



KÖNIG RIESLING

Flüsse und die oft atemberaubenden Flusslandschaften üben eine tiefgreifende Faszination auf uns aus. Sie sind Heimat und Fernweh zugleich, immer da und doch ständig in Bewegung, manchmal lieblich, teils wild und ungestüm, teils von großer, fast stoischer Ruhe. Flüsse und Weinbau sind in Deutschland nahezu untrennbar miteinander verbunden. Die großen Wasseradern haben eine klimamäßigende Funktion, die Hänge der Flusstäler garantieren eine ausreichende Sonneneinstrahlung für die Traubenreife, eine gute Durchlüftung und sorgen für eine gute Drainage der Böden. Nicht zuletzt waren Flüsse in der Vergangenheit vergleichsweise komfortable Transportwege, die den Wein als Handelsgut erst interessant machten.

Drei Anbaugebiete, drei deutsche Flüsse. Für unser Weißweinpaket König Riesling haben wir mit Robert Weil im Rheingau, Dönnhoff an der Nahe und Fritz Haag an der Mosel drei herausragende Vertreter deutscher VDP-Weingüter ausgewählt, bei denen die brillante Qualität schon bei den Gutsweinen beginnt. In allen drei Anbaugebieten ist der Riesling König, aus ihm werden in den großen Lagen Weine von Weltruhm gekeltert.

Alle drei Rieslinge überzeugen mit einer deutlichen mineralischen Prägung und mit ihrem feinen Säurespiel sowie nachhaltiger Substanz am Gaumen und spiegeln den hohen Qualitätsanspruch ihrer Produzenten wider.

Gerade in der Jahreszeit der herbstlichen Küche und der eher kräftigen Rotweine ist beim Weißwein Frische angesagt: Als Aperitif, als "kleine Sünde" zum Mittagessen, als Kochwein (für den Koch!), als markanter Begleiter von leichten Vorspeisen oder zum Abschluss

eines größeren Menus – die deutschen

Rieslinge bringen die erfrischenden Akzente!

Feiern Sie mit Riesling!

GARIBALDI GmbH Frohschammerstraße 14 80807 München Tel: 089/356361-0 Fax: 089/3592929 Bestellung@GARIBALDI.de www.GARIBALDI.de



Fritz Haag Riesling QbA trocken 2023, MOSEL

13,90 €* 18,53 €/I statt 15,40 €

Das Weingut Fritz Haag in Brauneberg an der stark mäandernden Mittelmosel wird bereits 1605 urkundlich erwähnt. Seit 2005 bewirtschaften Oliver und Jessica Haag ihre 30 Hektar in exzellenten Steillagen. Die Trauben für den Gutsriesling stammen aus verschiedenen Weinbergen mit verwittertem Devonschiefer, vergoren wird spontan im großen

Holzfass und im Edelstahltank. Der Wein zeigt eine deutliche Schiefernote, dazu feine Frucht mit Sanddorn. Elegant und seidig mit der gut eingebauten Rieslingsäure präsentiert er nachhaltig am Gaumen.

Dönnhoff Riesling QbA trocken 2022, NAHE

14,90 €* 19,87 €/I statt 17,30 €

Seit über 250 Jahren ist die Familie Dönnhoff in Oberhausen ansässig und dem Weinbau verbunden. In den 1970er Jahren legte Helmut Dönnhoff durch den Erwerb großer Lagen den Grundstein für den internationalen Erfolg des Weinguts, das sein Sohn Cornelius seit 2007 fortführt. Die Böden an der Nahe sind vielfältig. Der Guts-

riesling aus Edelstahl und dem großen Holzfass wächst auf vulkanischem Gestein mit Anteilen von Schiefer. Ein herzhaft frischer, filigraner Riesling mit zartrauchiger Mineralität und Zitrusfrucht, griffig am Gaumen mit salzigem Nachhall.



1867 erwarb Dr. Robert Weil die ersten Weinberge in den Kiedricher Berglagen. Mit seinem absoluten Qualitätsstreben gelang es ihm schon bald, seine Spitzen-Rieslinge an die Adelshäuser Europas zu verkaufen. Seit 1987 führt Urenkel Wilhelm Weil das Unternehmen. Ihm verdanken wir das ikonische tiffanyblaue Etikett. Der Gutswein wächst vor allem an den Hangausläufern der Top-Lagen, wo zum Phyllit-Schiefer der Lösslehm kommt. Ein sehr ausgewogener, dicht gewobener Riesling mit einem Hauch Schiefer, Gesteinsnoten, Bergamotte und zarter Aprikose.

PAKET KÖNIG RIESLING

Das Paket mit diesen 3 Weinen inklusive Geschenkkarton natur kostet **45,00** €* 20,00 €/I statt 58,80 €. Sie sparen 13,80 €

*Aktionspreise bis 31.12.2025, 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.