

A top-down view of a wooden table. In the upper left is a large, empty wine glass. To its right is a round loaf of bread. Below the glass is a clear circular placemat with a green square logo that says "Vino & Olio". In the center, there is a white scalloped-edge bowl filled with yellow olive oil. To the right of the oil bowl are several pieces of bread, some with butter. At the bottom center is a light blue bowl filled with white salt. A pink and white checkered napkin is visible in the bottom right corner.

5 plus 1

Vino
&
Olio

**5 Flaschen Wein
plus
1 Flasche Olivenöl**

Wein und Olivenöl von einem Winzer

Das Angebot
5 plus 1



5 Flaschen Wein plus
1 Flasche Olivenöl
als Geschenk*

6 Größe aus dem Paradies

Wein und Olivenöl – was für archaische Produkte!
Wo Wein gedeiht sind auch die schönsten Flecken der Erde,
mit einem für uns Menschen idealen Klima. Die Olivenhaine
sind nicht weit – es ist fast wie im Paradies.

Die Ursprünge des Wein- und Olivenanbaus gehen bis auf
die Jungsteinzeit zurück, als die Menschen sesshafter wurden
und vom Jagen und Sammeln zum Züchten und Kultivieren
übergangen. Die ersten archäologischen Nachweise für die
Wein- und Olivenöl-Produktion sind etwa 8000 Jahre alt.
Die Verfahren waren von jeher aufwendig, die Erzeugnisse
kostbar. Sie wurden schon bald begehrte Handelsgüter, die
nicht nur Genuss- und Lebensmittel waren, sondern auch als
Opfergaben, Kosmetik und Heilmittel dienten.

Wein und Olivenöl, das sind heute die beiden grundlegen-
den Essenzen der mediterranen Küche und der genussvollen
Lebensart. Es ist deshalb kein Zufall, dass eine Reihe von
Winzern auf ihren Gütern oft auch hervorragende Extra-
Vergine-Olivenöle produziert. Beides erfordert viel Erfahrung
und Handarbeit, die durch keine Maschine ersetzt
werden können. Wer auf Qualität setzt, ganzheitlich denkt
und handelt, erreicht in beiden Bereichen Spitzenprodukte.
Wir haben mit sechs unserer italienischen Winzer Pakete
zusammengestellt, mit je 5 Flaschen eines ihrer Weine und
1 Flasche Olivenöl aus ihrer eigenen Produktion.

Das Besondere an diesem Angebot:
Die 1 Flasche Olivenöl ist ein Geschenk!*

Eine Flasche Wein, ein wenig Olivenöl, dazu noch frisches
Weißbrot und eine Prise Meersalz – das kleine große Glück!

Viel Genuss und unbeschwerte Momente mit
Vino & Olio – 5 plus 1 wünscht Ihnen Ihr

Evelin Spangenberg

*Aktions-Angebot bis 31. Mai 2022.
Nicht mit anderen Rabatten und Angeboten kombinierbar,
solange die Weine und Öle reichen.



PLANETA

Das Weingut

Nach 500 Jahren landwirtschaftlicher Tätigkeit auf Sizilien gründete die Familie Planeta 1995 ihr Weingut bei Menfi im Westen der Insel. Seitdem steht Planeta für die Neugeburt des sizilianischen Weinbaus und seines kometenhaften Aufstiegs. Die Familie betreibt inzwischen vier weitere Weingüter über die Insel verteilt, wobei die traditionell in der Region angebauten Rebsorten stets im Vordergrund stehen. Neben Weinbau ist soziales und kulturelles Engagement für die Familie eine Herzensangelegenheit und Ehrensache.

Der Wein

Der **Sicilia Menfi Grillo DOC Terebinto 2021** wächst an der Westküste, wo der Grillo traditionell angebaut wird und dem Marsala seine Struktur gibt. Zartaromatisch mit rosa Grapefruit, Bienenwachs und Aprikosen, facettenreich, frisch, mit guter Struktur und Schmelz. Zu Fischgerichten, gegrilltem Gemüse und Weichkäse ein Genuss.

