

Schnüffel und Trüffel

Wenn die Herbstnebel durch die Weinberge der Langhe ziehen und die Reben ihre roten und goldenen Kleider anlegen, dann beginnt in Alba die magische Zeit des Jahres. Die kleine Stadt im Herzen des Piemonts wird zum Zentrum für Gourmets aus aller Welt, die hier ihrem König huldigen: dem Tuber magnatum pico, kurz: dem weißen Trüffel. Sein Geruch und Geschmack sind betörend, und die Suche nach dem wertvollen Pilzgewächs umgibt ihn mit einer beinahe mystischen Aura.

Geschnüffelt und gesammelt werden darf nur mit Lizenz und Trüffelhund, und seine Plätze sind natürlich streng geheim. An den Wochenenden von Anfang Oktober bis Anfang Dezember findet in Alba der Trüffelmarkt statt, ein wahres Genussfestival! Neben frischen schwarzen und weißen Trüffeln in allen Größen und Preisklassen gibt es Trüffelsalami, Trüffelöl und viele weitere Produkte, die mit diesem verführerischen Aroma veredelt sind. Was genauso wichtig ist: die großartigen piemontesischen Weine!

Piemontesische Weine, vom weißen Gavi di Gavi bis zu unserer großen Auswahl von Barbaresco und Barolo aus der Nebbiolo-Traube, sind fester Teil des GARIBALDI-Sortiments. Für die Trüffelzeit haben wir **Das Piemont-Paket für 84,90 €** zum Kennenlernen und Einstiegen zusammengestellt. Die sechs hochwertigen Weiß- und Rotweine sind eindrucksvolle Solisten und vielseitige Speisenbegleiter. Mit ihrer feinen, eleganten Aromatik harmonisieren sie hervorragend mit dem Wohlgeschmack der Edelpilze.

Frische schwarze und weiße Trüffel gibt es während der Trüffelzeit in unseren Läden. Der Frische halber bitten wir um Vorbestellung, auch telefonisch. Wenn Sie bis Dienstagabend bestellen, sind sie rechtzeitig zum Wochenende für Sie abholbereit. In den größeren GARIBALDI-Läden Nymphenburg, Bogenhausen, Marienplatz und Freiburg bevorraten wir das eine oder andere Knöllchen für den spontanen Einkauf, was der Markt gerade hergibt.

Viele weitere feine Trüffelprodukte zum Genießen und Verschenken finden Sie in der CUCINA GARIBALDI. Und auf dem beiliegenden Bestellschein.



Das Piemont-Paket

Alle 6 Piemonteser Weine à 0,75 l statt 101,50 €
für **84,90 €*** 18,87 €/l Sie sparen 16,60 €.

Unsere Läden:

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 30. November 2025, 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

Schnüffel und Trüffel

Das Piemont-Paket und Trüffel-Genüsse

Gavi di Gavi DOCG**Cà da Bosio 2024****Vite Colte**

statt 15,00 €

für 12,90 €* 0,75l 17,20 €/l

Vite Colte ist das Top-Label der 1980 gegründeten Genossenschaft Terre da Vino. Sie sitzt im Ort Barolo im Herzen der Langhe und produziert die klassischen Rebsortenweine der Region. In dieser Genossenschaft bewirtschaften 180 Weinbauern 300 Hektar Weinberge – und das nach höchsten Qualitätsanforderungen. Der Gavi aus der Rebsorte Cortese, zum Teil im Holz ausgebaut, gefällt mit zarten Noten von Apfel und Quitte. Seidig, mit feinem Schmelz und mineralischer Dichte umhüllt er den Gaumen. Zu Pasta mit frischen Trüffelspänen und Trüffelrisotto, aber auch ein feiner Aperitif.

