Vielfalt, die lebendigen, malerischen Winzerdörfer, die uralte Kulturtechnik des Weinmachens und die Menschen dahinter.

Wenn Sie näher an die Regale treten, erzählen Ihnen die Weinetiketten viele Geschichten. Besonders sind es die **Tiermotive**, die uns neugierig machen. Was bitte hat ein Stachelschwein mit Wein zu tun? Warum hat Pegasus Flügel? Und hat Dürer dieses Nashorn wirklich gesehen? Mit ihren Geschichten werden die Tiere auf der Arche GARIBALDI für uns auf einmal lebendig. Und die Weine auch.

Im Wonnemonat Mai feiern wir das Leben und die Natur in ihrer ganzen Fülle und Pracht. Zu diesem Anlass präsentieren wir Ihnen unseren fröhlichen Reigen von **18 ausgewählten Weinen mit Tieretiketten**, in dem sich prickelnde Aperitifs, feine Weiß- und Rotweine, bezaubernde Rosés und auch zwei edle Dessertweine finden. Die Weine kommen aus Italien, Österreich, Deutschland und Spanien, und gerne werden wir Ihnen ihre Geschichten erzählen.

Ab dem 29. April bis 28. Mai 2025 erhalten Sie auf alle Weine **20% Rabatt**. Wenn das kein Grund ist, auf der Arche GARIBALDI dabei zu sein?

Herzlich Ihr

Ulrich Spangenberg

Aperitif



Die Kuh



2024 feierte die Biodynamik nach Rudolf Steiner ihren 100. Geburtstag. Was teilweise als Esoterik belächelt wurde, ist im Weinbau spätestens seit der Jahrtausendwende ein Erfolgskonzept, dem sich viele namhafte Winzer verschrieben haben. Werner und Angela Michlits betreiben das Weingut Meinklang am Neusiedler See, die Eltern und Brüder die dazugehörige Landwirtschaft mit Viehzucht. Die Kuh ist durch ihren Dünger essenziell im biodynamischen Weinbau, der hier seit 2003 zertifiziert ist. Das Vergraben von Kuhhörnern, die zuvor mit frischem Mist befüllt werden und das spätere Ausbringen dieser Substanz gehören zum Handwerk eines Demeter-Winzers.

Prosa Blauburgunder Frizzante Rosé 2023 BIO Meinklang

Statt 12,70€ für **10,16€*** 13,55 €/l

Sehr leicht, trocken und mit den erfrischenden Noten roter Beeren belebt dieser Perlwein aus Blauburgunder jede Nachmittagsrunde, jede Vernissage und jedes Picknick.

Aperitif



Der Pegasus



In unmittelbarer Nachbarschaft zur Bolgheri-Zone hat der wohl berühmteste Fotograf Italiens, Oliviero Toscani (1942 – 2025), Ende der 1960er Jahre an der toskanischen Küste sein Paradies gefunden. Auf einem 150 Hektar großen Landgut züchtete er Pferde und Schweine, pflanzte Olivenbäume und legte mit der Beratung durch Angelo Gaja auch Weinberge an. 2015 hat sein Sohn Rocco Toscani das Gut übernommen. Dessen außergewöhnliche Frizzante-Kreation Loli schmückt ein fliegendes Pferd, das ein lebendiges Vorbild hatte: 1980 ließ Oliviero Toscani für seine Pferdezucht ein Appaloosa aus Amerika mit dem Flugzeug einfliegen – das erste seiner Art in Italien und durch die unkonventionelle Anreise damals so spektakulär, dass es einen Mailänder Künstler zu diesem Bild inspirierte.

Loli IGT 2022/23 Toscani

Statt 21,00€ für **16,80€*** 22,40 €/l

Ein knackiger roséfarbener Frizzante von früh geernteten Syrah-Trauben, hergestellt nach der Metodo Ancestrale (auch Pet Nat-Verfahren). Pink Grapefruit, rote Beeren und Aprikose – mit seiner feinen Hefenote und den zarten Gerbstoffen steckt er voller Energie. Verleiht den Gedanken Flügel!

