DIE GARIBALDI EDITIONEN 2024 UND 2025

EDITION 2024

Der Samtige aus Apulien
GARIBALDI Primitivo di Manduria DOP 2021, Felline
100% Primitivo
reife Kirschen, süße Gewürze, mediterrane Kräuter, samtige Tannine

Einzelflasche **12,90 €** *17,20 €/l*
Nicht mehr mit Staffelrabatt erhältlich

EDITION 2025

Der kleine Dunkle aus der Maremma
GARIBALDI Morellino di Scansano DOCG 2023, Mantellassi
85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon und Ciliegiolo
Zwetschgen, Rote Johannisbeeren, Zedernholz, Wintergewürze,
rund und geschmeidig

Einzelflasche **12,90 €** *17,20 €/l*
Nicht mehr mit Staffelrabatt erhältlich

Die Kollektion mit 2 Flaschen

1 Flasche Edition 2024 + 1 Flasche Edition 2025
Im Geschenkkarton siena **27,50 €** *18,33 €/l*



Nur 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, Frohschammerstraße 14, 80807 München
Telefon 089/35 63 61-0, Bestellung@GARIBALDI.de
www.GARIBALDI.de und in allen GARIBALDI-Läden

WEINE GARIBALDI DELIKATESSEN

Der Adelige aus dem Piemont



Die neue EDITION 2026 ist da!

Jedes Jahr im November stellen wir einen Wein für die GARIBALDI-Edition vor, den wir unter verschiedenen Fassproben sorgfältig ausgewählt haben, bevor er mit einem Künstleretikett für uns abgefüllt wird. Unser Leitgedanke ist: **Der Wein soll unseren Kunden so gut schmecken, als würde er das Doppelte kosten.** Da wir eine größere Menge einkaufen, können wir den Editionswein zu einem günstigen Preis und mit Staffelrabatt anbieten.

Die Etiketten für den Editionswein haben immer bedeutende Künstler und Grafiker gestaltet, jeweils in Serien über einige Jahre. Vielleicht erinnern Sie sich an die Editionen mit Musikanten von Hans Poppel und zuletzt an die mit den charismatischen Tieren von Günter Mattei – von denen wir heute auch noch die Editionen 2024 und 2025 anbieten. Siehe Rückseite.

Für die Edition 2026 hat der Münchner Grafikdesigner **Noëm Held** mit den Zeichnungen der belgischen Künstlerin **Zita Coltura** das Etikett gestaltet. Zitas Kunst handelt fast immer von Pflanzen, ihren Lebenszyklen und wie sie wachsen. Für unseren Nebbiolo aus dem Piemont, was ja „am Fuß der Berge" bedeutet, hat sie sich für ein Bild von Bergblumen entschieden, denen sie bei Wanderungen in den Alpen begegnet ist, und die sie faszinieren: „Sie wachsen nur klein, sind aber so widerstandsfähig."

Eine hilfreiche Maxime für unsere Zeit: das kleine Glück im Alltag erblühen lassen, an Schönheit, Liebe und Genuss festhalten, um so das Leben mit Freude zu erfüllen. Ein gutes Glas Wein gehört dazu, und unser Editionswein aus dem Piemont ist dafür der Richtige.

DAS IST DIE EDITION 2026

Der Adlige aus dem Piemont

Die Nebbiolo-Rebe wird hauptsächlich im Piemont angebaut, wo sie das ideale Terroir vorfindet, um ihren edlen Charakter zu entfalten. In den Langhe rund um Alba ist sie zu 100% die Basis für die großen Barolo und Barbaresco. Dort wird sie auch als purer Nebbiolo ausgebaut und abgefüllt und gehört damit zur **Adelsfamilie der großartigen Weine des Piemont**.

In Barolo, im Herzen der Langhe, befindet sich die moderne Kellerei von **Vite Colte**. Sie ist eine Kooperative von 180 Winzern, die als Tochterfirma der 1980 gegründeten Genossenschaft Terre da Vino seit 2016 dieses Qualitätsprojekt betreibt. Durch die Synergien einer gut geführten Genossenschaft kann sie die klassischen Rebsortenweine des Piemont auf hohem Niveau anbieten.

Die Trauben für den **GARIBALDI Langhe DOC Nebbiolo 2025** stammen aus Weinbergen mit sandigen Böden und einem geringen Kalkgehalt, wodurch ein eleganter Wein von großer aromatischer Finesse entsteht. Nach seinem Ausbau in Edelstahl zeigt er Noten von Weichseln und Waldbeeren, dazu getrocknete Rosenblätter, süße Gewürze sowie feine Anklänge von Graphit und Orangenschale. Eine gut balancierte Säure gibt dem Nebbiolo seinen typischen lebhaften und spannungsgeladenen Charakter, eingebunden in einen vollmundigen Körper und mit seidiger, feingestrickter Tanninstruktur.

Ein idealer Speisenbegleiter zu feinen italienischen Wurstwaren und Parmaschinken, zu Vitello tonnato, Pasta al Ragù, Kurzgebratenem, Risotto mit Pilzen, Trüffelnudeln und verschiedenen Käsesorten, und immer ein willkommenes Mitbringsel!

DIE GARIBALDI EDITION 2026

Auslieferung Mitte November 2026 –
Vorbestellungen schon ab 1. November möglich

		Einzelflasche		**12,90 €**	*17,20 €/l*
1 Karton	5%	6 Flaschen	à 12,26 €	**73,53 €**	*16,34 €/l*
2 Kartons	8%	12 Flaschen	à 11,87 €	**142,42 €**	*15,82 €/l*
3 Kartons	10%	18 Flaschen	à 11,61 €	**208,98 €**	*15,48 €/l*
4 Kartons	14%	24 Flaschen	à 11,09 €	**266,26 €**	*14,79 €/l*
6 Kartons	18%	36 Flaschen	à 10,58 €	**380,81 €**	*14,10 €/l*
10 Kartons	23%	60 Flaschen	à 9,93 €	**595,98 €**	*13,24 €/l*

Paket mit 3 Flaschen Edition 2026

im Geschenkkarton natura **37,50 €** *16,67 €/l*