**Roero Arneis DOCG****Merica 2024****Ca' Rossa**

statt 15,90 €

für 13,90 €* 0,75l 18,53 €/l

Etwa 15 km nördlich von Alba liegt das Städtchen Canale im Roero-Gebiet, der Region nördlich des Flusses Tanaro. Hier bewirtschaftet Angelo di Ferrio zusammen mit seinem Sohn Stefano 16 Hektar Weinberge. Die alte Weißweinsorte Arneis ist auf den eher sandigen Böden hier heimisch. Der Merica – nach dem Spitznamen des Opas, der eine Zeit lang in Amerika war – zeigt einen Hauch exotischer Frucht, dazu Süßmandel und Anis. Durch seine frische, mineralische Art ist er ein idealer Aperitif, gerne auch mit Trüffelchips, durch seine gute Länge passt er zu Agnolotti, den typisch piemontesischen, mit Fleisch gefüllten Teigtaschen. Hervorragend zu milden, cremigen Käsesorten wie Tomini und Robiola, die es auch in Trüffelöl eingelegt gibt.

**Langhe Bianco DOC****Il Fiore 2024****Braida**

statt 19,30 €

für 16,90 €* 0,75l 22,53 €/l

Nachdem Giacomo Bologna mit dem von ihm Anfang der 1980er Jahre kreierten Super-Barbera Bricco dell'Uccellone so erfolgreich war, wurden höher gelegene Weinberge in den Langhe zur Weißweinerzeugung erworben. Der Il Fiore wird aus 70% Chardonnay und 30% der autochthonen Nascetta gekeltert. Der elegante Wein entfaltet zarte Noten von Weihrauch und Orangenschale, und seine salzig-mineralische Stoffigkeit kommt voll zur Geltung, auch zu Trüffelgerichten. Mit seiner feinen Säure passt er zu Meeresfischen, sollte aber nicht zu kalt getrunken werden.

**Barbera d'Asti DOCG****San Nicolao 2024****Vite Colte**

statt 10,20 €

für 8,90 €* 0,75l 11,87 €/l

Barbera ist die meistverbreitete rote Rebsorte im Piemont. Unser Barbera d'Asti stammt aus den Kellern von Vite Colte. Durch geringe Erträge im Weinberg und eine 10-tägige Maischezeit entsteht dieser Wein mit gutem Trinkfluss und viel Charakter. Ausgebaut wurde er imahltank. Elegantes Bouquet mit Heidelbeeren, Kirschen und einem Hauch Veilchen, seidig am Gaumen mit feinem Säurespiel, gute Substanz mit erstaunlichem Nachhall. Er brilliert zu Beef Tatar oder Rinder-Carpaccio mit schwarzem Trüffel und macht gute Laune zu Pizza, Pasta al pomodoro und Gemüselasagne.

**Dolcetto d'Alba DOC****Augenta 2023****Pelissero**

statt 16,80 €

für 14,90 €* 0,75l 19,87 €/l

Steht man am höchsten Punkt der Einzellage Augenta bei Treiso, genießt man eine Rundumsicht über die Hügel des südlichen Piemonts nahe Alba und Barbaresco. Spitzenwinzer Giorgio Pelissero zeigt hier das ganze Potenzial, das im Dolcetto steckt. Ausgebaut im großen Holzfass offenbart er eine feine Brombeerfrucht, Gesteinsnoten und Waldboden, dazu eine lebendige, gut eingebundene Säure-Tannin-Struktur. Ein kraftvoller Bursche mit Raffinesse, den man mit Wildschwein oder Hirsch in getrüffelter Pilzsoße ebenso genießen möchte wie mit einem Brastato, dem typischen Rinderbraten des Piemonts.

**Langhe Nebbiolo DOC****2023/24 BIO****La Spinetta**

statt 24,30 €

für 21,50 €* 0,75l 28,67 €/l

Giorgio Rivetti, einer der meistprämierten Winzer Italiens, prägt seit Mitte der 1990er Jahre einen modernen Stil im Piemont. Durch sehr reife Trauben, kurze Maischezeit und einen Ausbau in kleinen Holzfässern sind seine Weine fruchtkonzentriert, früher zugänglich als die der Traditionalisten und besonders fein. Sein Nebbiolo duftet nach Cassis, reifen Kirschen und Rosenblättern, dazu Gesteinsnoten und zimtige Würze. Dicht und geschmeidig mit feinkörnigem Tannin und langem Nachhall ist er unser Wein für die Novemberküche. Ob Gänsebraten oder Rehrücken – dazu passt ein getrüffelter Kartoffelpüree.

