

Unkompliziert und nicht einfältig

So bunt wie das Wetter wird es im April auch auf unseren Tellern! Im Frühjahr eröffnet der Spargel die Gemüsesaison – der erste kommt aus Griechenland und Italien, bald darauf sprießen die Stangen auch auf unseren heimischen Feldern. Ob in **Weiß**, **Grün**, oder immer häufiger auch in **Violett** – das gesunde Gemüse ist äußerst vielseitig.



Damit Sie zum Spargel in jedem Fall die richtige Weinbegleitung haben, können wir Ihnen in diesem Jahr gleich **drei passende Weine aus einem Weingut** vorstellen – **Weiß**, **Rosé** und **Rot**. Sie kommen aus dem Hause **Le Fraghe** von **Matilde Poggi**.

Wie so oft passen lokale Produkte vom Feld hervorragend mit den Weinen zusammen, die aus der gleichen Region kommen. Le Fraghe mit seinen 28 Hektar befindet sich nur ein paar Kilometer vom Ufer des Gardasees entfernt bei **Cavaion Veronese**. Der Ort liegt östlich von Bardolino zwischen Weinbergen und Olivenhainen an einen Hügel geschmiegt und ist in Italien unter Gourmets auch für den hervorragenden örtlichen Spargel bekannt.

Bereits als junge Frau hat Matilde Poggi den elterlichen Betrieb Anfang der 1980er Jahre übernommen, den sie mit viel Leidenschaft und harter Arbeit von der reinen Traubenproduktion zum **biologisch zertifizierten Weingut** ausbaute. Für die Qualität und das einhergehende Image des Bardolino hat Matilde immer gekämpft, so dass sich ihre Weine heute auf den Karten von Spitzenrestaurants finden, weit über das Veroneser Umland hinaus. „Unkompliziert muss überhaupt nicht einfältig sein“, so die Winzerin.

Die Weine zum Spargel von Le Fraghe



Die GARIBALDI-Tüte
zum Aktionspreis

**Le Fraghe
Weiß-Rosé-Rot**

statt 45,30 €

für 36,90 €* 16,40 €/l

Sie sparen 8,40 €.

Camporengo Garganega Veneto IGT 2024 BIO

statt 15,30 €

für 12,90 €* 17,20 €/l

Aus der alten Veroneser Rebsorte Garganega keltert Mathilde Poggi einen zart nach weißen Blüten und grünem Apfel duftenden Wein. Am Gaumen Süßmandel und ein Hauch grüner Pfeffer, Substanz und feiner Schmelz mit präsentem Nachhall. Mit seiner harmonischen Art und der milden Säure ist er ein idealer Begleiter zum weißen Spargel, puristisch mit Butter oder Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln, oder mariniert in einem frühlingshaften Salat.

Chiaretto di Bardolino DOC Ròdon 2024 BIO

statt 15,50 €

für 13,50 €* 18,00 €/l

Sehr ansprechend präsentiert sich die Rosé-Variante des Bardolino, der hier Chiaretto heißt. Aus den autochthonen Rotweinsorten Corvina und Rondinella entsteht dieser frische, trockene Rosé mit dezenter Note von Heckenrosen und Pink Grapefruit, der durch seine prägnante Mineralität lang am Gaumen bleibt. Besonders gut passt er zum violetten Spargel, der in seiner Aromatik intensiver, nussiger und süßer ist als der weiße. Um seine Farbe zu erhalten, sollte er nur kurz gebraten oder gegrillt werden. Dazu Pasta mit Sahneseiße, Risotto und auch Fluss- oder Seefische, nicht nur aus dem Gardasee... Lecker!

Bardolino DOC 2024 BIO

statt 14,50 €

für 12,50 €* 16,67 €/l

Aus den klassischen Sorten Corvina und Rondinella entsteht der Bardolino mit seiner typischen hellroten Farbe. Elegante Aromatik mit Gesteinsnoten, roten Johannisbeeren und süßen Kirschen. Saftig und vollmundig mit gut eingebundener Säure, griffig am Gaumen, seidig und nachhaltig im Abgang. Er ist das herzhaftes Pendant zum würzigen und nussigen grünen Spargel, gerne aus dem Ofen und mediterrane gewürzt. Dazu passt ein Lammfilet oder Steak. Auch zum Spargel-Gratin ist der Bardolino eine tolle Kombination.

*Aktionspreise bis 30. April 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
www.GARIBALDI.de, Bestellung@GARIBALDI.de

WEINE
GARIBALDI
DELIKATESSEN