Weißwein



Der Hahn



Fattoria bedeutet Bauernhof, und genau als solch handwerklichen Betrieb verstehen Alessandro und Elena Nicodemi ihr Weingut in den Colline Teramane. Inzwischen ist es 25 Jahre her, dass die Geschwister als Quereinsteiger das Weingut ihres verstorbenen Vaters übernommen haben.

Mit ihren schnörkellosen, authentischen Weinen aus den typischen Rebsorten der Abruzzan erhalten sie regelmäßig hohe Auszeichnungen. Bio-Produktion und Solarenergie sind hier selbstverständlich. Als sie 2016 die Etiketten neugestalteten, wurde der Hahn als bäuerliches Symbol in das Logo aufgenommen.

**Trebbiano d'Abruzzo DOC Le Murate
2022/23 BIO Fattoria Nicodemi**

Statt 12,50 € für 10,00 €* 13,33 €/l

In Pergola-Rebanlagen, die zwischen 20 und über 40 Jahre alt sind, wachsen die Trauben für diesen trinkigen Trebbiano mit gutem Biss, der toll zu Gnocchi mit Salbeibutter, Gemüse und Fisch passt.

Weißwein



Die Großkatze



Das Weingut Reichsrat von Buhl in Deidesheim an der Weinstraße verkörpert ein Stück deutscher Weingeschichte. Gegründet 1849 erlangte es 1869 Weltruhm, als seine Weine zur Eröffnung des Suez-Kanals ausgeschenkt wurden. Schon damals verfügte das Weingut über die besten Lagen an der Mittelhaardt. 1887 entwarf der Münchner Künstler Franz von Stuck das Etikett, das heute in unterschiedlich angepasster Form Verwendung findet. Der Löwe als Wappentier der Pfalz ist sein zentrales Element. In gezähmter Form zierte die Großkatze die Linie „Weinmanufaktur“.

**Weißburgunder QbA trocken 2023
Reichsrat von Buhl**

Statt 12,50 € für 10,00 €* 13,33 €/l

In dieser jugendlichen Weinlinie werden zum Teil auch Trauben befreundeter Winzer verarbeitet, was der Qualität aber keinen Abbruch tut. Ein Terrassenwein mit lebendiger Frische und zarter Frucht von Birne und Zitrus. Mit guter Substanz am Gaumen auch ein vielseitiger Allrounder für die leichte Küche.

Weißwein



Das Stachelschwein



Seit den 1930er Jahren befindet sich das im Latium an der Grenze zu Umbrien gelegene Landgut Civitella d'Agliano im Besitz der Familie Mottura. Als Sergio Mottura zu Beginn der 1990er Jahre auf ökologische Bewirtschaftung umstellte, kehrten die heimischen Stachelschweine zurück, die sich nachts gerne in den Weingärten tummeln und sich über heruntergefallene Trauben freuen. Mottura ist ein Meister der einheimischen Rebsorten. Für seine Weine und Verdienste um die regionale Weinkultur ist er vielfach ausgezeichnet worden.

Orvieto DOC Tragugnano 2023 BIO Mottura

Statt 17,50 € für **14,00 €*** 18,67 €/l

Der Orvieto aus je zur Hälfte Procanico und Grechetto präsentiert sich mit subtilen Noten weißer Früchte und aromatischer Kräuter. Elegant mit feiner Säure und Schmelz sowie tiefgründiger Mineralität bleibt er lang am Gaumen.

Weißwein



Die Feldtiere



Mit einer fast 900jährigen Tradition atmet der Geyerhof im Kremstal Geschichte. Mit Maria und Josef ist es die 14. Generation der Familie Maier, die ihn bewirtschaftet. Die Eltern waren in den 1980er Jahren die Bio-Pioniere des österreichischen Weins. Mit der Idee einer ganzheitlichen Landwirtschaft mit Tierhaltung in Anlehnung an eine biodynamische Ausrichtung gehen die Jungen heute noch ein Stück weiter. Aus den Leitrebsorten der Region, Veltliner, Riesling und Zweigelt erzeugen sie elegante und langlebige Weine, die den Charakter der Böden, der Rebsorten und des Jahrgangs spiegeln.

