



Lambrusco Mantovano IGP Camicia Rossa Negri – Italien (Lombardei)

statt 18,50 € für **15,50 €* 20,67 €/l**

Die Vinicola Negri wurde 1953 gegründet. Heute leitet Roberto Negri zusammen mit seiner Tochter Linda das Unternehmen bei Mantua. Für den Camicia Rossa, eine Eigenmarke von GARIBALDI, verwendet Negri hauptsächlich die für die Region typische Rebsorte Lambrusco di Ruberti. Tiefdunkles Rubin, Holunderbeeren, Brombeeren und schwarze Kirschen, feine Perlen, schön trocken, leicht, frisch und belebend, auch wenn die Sonne noch hoch am Himmel steht. Passt eigentlich immer und hat genug Standvermögen für Lasagne und Co.



Chianti Rufina DOCG 2024 Selvapiana – Italien (Toskana)

statt 18,90 € für **15,90 €* 21,20 €/l**

Seit der Eröffnung des ersten GARIBALDI Ladens 1983 stehen die Weine der Fattoria Selvapiana in den Regalen. Das herrschaftliche Anwesen, seit 199 Jahren im Besitz der Bankiersfamilie Giuntini, liegt malerisch am linken Sieve-Ufer östlich von Florenz. Ihr „einfacher“ Chianti Rufina DOCG aus 95% Sangiovese und 5% Canaiolo, im großen Holzfass ausgebaut, ist frisch, seidig und elegant, dabei dicht gewoben und vielschichtig mit feiner Würze, Kirschen, Gesteinsnoten und Kakao. Vollendeter Genuss mit Pasta al Ragù, den typischen toskanischen Suppen, Panzanella und Pecorino.



*Aktionspreise bis 7. September 2026, 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.

GARIBALDI GmbH, Frohschammerstr. 14, 80807 München
Tel: 089/35 63 61-0 Fax: 089/359 29 29
Mail: Bestellung@GARIBALDI.de Web: GARIBALDI.de

WEINE
GARIBALDI
DELIKATESSEN



GLOU GLOU – wenn Sie das lesen oder hören, an was denken Sie?

Ja, Sie liegen richtig! Gluck Gluck - auf Deutsch - beschreibt das Geräusch, das eine Flüssigkeit macht, wenn sie sich mit Schwung aus einer Flasche in ein Glas beziehungsweise direkt in den Mund ergießt.

Ausgehend von Frankreich hat sich **GLOU GLOU** in den letzten Jahren in der Weinszene zu einem feststehenden Begriff, vor allem für leichte, „trinkige“ Rotweine entwickelt. Wenn man einen Wein als glou glou bezeichnet, ist sein Alkoholgehalt niedrig bis moderat und er hat nur feine, meist seidige Tannine, dafür lebt er von einer erfrischenden, stets gut eingebundenen Säure. Auch eine leichte Perlage ist möglich. Gerne genießt man ihn leicht gekühlt!

Für unser **GLOU GLOU**-Paket haben wir Ihnen 6 spannende, hochwertige Vertreter dieses Genres zusammengestellt – 4 klassische Weine aus Italien, sowie je einen Charakterdarsteller aus Ungarn und Deutschland. Genießen Sie mit uns die Sommerfrische im Rotweinglas!



**Bardolino DOC 2024 BIO
Le Fraghe – Italien (Venetien)**

statt 14,50 € für **11,90 €* 15,87 €/l**

Bereits als junge Frau hat Matilde Poggi Anfang der 1980er den elterlichen Betrieb in Cavaion Veronese am Gardasee übernommen, den sie mit viel Leidenschaft und harter Arbeit von der reinen Traubenproduktion zum biologisch zertifizierten Weingut ausbaute. Aus Corvina und Rondinella entsteht der Bardolino mit seiner typischen hellroten Farbe. Mit Kirschen, Felsenbirne und mineralischen Noten kühlt er saftig und seidig den Gaumen. Gefällt als Solist und macht Spaß zu Pizza, Pasta, Fisch und Meeresfrüchten.



**Sicilia Cerasuolo di Vittoria DOCG 2024 BIO
PLANETA – Italien (Sizilien)**

statt 14,90 € für **12,60 €* 16,80 €/l**

Bei Vittoria im Südosten Siziliens besitzt der Cerasuolo die einzige DOCG der Insel. Traditionell wird er aus den einheimischen Rebsorten Nero d'Avola und der seltenen Frappato gekeltert, die auf dem typischen roten Sand der Region wachsen. Aus dem renommierten Weingut Dorilli von PLANETA in der Nähe von Vittoria kommt dieser elegante, harmonische Cerasuolo mit Tönen von Waldhimbeere, Weichsel, Granatapfel und Nelkenpfeffer. Dieser Cerasuolo passt hervorragend zu gegrillten Auberginen, Tomaten, Mozzarella und Thunfischsteaks.



**Siller DOC 2024 BIO
Kristinus – Ungarn (Balatonboglár)**

statt 14,80 € für **12,50 €* 16,67 €/l**

Keine 10 km vom Wasser entfernt, am südwestlichen Ufer des Plattensees, liegt das 2011 vom Österreicher Dr. Kristinus gegründete gleichnamige Weingut. Geschäftsführer und Weinmacher ist der Münchner Florian Zaruba, der von Anfang an biodynamische Ansätze forcierte. Der kirschrote Siller, eine unfiltrierte, zum Teil in Amphoren ausgebaute Cuvée aus Zweigelt und Blaufränkisch, verführt mit Kirschen, roten Johannisbeeren und feinen Gesteinsnoten. Als Aperitif, zu Räucherlachs-Bagel, Sushi, Entenfleisch und Weichkäse.

**Ancestral Spätburgunder DOC 2023
Karsten Peter – Deutschland (Pfalz)**

statt 17,40 € für **14,90 €* 19,87 €/l**

Karsten Peter macht mit puristischer Kellerarbeit bei Bad Dürkheim terroirgeprägte Weine in Spontangärung. Der Ancestral braucht Luft im Glas, dann offenbart er seine ganze Finesse mit Flieder, feinen Beerennoten, Kampher und getrockneten Rosenblättern. Mit seiner Würze und salzigen Mineralität begleitet er gegrillten Fisch und Krustentiere und macht auch zu hellem Fleisch und mediterranen Gemüsegerichten eine gute Figur.

