

GARIBALDI EDITION 2025

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

GARIBALDI EDITION 2024

Einzelflasche 12,90 € 17,20 €/l

Nicht mehr mit Staffelpreis erhältlich

GARIBALDI EDITION 2022

Einzelflasche 11,90 € 15,87 €/l

Nicht mehr mit Staffelpreis erhältlich



Die Kollektion mit 3 Flaschen

je 1 Flasche Edition 2025, 2024 und 2022
im Geschenkkarton
statt 41,60 € **für 37,50 €** 16,67 €/l

Die Kollektion mit 6 Flaschen

je 2 Flaschen Edition 2025,
2024 und 2022

im GARIBALDI-Karton

statt 75,40 € **für 69,00 €** 15,33 €/l

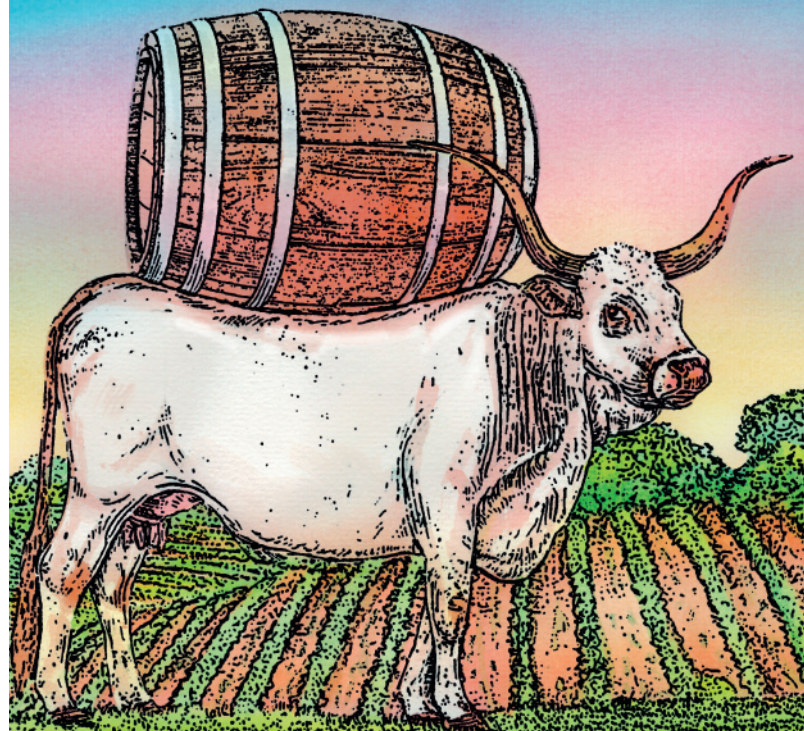


Nur solange die Vorräte reichen, nicht mit anderen Aktionen und Rabatten kombinierbar.
Weitere Informationen, insbesondere zu Alkoholgehalt, Abfüller bzw. Importeur, Allergenen,
Nährwerten und Zutaten, erhalten Sie Montag bis Freitag von 9:00 bis 18:00 Uhr und
Samstag von 10:00 bis 14:00 Uhr unter unserer 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 kleine Dunkle aus der Maremma



Die Edition 2025 ist da!

Das Etikett

Stolz und archaisch wirken sie, **die Maremmaner Rinder** in der südlichen Toskana, mit ihren bis zu einem Meter langen geschwungenen Hörnern. Als das Küstengebiet um den Parco Regionale della Maremma noch weitgehend sumpfig und malariaverseucht war, stellte die Rinderzucht die einzige Möglichkeit der Nutzbarmachung dieser Region dar. Mit der zunehmenden Trockenlegung der Sumpfgebiete im 19. und 20. Jahrhundert verlor die Rinderhaltung an wirtschaftlicher Bedeutung. Dank Slow Food gibt es heute wieder einen stabilen Bestand dieser alten Rinderrasse. Das Fleisch der Maremmaner hat eine außergewöhnliche Qualität, ähnlich dem Chianina-Rind für die Bistecca-Fiorentina.

Der Grafik-Designer und Illustrator **Günter Mattei** hat auch für unsere Edition 2025 das Etikett entworfen.

DAS IST DIE EDITION 2025

Der kleine Dunkle aus der Maremma

Während die Rinder weniger wurden, gewann der Weinbau in der Maremma immer mehr an Bedeutung. Zentrum ist Scansano, und Morellino, die lokale Bezeichnung für die Rebsorte **Sangiovese**, gibt dem Wein schließlich seinen Namen. Wörtlich übersetzt heißt Morellino: der kleine Dunkle.

Unsere diesjährige Edition ist der **GARIBALDI Morellino di Scansano DOCG 2023** der Fattoria Mantellassi, einem der ersten und führenden Betriebe des Gebiets. Der Sangiovese wird hier mit 15% Cabernet Sauvignon und Cilieggiolo ergänzt und 6 Monate im kleinen französischen Eichenfass verfeinert.

Der kleine Dunkle ist im Glas alles andere als klein! Er ist durchaus kraftvoll, jedoch kein Muskelprotz. Er offenbart Aromen von reifen Zwetschgen, dunklen Kirschen und rotem Johannisbeergelee. Noten von Zedernholz mit einem Hauch Sternanis und Nelken sorgen für eine feine Würze. Er umschmeigt den Gaumen, belebt durch seine präsenste, gut eingebundene Säure- und Tanninstruktur und zeichnet sich durch schönen Nachhall aus. Ein runder, geschmeidiger Rotwein, bei dem jedes Glas Spaß macht.

Er passt hervorragend zu Pappardelle mit Wildschweinragout, zur Bistecca Fiorentina oder Tagliata vom Rind, zu Lamm, Hasenpfeffer, Salsiccia und allen Arten von Schmorgerichten. Auch zu kräftigen Gemüseaufläufen mit Tomaten und Auberginen macht er eine gute Figur, sogar einem saftigen Schokoladenkuchen ist er nicht abgeneigt.



EDITION 2024

Der Samtige aus Apulien

GARIBALDI Primitivo DOP 2021, Fellingine 100% Primitivo, der Gaumenschmeichler für die kürzer werdenden Tage



EDITION 2022

Der nach dem Hahn kräht

GARIBALDI Montepulciano Abruzzo DOCG 2020, Nicodemi 100% Montepulciano von 20-50 Jahre alten Rebstocken im Edelstahl ausgebaut

