

SCHWABINGER WEINPOST

Ich möchte Ihnen diesmal gleich zwei Tropfen vorstellen, die es wert sind „entdeckt“ zu werden.



Der Schönste unter den Neuzugängen aus Italien und absolut bezaubernd ist für mich der leicht schäumende rote Süßwein **Brachetto d'Acqui** aus dem Hause Braidà, einem der Top-Weingüter des Piemont. Der zartperlende, rote Brachetto d'Acqui, zu 100% aus der eher seltenen autochthonen Rebsorte Brachetto und im Stahltank ausgebaut, verströmt eine intensive animierende Fruchtigkeit, deutlich wahrnehmbar ist der Duft frischer Erdbeeren, Himbeeren, Rosen und eine leichte Muskatnote. Dazu besitzt er eine im Verhältnis zur Süße sehr ausgewogene Säure, man möchte sofort nachschenken! Kein Problem – denn dieser Wein hat erfreulicherweise nur 5,5 Vol % Alkohol. Er ist als sommerlicher Aperitif ein Highlight, köstlicher Auftakt eines Gartenfestes, Abschluss eines sonntäglichen Brunches oder die Krönung fauler Sommernachmittage auf Balkonien... von seiner hochwillkommenen Begleitung zu Sonnenuntergangsbetrachtungen ganz zu schweigen! Werden Sie erfinderisch, es wird nicht schwerfallen. Schon Cleopatra soll von Julius Cesar damit verführt worden sein.

Auch als Begleiter zu fruchtigen Desserts und besonders zu Kreationen mit dunkler Schokolade macht er „bella figura“. Überzeugen Sie sich: im **Juli** wird Ihnen in der Schellingstraße an jedem Samstag des Monats der **gut gekühlte Brachetto d'Acqui** zusammen mit einer leckeren und **korrespondierenden Süßspeise** zur Verkostung angeboten.

Einen guten Start in den Sommer wünsche ich Ihnen – und uns allen viele schöne Sonnenstrahlen!

Christina Kleine

Herzlich Ihre Christina Kleine



Unser Wein des Monats ist diesmal unser ebenfalls sehr erfrischender **Lambrusco Camicia Rossa** aus der Emilia Romagna. Er ist nicht lieblich, wie die meisten handelsüblichen Versionen, sondern trocken und sehr fruchtig, mit kirschrotem feinem Schaum und ebenfalls nur 10,5 Vol.% Alkohol. Er wird gut kalt getrunken und passt ganz ausgezeichnet zu deftigen bayrischen Brotzeiten, knuspriger Pizza, Spaghetti mit Ragu alla Bolognese oder eben zum Fußball gucken – statt des Bierchens.
Jetzt bis zum Ende der WM im Angebot mit 6,31€ (statt 7,30€)

Originalrezept aus der Emilia Romagna **Ragu alla Bolognese** (für 4 Personen)

1 kleine Karotte, 1 Stange Sellerie, 1 Zwiebel, 50g Bauchspeck,

30g Butter, 80g Wurstbrät, 200g Rinderhack, 100g Schweinehack, ½ Glas Rotwein, 4 Gewürznelken, 1-2 Prisen Zimt, 2 Tassen

Fleischbrühe, 2 EL Tomatenmark, Salz, Pfeffer, 1 Tasse Milch.

Die Karotte, Sellerie und Zwiebel klein hacken, dann alles in einem Topf mit Butter andünsten. In der Zwischenzeit das Wurstbrät in die Schüssel geben, mit dem Hack vermengen. Wenn die Zwiebeln im Topf glasig werden, die Fleischmischung dazugeben und von allen Seiten gut anbraten. Dann den Rotwein angießen und einkochen lassen. Gewürznelke, Zimt und eine ½ Tasse Brühe dazugeben und die Flüssigkeit langsam einkochen lassen. Tomatenmark auflösen und dann ebenfalls zum Ragout zufügen, salzen, pfeffern und nach 15 Minuten die Milch angießen. Bei schwacher Hitze und geschlossenem Topfdeckel noch eine Stunde köcheln. Buon Appetito!



Rosige Aussichten

Am 17. Juli 2010 sind Sie herzlich eingeladen, unsere breit gefächerte Palette an Rosé-Weinen aus Italien, Deutschland, Frankreich und Spanien kennen zu lernen und Ihren Lieblingstropfen zu finden!

- **Lokaltipp**
- Im **Restaurant Cocoon in der Christophstraße 3** (von der Schellingstr. ein Spaziergang durch den Hofgarten) können Sie genießen, entspannen, feiern oder einen Heiratsantrag machen. In zeitlos modernem und herzlichem Ambiente, bei wundervollen Weinen und einer ehrlichen, kreativen und handwerklich hochwertigen Küche mit mediterranen und asiatischen Einflüssen.
- **Unser Sommerspecial - ein Glas Winzersekt von Reichsrat von Buhl mit frischem Erdbeermark** zum Start in einen gelungenen Abend! Reservierung unter 255 419 66. Info unter www.cocoon-muenchen.de



Das Angebot gilt nur bei einem Einkauf bei GARIBALDI Museumsviertel
Schellingstraße 60, 80799 München
Telefon 089/272 09 06, Fax 089/272 58 43
Schelling@GARIBALDI.de, www.GARIBALDI.de
Montag–Freitag 11–20, Samstag 10–18 Uhr