Grüner Veltliner Kremstal DAC Wildwux 2023 BIO Geyerhof

Statt 18,90 € für **15,12 €*** 20,16 €/l

Dieser zartschmelzende Veltliner mit feiner Würze und interessantem Gaumenspiel ist ein Botschafter für das Wildwux-Projekt, das die aktive Schaffung und Erhaltung abwechslungsreicher Lebensräume zur Förderung der Artenvielfalt beinhaltet.

Weißwein



Das Fabeltier



Sicilia Bianco DOC 2022

Serra Ferdinandea

Statt 28,50 € für **22,80 €*** 30,40 €/l

Eine mystische Insel und ein magischer Ort für ein Leben im Einklang mit Tier und Natur. Ein Traum, wie das Fabeltier auf dieser einmaligen Cuvée aus der sizilianischen Grillo und dem französischen Sauvignon blanc. Fein aromatisch, zartcremig und nachhaltig am Gaumen.

Weißwein



Der Schmetterling



Auch Weltklasse-Winzer wie Gernot und Heike Heinrich bewirtschaften ihre 100 Hektar rund um den nördlichen Neusiedler See nach biodynamischen Richtlinien. Seit 2006 stehen eine ganzheitliche Kreislaufwirtschaft und Biodiversität im Vordergrund, und im Keller wird so reduziert wie möglich gearbeitet. Es ist vor allem der Faktor Zeit, der hier die Weine formt. Berühmt wurde das Weingut durch seine Rotweine, die maisehevergorenen Weißweine sind eine Klasse für sich!

Graue Freyheit 2021/22 BIO Heinrich

Statt 37,90 € für **30,32 €*** 40,43 €/l

Wie ein Schmetterling (hier von Künstler Olaf Osten) schert sich auch dieser Wein nicht um (Geschmacks)-Grenzen. Ein „Orangewein“ der Spitzenklasse! Die Cuvée auf der Basis von Grau- und Weißburgunder, gereift in Amphoren und großen Fässern, wird ohne Schwefelzugabe und unfiltriert abgefüllt. Am Gaumen feine Hefenoten, ein Hauch Zitrus und Hagebutten, frisch, ausgewogen und nachhaltig. Ein Gaumenkitzel mit zarten Gerbstoffen und Mineralik – zu allen aromatischen Gerichten bis hin zur farbenfrohen und gewürzduftigen Levante-Küche.

Roséwein



Das Schaf

Tiere sind ein integraler Bestandteil im biodynamischen Weinbau. Die Schafe der Heinrichs dienen der Landschaftspflege und sorgen mit ihrem Dünger für ein intaktes Bodenleben. An den zum Neusiedler See geneigten Hanglagen des Leithagebirges wächst auf fossilienreichem Kalkstein und Glimmerschiefer die Leitrebsorte der Region, der Blaufränkisch. Aus seinen Trauben wird dieser Rosé hell gekeltert. Spontangärung ist bei Heinrich-Weinen selbstverständlich, und wie alle „Naked“-Weine wird auch der Rosé unfiltriert und ohne Schwefelgabe abgefüllt.



Naked Rosé 2023 BIO

Heinrich

Statt 14,30€ für **11,44€*** 15,25 €/l

Kompromisslos trocken und mit knackiger Säure präsentiert sich der Naked Rosé mit Noten von roten Johannisbeeren und Rhabarber. Seine salzige Mineralität und die feinen Gerbstoffe bleiben lange am Gaumen. Macht einfach gute Laune! Sehr fein zu Lachshäppchen.