Das Öl

In Capparrina bei Menfi bewirtschaftet Planeta über 150 Hektar Olivenhaine. Die Ernte erfolgt manuell, und eine schnelle Kaltpressung in der eigenen Ölmühle ist garantiert. Aus den Sorten Nocellara del Belice, Biancolilla und Cerasuola entsteht das **Olio Extra Vergine di Oliva Sicilia IGP**: delikater und mild, mit feinem Duft nach Kräutern, Zitrusfrüchten, Artischocken und grünen Tomaten, mit feiner Rasse, sehr vielseitig.



Das Angebot 5 plus 1

5 Flaschen 0,75l

Sicilia Menfi Grillo DOC Terebinto 2021

à 13,40 € **67,00 €** 17,87 €/l

plus

1 Flasche 0,5l

Olio Extra Vergine di Oliva Sicilia IGP

statt 15,00 € für **00,00 €***



COLLE MASSARI

Das Weingut

Die DOC Montecucco war relativ unbekannt, als der italo-schweizer Unternehmer Claudio Tipa und seine Schwester Maria Iris 1998 das Landgut Castello di Colle Massari kauften und der ganzen Region damit einen neuen Aufwind gaben. Das Weingut liegt auf 320 m Seehöhe unterhalb des Monte Amiata zwischen den Regionen Brunello di Montalcino und Morellino di Scansano im anmutigen Hügelland der südlichen Toskana. Die 110 Hektar Rebfläche wurden von Beginn an zertifiziert biologisch bewirtschaftet. Größter Erfolg für die kompromisslose Qualitätsausrichtung ist die Auszeichnung als „Weingut des Jahres“ im Gambero Rosso 2014.

Der Wein

Das ist die moderne Toskana! Der **Montecucco Rosso DOC Riserva Colle Massari 2017** ist eine spannende Cuvée aus 80% Sangiovese mit je 10% Cilieggiolo und Cabernet Sauvignon. Viel Kirsch- und Beerenfrucht flankiert von Zedernholz und Vanille, vollmundig, präsenze Tannine und ein frisches, erdiges Finale. Zu Lamm und Steak, auch zu mediterran gewürztem Grillgemüse mit Kartoffeln und Schafskäse.

Das Öl

Auch der Olivenhain Podere Pecora Vecchia wird nach streng biologischen Richtlinien kultiviert. Die traditionellen toskanischen Sorten Frantoio, Olivastra-Seggianese, Leccino, Moraiolo und Pendolino sind in diesem eleganten **Olio Extra Vergine di Oliva Toscano IGP - BIO** vereint. Cremige und haselnussige Aromen mit Anklängen an Wildkräuter, zarte Würze und Frische zeichnen es aus. Italiens bestes IGP-Olivenöl im Gambero Rosso 2020!



Das Angebot 5 plus 1

5 Flaschen 0,75l

Montecucco Rosso DOC Riserva Colle Massari 2017

à 17,80 € **89,00 €** 23,73 €/l

plus

1 Flasche 0,5l

Olio Extra Vergine di Oliva Toscano IGP - BIO

statt 24,50 € für **00,00 €***



ARGIOLAS

Das Weingut

Antonio Argiolas gründete 1938 eine Weinkellerei in Sardinia, wo Argiolas bis heute seinen Sitz hat, etwa 20 km nördlich von Sardinias Hauptstadt Cagliari. Seit den späten 1980er Jahren begann die Familie unter eigenem Namen Weine abzufüllen und investierte viel in die Modernisierung und önologische Beratung. Zusammen mit dem großen Weinmacher Giacomo Tachis wurde die Ikone Turriga geschaffen. Heute wird das Weingut in der dritten Generation von Valentina, Francesca und Antonio geführt, die mit großem Geschick und Professionalität die Bewirtschaftung der 230 Hektar koordinieren und dabei ausschließlich auf einheimische Rebsorten setzen.

