EIN TRAUM VON WEISSER WEIHNACHT

Es gibt keinen Grund, Weißweine pauschal in die Winterpause zu schicken!

Wir haben für Sie eine Auswahl edler Weißweine getroffen, die aufgrund ihrer Vielschichtigkeit und Ausdrucksstärke wunderbar in die dunkle Jahreszeit passen.

Erfüllen Sie sich den Traum von WEISSER WEIHNACHT! Unsere Speisenvorschläge für die passende Festtagsküche mögen Ihnen dabei als Inspiration dienen.

Als Geschenk für Weinfreunde oder Ihre eigene Schatzkammer sind die edlen Weißen bestens geeignet – alle Weine haben eine sehr gute Lagerfähigkeit und sind zum Teil wahre Raritäten, die aufgrund ihrer geringen Mengen nur in limitierten Stückzahlen in den Verkauf kommen.



Paket WEISSWEIN*SPITZEN* – ITALIA
statt 457,20 € für 359,00 €* 79,78 €/l
Sie sparen 98,20 €.

PRO-BIEREN!

IN DER ZENTRALE VON GARIBALDI
UND IN DEN SECHS GARIBALDI-LÄDEN
HALTEN WIR ALLE 12 WEINE BIS 15.11.2026
ZUM PROBIEREN OFFEN!

GARIBALDI Zentrale Petuelring
Frohschammerstraße 14, Telefon 089/35 63 61-0

GARIBALDI Museumsviertel
Schellingstraße 60, Telefon 089/272 09 06

GARIBALDI Nymphenburg
Nymphenburger Straße 188, Telefon 089/168 97 38

GARIBALDI Solln
Diefenbachstraße 1, Telefon 089/74 91 11 59

GARIBALDI Bogenhausen
Richard-Strauss-Straße 26, Telefon 089/57 08 48 33

GARIBALDI Marienplatz
Burgstraße 2, Telefon 089/21 66 78 16

GARIBALDI Freiburg
Talstraße 1a, Telefon 0761/707 18 00

*Aktionspreise bis 29. November 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, Frohschammerstraße 14, 80807 München
Tel: 089/35 63 61-0, Fax: 089/359 29 29,
Mail: Bestellung@GARIBALDI.de
www.GARIBALDI.de

WEINE GARIBALDI DELIKATESSEN

WEISSWEIN SPITZEN

Besondere Genüsse für die Schatzkammer und zur Festtagsküche

WEISSE WEINE
ohne Vorurteile

WEISSE WEINE SIND SOMMERWEINE UND DAMIT NUR ALS APERITIF UND FÜR DIE BEGLEITUNG VON SOMMERLICHEN GERICHTEN GEEIGNET.
Sie sind das ganze Jahr über als Begleiter zur feinen Küche ein Genuss, aber auch zu anderen besonderen Gelegenheiten, oder einfach so.

WEISSE WEINE SOLL MAN EISKALT TRINKEN.
Das trifft nur für einen Teil der Weißweine zu, bei denen fruchtige und frische Aromen im Vordergrund stehen, speziell als Aperitif. Bedeutende weiße Weine kann man, ja sollte man ruhig etwas wärmer genießen, um die komplexe Aromatik und Tiefe zu erfahren. Als Solisten machen diese Weine immer eine gute Figur – sie entfalten sich bei 12–16 Grad auch gut in einem Rotweinglas.

WEISSE WEINE KANN MAN NICHT LAGERN.
Bedeutende Weißweine kann man bestens eine gewisse Zeit lagern und, je nach Wein, entwickeln sie feine Aromen der Reife.

WEISSE WEINE PASSEN NUR ZU FISCH UND NICHT ZU FLEISCH.
Man kann gehaltvolle Weißweine auch zu Fleisch, Gemüse, und auch zu asiatischer Küche genießen. Sie lassen sich vielseitig kombinieren.

WEISSE WEINE KOSTEN WENIGER ALS ROTE.
Große weiße Weine haben ihren Preis wie große rote Weine. Sie kommen oft aus erlesenen Weinbergslagen. Sie werden im Keller mit großem Aufwand, meist in Holzfässern oder in Amphoren, ausgebaut und brauchen Reifezeit.



Paket WEISSWEIN*SPITZEN* – NONSOLOITALIA
statt 378,90 € für 299,90 €* 66,64 €/l
Sie sparen 79 €.

NONSOLOITALIA

ITALIA



Voski 2021, Zorah – Armenien Vayotz Dzor
statt 29,90 €
für 24,90 €*
33,20 €/l

Uralte Rebsorten, gewachsen auf 1400 m ü.M. in archaischer Berglandschaft. Vielschichtige Frucht, Würze, lebendige Säure und Schmelz. Zu Forelle mit brauner Butter, Petersilienwurzel und gerösteten Haselnüssen, zu Weinblättern mit Kürbis, Granatapfel und Joghurt.



Sancerre AOC Mélodie de Vieilles Vignes 2024 BIO, Gaudry – Frankreich Loire
statt 43,00 €
für 36,00 €*
48,00 €/l

Seit 1997 biodynamische Bewirtschaftung, über 50jährige Reben. Subtil und puristisch mit großer Tiefe, entfaltet sich im großen Glas. Zu Steinpilzravioli mit Ei und Zitronenbutter, zu Poulardenbrust mit Lauchcreme, Petersilienwurzel und Zitronen-Thymian-Sauce.