Roséwein



Das Nashorn

La Spinetta ist die Erfolgsgeschichte der Familie Rivetti, die 1977 im kleinen piemontesischen Ort Castagnole Lanze zwischen Alba und Asti ihren Anfang nahm. Ob Moscato, Barbera oder Nebbiolo-Weine aus großen Lagen – der Qualitätsfanatiker Giorgio Rivetti machte La Spinetta mit moderner Stilistik zu einem der höchstdekorierten Weingüter im Gambero Rosso, ja in der ganzen Welt. Seit 2001 gehört auch das toskanische Weingut Casanova zum Rivetti-Imperium. Albrecht Dürers Nashorn von 1515 ist zu einem Emblem der Rivetti-Weingüter geworden. Was nur wenige wissen: 1. Giorgio und seine Grafiker haben es aus einem Buch ausgewählt, das Eberhard Spangenberg ihm 1993 ins Piemont mitgebracht hatte. 2. Dürer kannte das Nashorn nur von Skizzen und Berichten, er hat es nie mit eigenen Augen gesehen.



Il Rosé di Casanova IGT 2023 BIO

La Spinetta

Statt 16,90€ für **13,52€*** 18,03 €/l

Toskanischen Ursprungs ist dieser Rosé aus Sangiovese und Prugnolo Gentile gekeltert. Elegant und ausgewogen mit der feinen Aromatik von getrockneten Rosenblättern und Walderdbeeren. Passt gut zu Oktopussalat und Gemüseantipasti, auch zu Obstkuchen ein Match!

Rotwein



Der Hase



Nach langer Suche konnte sich Grant Stein, ein erfolgreicher schottischer Jurist, 1997 den Traum vom eigenen Weingut in Spanien erfüllen. Im Herzen der Region Toro erwarb er ein Anwesen mit 40 Hektar wurzelechten Tinta de Toro-Buschreben, die 1967 gepflanzt worden waren. Ein Team hochqualifizierter Fachleute sorgt dafür, dass sich Grants Leidenschaft für Wein und der Charakter der Region in jeder Flasche widerspiegeln. Wo gut getrunken wird, wird auch gut gegessen – die zahlreichen Hasen hier im Guareña-Tal müssen sich in Acht nehmen.

Toro DO PIEDRA Tinto Crianza 2021 BIO Piedra

Statt 18,60 € für **14,88 €*** 19,84 €/l

Die kraftvolle, elegante Rotwein-Cuvée mit feinen Röstnoten – aus 80% Tinta de Toro, der regionalen Spielart des Tempranillo, und 20% Garnacha – passt hervorragend zu Tapas, feinem Schinken und Fleischgerichten – und ganz besonders zu geschmorter Hasenkeule.

Rotwein



Das Pferd



Es war eine besondere Ehre für die Familie Mastroberardino, als sie in den 1990er Jahren die historischen Weinberge der Ausgrabungsstätte Pompeji bepflanzen durften. Der renommierte Traditionsbetrieb aus dem campanischen Hinterland hatte sich bereits Ende des 19. Jahrhunderts als Kellerei einen Namen gemacht und ist die Ikone der Weine aus dem Süden Italiens. Seit jeher setzt man auf die uralten, autochthonen Rebsorten. Bei den Roten ist das der Aglianico. Die komplexen, langlebigen Vertreter aus der DOCG Taurasi, für die Mastroberardino berühmt ist, werden gerne als „Barolo des Südens“ bezeichnet. Der Redi More besitzt eine frühere Trinkreife und eine für den Aglianico fast ungewöhnliche Geschmeidigkeit.

Irpinia Aglianico DOC Redimore 2022 Mastroberardino

Statt 19,40 € für **15,52 €*** 20,69 €/l

Der ideale Einstieg in die Welt des Aglianicos. Heidelbeeren, süße Gewürze, zart rauchig, dicht gewoben und charmant strukturiert mit samtigem Tannin. Zu Grillfreuden wie Entrecôte oder Merguez.

Rotwein



Der Falke



Keine 30 Kilometer von der legendären Staufer-Burg Castel del Monte entfernt befindet sich das Weingut Rivera. Auf den kargen, kalk- und tuffsteinhaltigen Böden an den Ausläufern des karstigen Hochplateaus der Alta Murgia erzeugte bereits Großvater Sebastiano de Corato Weine von einer Qualität, die Rivera schon bald zum Aushängeschild des apulischen Weinbaus machte. Der Top-Wein „Il Falcone“ ist eine Hommage an den begeisterten Falkner Friedrich II. und begründet das internationale Ansehen des Weinguts.