Der Wein

Die Trauben für den **Vermentino di Sardegna DOC Is Argiolas 2021** wachsen auf den kalkhaltigen Hügeln bei Selegas, etwa 30 km nördlich von Sardinia. Ideale Bedingungen für einen Weißwein der Spitzenklasse! Intensives Bouquet von exotischen Früchten und frischen Mandeln, viel Schmelz und Körper bei feiner Säure. Schmeckt gut zu Meeresfrüchten-Risotto, gegrilltem Fisch, weißem Fleisch und würzigen Käsesorten.

Das Öl

Die Olivenhaine der Sorten Tonda di Cagliari und Pizz'e Carroga genießen die heißen und windigen Sommer Sardinias, die Früchte werden im Oktober und November per Hand geerntet und kalt zum **Olio Extra Vergine di Oliva IOLAO** gepresst: Füllig und elegant, ausgewogene Würze mit Aromen von Tomatenblättern, Walnuss und Artischocken, einladend und erfrischend.



Das Angebot 5 plus 1

5 Flaschen 0,75l

Vermentino di Sardegna DOC Is Argiolas 2021

à 18,40 € **92,00 €** 24,53 €/l

plus

1 Flasche 0,5l

Olio Extra Vergine di Oliva IOLAO

statt 21,80 € für **00,00 €***



SELVAPIANA

Das Weingut

Die herrschaftliche Fattoria, einst Sommerresidenz der Florentiner Bischöfe, liegt in der kleinsten Unterzone des Chianti-Gebiets, der DOCG Rufina in den Hügeln nordöstlich von Florenz. Seit 1827 befindet sie sich im Besitz der einstigen Florentiner Bankiersfamilie Giuntini. Hier an den Ausläufern des Appenin herrscht ein relativ kühles Klima mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, das elegante, gut strukturierte Weine mit großem Lagerungspotential möglich macht. Selvapiana hat bewiesen, dass große Chianti nicht nur aus dem Classico-Gebiet kommen!

Der Wein

Einer der besten Chianti-Weine außerhalb des Classico-Gebiets ist Jahr für Jahr der **Chianti Rufina DOCG Riserva Bucerchiale**. Francesco Giuntini hat diese Einzel-lage für eine lange Reifung vorgesehen. Der Bucerchiale wurde erstmals 1979 zusammen mit dem damals noch jungen Star-Önologen Franco Bernabei produziert. Er wird nur in den besten Jahrgängen erzeugt, wozu der **2018er** zweifellos gehört: Bei Falstaff Platz 1 der Chianti Riserva und bei Vinum 1. Platz der Chianti DOCG Riserva.

Das Öl

Von etwa 9000 Olivenbäumen, die sich auf 36 Hektar über mehrere Ortschaften verteilen, kommt dieses **Extra Vergine**, das hauptsächlich aus der Sorte Frantoio mit kleinen Anteilen von Moraiolo und Leccino besteht. Verwendet wird nur die erste Pressung der handgelesenen Oliven. Das Ergebnis ist eine Spezialität! Unfiltriert abgefüllt, leuchtend grün, rassig und dennoch harmonisch.



Das Angebot 5 plus 1

5 Flaschen 0,75l

Chianti Rufina DOCG Riserva Bucerchiale 2018

à 28,50 € **142,50 €** 38,00 €/l

plus

1 Flasche 0,5l

Olio Extra Vergine di Oliva

statt 27,90 € für **00,00 €***



OLIVIERO TOSCANI

Das Weingut

An der toskanischen Küste ganz in der Nähe der renommierten DOC Bolgheri hat der weltberühmte italienische Fotograf und Provokateur Oliviero Toscani Ende der 1960er Jahre sein Paradies gefunden. Auf einem 150 Hektar großen Landgut bei Casale Marittimo züchtet er Pferde und Schweine, macht Wein und Olivenöl. 2015 hat sein Sohn Rocco Toscani das Gut übernommen, der es mit großer Leidenschaft und vielen neuen Ideen in die Zukunft führt.