Grüner Veltliner Rosenberg 2021/23 BIO, Ott – Österreich Wagram
statt 54,00 €
für 44,90 €*
59,87 €/l

Ott, ebenfalls Biodynamiker, hat sich dem Veltliner und seinen Lagen verschrieben. Exotisch, gehaltvoll, strukturiert, aus dem Holzfass. Zu Kalbsfilet mit Rahmsauce und Schwarzwurzel, zu Kartoffel-Millefeuille, Rahmwirsing, gebratenen Kräuterseitlingen und Senfsaat.



Ried LAMM 1. Lage Kamptal Grüner Veltliner 2022, Gobelsburg – Österreich Kamptal
statt 68,00 €
für 55,00 €* *73,33 €/l*

Jahrhundertealte Weinlage der Zisterzienser. Gelbfruchtig, cremig und würzig mit Finesse, großes Entwicklungspotential. Zu gebratener Gänsebrust mit Majoran, Sellerie-Apfel-Püree und Bayrisch Kraut, zu gerösteter Sellerieknolle mit Birne, Walnüssen und Bergkäse.





Châteauneuf-du-Pape AC blanc 2023/24 BIO, Beaucastel – Frankreich Rhône
statt 129,00 € für 115,00 €* *153,33 €/l*

Vom traditionsreichsten Château der Appellation. Nur 7 Hektar weiße Trauben. Blumig und saftig frisch, Fülle und Komplexität, sehr langer würziger Abgang. Zu Hummer Thermidor mit Fenchel, Zitrus und Estragon, zu Entenbrust mit Kürbis, Mandarine, Ingwer und leichter Jus.

Priorat DOQ Nelin 2022/23, Clos Mogador – Spanien Priorat
statt 55,00 € für 45,00 €* *60,00 €/l*

Der Weißwein vom Kult-Weingut. Mineralische Dichte und gute Säurestruktur stehen in perfekter Balance zum vollen Körper. Zu Tandoori-Seeteufel mit geröstetem Blumenkohl, Mandeln, Safran, zu gegrilltem Oktopus mit weißen Bohnen, Paprika und Romesco-Sauce.



GARY Veneto Bianco IGT 2023, Tedeschi – Venetien
statt 26,90 €
für 22,90 €* *30,53 €/l*

Spannende Weißwein-Cuvée vom renommierten Amarone-Weingut aus Garganega, Riesling und Chardonnay. Frische Säure und aromatische Fülle. Zu Kalbsbäckchen mit Selleriepüree und heller Sauce, zu gebratenem Radicchio mit Taleggio, Walnüssen und Polenta.



Langhe Chardonnay DOC Asso di Fiori 2024, Braida – Piemont
statt 35,50 € für 29,90 €* *39,87 €/l*

Eleganter, cremiger Chardonnay der burgundischen Art aus dem großen Holzfass. Zu geschmorter Perlhuhnbrust mit Maronen und cremiger Polenta, zu Kürbis-Ravioli mit Salbeibutter, Parmesan und Amaretti.



Etna Bianco DOC Nerina 2024, Girolamo Russo – Sizilien
statt 36,90 €
für 29,00 €* *38,67 €/l*

Von zum Teil sehr alten Carricante-Reben am Ätna, zart rauchig mit viel salziger Mineralität und Struktur. Zu gebratenen Jakobsmuscheln mit Selleriecreme, gerösteten Haselnüssen und brauner Butter, zu Geflügel mit morchel- und kräutergewürzter Rahmsoße.



Petit Manseng Piemme IGT 2022/23, Le Pupille – Toskana
statt 115,00 €
für 89,00 €* *118,67 €/l*

Eine Rarität von 1,5 Hektar Weinberg. Aus dem Tonneau-Fass mit den ätherischen Noten von Pinienzapfen, viel Exotik und Schmelz. Zu wacholderigem Wildschweinragout mit Pappardelle, zu gebratenen Steinpilzen, zu Gans mit Kartoffelknödel, Apfel und Calvados-Jus.



Bolgheri Vermentino DOC Grattamacco 2024 BIO, Grattamacco – Toskana
statt 49,90 €
für 39,90 €* *53,20 €/l*

Einer der besten Weißweine der Toskana auf nur 2,9 Hektar. Vielschichtige Aromatik mit feiner cremiger Textur. Zu gebratenem Steinbutt mit Kartoffeln, Lauch und Safransauce, zu geröstetem Fenchel mit weißen Bohnen, Taggiasca-Oliven und Pecorino.



Trebbiano d'Abruzzo DOC 2021, Valentini – Abruzzen
statt 193,00 €
für 165,00 €* *220,00 €/l*

Die Weine von Valentini sind Legenden. Durch rigorose Selektion stark limitiert. Spannung und Entwicklung über Jahrzehnte. Zu Kalbsbries mit Sellerie, schwarzem Trüffel und kräftigem Kalbsjus, zu Risotto mit geröstetem Kürbis, Taleggio, Salbei und gerösteten Haselnüssen.