Castel del Monte Riserva DOCG

Il Falcone 2017/18 Rivera

Statt 24,50 € für **19,60 €*** 26,13 €/l

Dieser große Klassiker besteht zu 70% aus Nero di Troia. Die autochthone Rebsorte bestimmt seine Dichte, seine Struktur und den eleganten Charakter. 30% andere Rebsorten, in erster Linie Montepulciano, geben dem charismatischen Solisten den letzten Schliff.

Rotwein



Der Dachs



Nahe der slowenischen Grenze im Herzen des Friaul, dem Collio-Gebiet, haben Fabio Coser und seine Frau Daniela 1989 das Weingut Ronco dei Tassi gegründet. Auf dem besonders mineralreichen Ponca-Boden erzeugt der geniale Weinmacher Fabio mit seinen Söhnen Matteo und Enrico vielfach prämierte Weißweine – und diesen besonderen Rotwein. Die hügelige, teils bewaldete Gegend bietet Lebensraum für viele Wildtiere. Der Name „Ronco dei Tassi“ huldigt den Dachsen (tassi), die auf den terrassierten Weinbergen (ronchi) beim Genuss der reifen Trauben schon so manches Mal den Cosers zuvorgekommen sind.

Collio Rosso Riserva DOC

Cjarandon 2019 Ronco dei Tassi

Statt 27,60 € für **22,08 €*** 29,44 €/l

Mit dem Cjarandon aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc hat Fabio seit 1994 ein Rotwein-As im Ärmel. Auf nur einem Hektar entsteht diese spannende, im Barrique gereifte Cuvée. Vielschichtig mit intensivem Beerenduft, Paprika und Minze, saftig mit geschmeidigen Tanninen.

Rotwein



Die Taube

Rocco Toscani hat eine besondere Leidenschaft: das Züchten und Trainieren von Brieftauben. Nur einen Steinwurf von Sassicaia und Ornellaia entfernt, dürfen die Weine von Toscani nur als IGT Toscana deklariert werden. Das schmälert jedoch nicht die Reputation dieser Kreszenzen, die längst Kultstatus erreicht haben.



Lumeo IGT 2019 Toscani

Statt 41,60 € für **33,28 €*** 44,37 €/l

Der Lumeo symbolisiert die wichtigsten Dinge im Leben von Rocco Toscani: seine Kinder Luce und Romeo und seine Brieftauben. Dieser Wein mit der Taube auf dem Etikett ist ein famoser, vielschichtiger Syrah, der in Terracotta-Behältern gärt und 6 Monate in einer Amphore reift.

Rotwein



Der Löwe

Die Erfolgsgeschichte der Familie Rivetti und ihrer Weingüter ist auch Teil der Geschichte von GARIBALDI, dem ersten deutschen Importeur seines Moscato d'Asti und des Barbera d'Asti. Als die Brüder Rivetti um das Jahr 2000 mitten im klassischen Barolo Gebiet einige Hektar in Grinzane Cavour erwarben, haben auch diese Weine auf Nebbiolo-Basis den Weg in unser Sortiment gefunden. Welches Tier wäre für einen Barolo geeigneter als Albrecht Dürers erhabener Löwe?



Barolo DCG Vigneto Garretti 2019/20 La Spinetta

Statt 65,00 € für **52,00 €*** 69,33 €/l

Der Weinberg Garretti ist eine der wenigen reinen Südlagen im Barolo. An durchschnittlich 70 Jahre alten Reben wachsen die Nebbiolo-Trauben für diesen eleganten und raffinierten Barolo, der 24 Monate im Barrique gereift ist.