Der Wein

OT IGT 2016 - ein Wein wie ein Mann, genauer gesagt wie Oliviero Toscani: vielschichtig, mit großer Power, dabei mit allen Ecken und Kanten zugewandt und von angenehmer Präsenz. Jeder Jahrgang wird nach dem gleichen Mischungsverhältnis aus Syrah, Cabernet Franc und Petit Verdot hergestellt, jedoch immer nur aus den besten Trauben des OT-Weinbergs, der 2001 gepflanzt wurde. Ein Aromenfeuerwerk aus orientalischen Gewürzen, Pfeffer, Cassis, Brombeeren, Teer und Gewürzkräutern, konzentriert mit gutem Säuregerüst und samtigen Tanninen. Ein würdiger Partner für ein Steak vom Grill oder zum Böfflamott.

Das Öl

Das **Olio Extra Vergine di Oliva "fedele"** ist eine Hommage an Rocco Toscanis Großvater Fedele. Etwa 4000 Olivenbäume der Sorten Moraiolo, Leccino und Pendolino werden von Hand geerntet und unter Ausschluss von Sauerstoff kalt gepresst. Das harmonische Öl präsentiert sich fruchtig aromatisch mit Noten von Haselnuss, Mandarine, Tomate und leichter Schärfe.



Das Angebot 5 plus 1

5 Flaschen 0,75l

OT IGT 2016

à 31,20€ **156,00€** 41,60 €/l

plus

1 Flasche 0,5l

Olio Extra Vergine di Oliva "fedele"

statt 22,50€ für **00,00€***



CAPRILI

Das Weingut

Die Familie Bartolommei siedelte sich als Halbpächter Anfang des 20. Jahrhunderts in Montalcino an, 1965 konnte sie das Landgut Caprili von den Besitzern kaufen. Noch im selben Jahr wurden die ersten Reben gepflanzt, 1978 der erste Brunello geerntet. In Zusammenarbeit mit der Universität Siena gelang es der Familie, den besten Sangiovese Grosso-Klon aus der ältesten Lage Vigna Madre zu selektieren. Heute gehören 21 Hektar zum Weingut, ein paar Kilometer südwestlich von Montalcino auf 225-340 m Seehöhe gelegen. Die prominenten Nachbarn sind Angelo Gaja mit seinem Weingut „Pieve di Santa Restituta“ sowie das Weingut Case Basse.

Der Wein

Der **Brunello di Montalcino DCG 2017** präsentiert sich opulent mit viel Frucht, Pflaumen und Kirschen, dazu Noten von Nuss und Schokolade, sehr harmonisch mit eleganten Tanninen im langen Nachhall. 36 Monate Reifung in großen slawonischen Eichenfässern. Zu Wild und Lamnbraten ein edler Genuss.

Das Öl

Das **Olio Extra Vergine di Oliva Toscano IGP** der Sorten Frantoio, Moraiolo und Leccino präsentiert sich kraftvoll und geschmacksintensiv mit einladender Würze und Frische, dazu kommen nussige Noten und Aromen gekochter Artischocke. Sehr fein!



Das Angebot 5 plus 1

5 Flaschen 0,75l

Brunello di Montalcino DCG 2017

à 36,00 € (Sonderpreis statt 46,00 €**)

180,00 € 48,00 €/l

plus

1 Flasche 0,5l

Olio Extra Vergine di Oliva Toscano IGP

statt 17,90 € für **00,00 €***

**Aktionspreis bis 31.5.2022,
nicht mit anderen Aktionen und Rabatten kombinierbar,
solange der Wein reicht.



Vino & Olio 5 plus 1

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