Dessertwein



Die Wachtel



Es war der Moscato d'Asti, mit dem die Rivettis in den achtziger Jahren ihre ersten Erfolge erzielten. Im Unterschied zu den grobschlächting süßen Spumanti d'Asti aus den Supermärkten kelterten sie einen duftenden, leichten und prickelnden Dessertwein aus einer Einzellage. Die ausgewählten Trauben werden nicht wie bei den Spumanti der üblichen zweistufigen Versetzung zugeführt. Durch ein modernes Verfahren (Filtration und Kühlung) wird die alkoholische Gärung des Mosts gestoppt, sobald sich aus dem süßen Traubenmost 4 – 5 Grad Alkohol und die ersten spritzigen Perlen gebildet haben. Dieser leichte Aperitif- und Dessertwein ist gleichzeitig frisch und angenehm fruchtig.

Moscato d'Asti D.O.C.G. Bricco Quaglia 2023 BIO La Spinetta

Statt 16,30€ für **13,04€*** 17,39 €/l

Bricco Quaglia, also Wachtel-Hügel, ist der Name des Weinbergs, dem dieser ausgezeichnete Einzellagen-Moscato entspringt. Zu Crostini mit Gorgonzola und Birne, zu leichtem Gebäck oder pur ein anregender Genuss.

Dessertwein



Der Salamander



Unter dem Label „Compañía de Vinos“ bietet Telmo Rodriguez Weine aus ganz Spanien an, die unter seiner Obhut erzeugt werden. Der Fokus liegt auf der Förderung der regionaltypischen Rebsorten und der Wiederbelebung aufgegebenen und längst vergessener Weinberge in Zusammenarbeit mit den ortsansässigen Winzerfamilien. In Malaga, wo andere Landwirtschaftsbetriebe heute eher auf Rosinen und Avocados als auf Wein setzen, gelingt es Telmo, die traditionelle Süßweinherstellung aus angetrockneten Moscatel-Trauben wiederaufleben zu lassen. Auf den sehr steilen Schieferhängen, wo die Buschreben auf über 500 m ü.M. wachsen, ist auch der südspanische Feuersalamander zuhause – und auf dem Etikett dieses außergewöhnlichen Süßweins.

Malaga DO (MR) 2022/2023 Rodriguez

0,375l Statt 21,90€ für **17,52€*** 46,72 €/l

Dieser finessenreiche Malaga nach alter Tradition verführt mit betörenden Aromen von getrockneten Aprikosen, Akazienhonig, Zitronenschale und Mango, und einem belebenden Süße-Säure-Spiel. Zur Käseplatte nach dem Essen oder zu Gebäck – muy bien!

**Die
tierisch
gute
Weinauswahl
ab
29. April
2025
30 Tage
lang
20% Rabatt**



*Aktionspreise 29. April bis 28. Mai 2025,
solange die Vorräte reichen,
nicht mit anderen Aktionen und Rabatten kombinierbar.
Weitere Informationen, insbesondere zu
Alkoholgehalt, Abfüller bzw. Importeur,
Allergenen, Nährwerten und Zutaten,
erhalten Sie Montag bis Freitag
von 9:00 bis 18:00 Uhr und
Samstag von 10:00 bis 14:00 Uhr
unter unserer Rufnummer:
089/35 63 61-0.

Die tierisch gute Weinauswahl

im Versand und in allen Läden

Zentrale und Versand:

GARIBALDI GmbH

Frohschammerstraße 14 · 80807 München

Tel. 089/35 63 61-0 · Fax 089/359 29 29

Bestellung@GARIBALDI.de · www.GARIBALDI.de

GARIBALDI Bogenhausen

Richard-Strauss-Straße 26

81677 München

Tel. 089/57 08 48 33

GARIBALDI Marienplatz

Burgstraße 2

80331 München

Tel. 089/21 66 78 16

GARIBALDI Museumsviertel

Schellingstraße 60

80799 München

Tel. 089/272 09 06

GARIBALDI Nymphenburg

Nymphenburger Straße 188

80634 München

Tel. 089/168 97 38

GARIBALDI Solln

Diefenbachstraße 1

81479 München

Tel. 089/74 91 11 59

GARIBALDI Freiburg

Talstraße 1a

79102 Freiburg

Tel. 0761/707 18 00

WEINE
GARIBALDI
DELIKATESSEN