

Die Region **Friaul** ist ein Paradies für Freunde der Cool-Climate-Weißweine. Seine besondere geographische Lage mit dem klimatischen Einfluss von Alpen und Adria liefert die idealen Voraussetzungen für Frische und Aromatik in den Weinen.

Das können Sie auch vom Weingut **Vigna del Lauro** erwarten. Das seit 1994 bestehende gemeinsame Weinprojekt von Eberhard Spangenberg und dem renommierten Friulaner Winzer Fabio Coser präsentiert Ihnen 5 hochwertige weiße Rebsortenweine und mit dem Clic eine ansprechende Cuvée für alle Tage.



Castello di Cormons auf Monte Quarin

Das Weingut, das Fabio Coser zusammen mit seinen Söhnen Matteo und Enrico betreibt, liegt nahe der Gemeinde **Cormons** auf dem Monte Quarin, nur einen Katzensprung von der slowenischen Grenze entfernt. Das hügelige, kleinparzellige Collio-Gebiet ist bekannt für die ausgeprägte **Mineralität und feine Frucht** seiner Weine, die dem besonderen Ponca-Boden zugeschrieben werden, einem sehr porösen sandigen Mergel maritimen Ursprungs. Die teils über 40 Jahre alten Rebstöcke wurzeln hier tief.

Tauchen Sie mit unserem Kennenlern-Angebot in die Weißweinwelt des Friaul ein und probieren Sie die Weißen aus autochthonen und internationalen Rebsorten. Welcher wird Ihr Lieblingsbegleiter durch den Sommer?

Die komplette Weinprobe zum Kennenlernen und Genießen erhalten Sie im gemischten **6er-Paket Vigna del Lauro** zum Aktionspreis von 75 €.



### 6er-Paket Vigna del Lauro

Alle 6 Weißweine im Karton statt 91,60 € zum  
**Aktionspreis 75,00 €\*** 16,67 €/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. Juni 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,  
Mail: Bestellung@GARIBALDI.de  
www.GARIBALDI.de

WEINE  
**GARIBALDI**  
DELIKATESSEN

# Friaul in Bestform



**6 Weißweine  
von Vigna del Lauro  
voller Frische, Frucht  
und Finesse**

**Clic Venezia Giulia  
IGP 2024**

statt 10,90 €  
**für 9,50 €\*** 12,67 €/l

Als fröhlichen Weißwein für alle Tage haben Fabio Coser und Eberhard Spangenberg den Clic konzipiert, eine fruchtig-würzige Weißwein-Cuvée aus 40% Friulano und 40% Chardonnay, die durch 20% Riesling-Anteil ihren absoluten Frischekick erhält. Viel Wein fürs Geld!

**Friulano Collio  
DOP 2025**

statt 14,90 €  
**für 12,80 €\*** 17,07 €/l

Friulano ist die wichtigste autochthone Weißweinsorte im Friaul. Feiner Duft von Apfelblüten, Äpfeln, Zitrus und Gesteinsnoten. Mit seiner reichhaltigen, cremigen Textur und milden Säure ist er ein vielfältiger Essensbegleiter, auch zur leichten Schärfe von Ingwer oder Chili.

**Chardonnay  
Friuli Venezia Giulia  
DOP 2025**

statt 15,90 €  
**für 13,80 €\*** 18,40 €/l

Feine Aromatik von gelben Birnen und Zitrus. Ein erfrischender Chardonnay mit zartschmelzendem Körper und lebendiger Struktur am Gaumen. Ein Allrounder zu allem aus Meer und See sowie zu hellem Geflügel.

**Ribolla Gialla  
Venezia Giulia  
IGP 2025**

statt 16,50 €  
**für 13,90 €\*** 18,53 €/l

Eine spannende autochthone Weißweinsorte aus dem italienisch-slowenischen Grenzgebiet. Ansprechendes Bouquet mit Jasmin und Birnen, dazu feine Würzigkeit, Eleganz mit mineralischer Dichte und Nachhaltigkeit. Passt gut zu mediterranen Vorspeisen mit Gemüse oder Meeresfrüchten.

**Sauvignon Collio  
DOP 2025**

statt 16,50 €  
**für 13,90 €\*** 18,53 €/l

Klassische Sauvignon-Aromatik mit Holunderblüten und einem Hauch Grapefruit. Harmonisch mit feinem Schmelz und eleganter Säure. Sehr gerne zu Salat mit Ziegenkäse, Krustentieren, Quiche mit Erbsen und grünem Spargel.

**Pinot Grigio Collio  
DOP 2025**

statt 16,90 €  
**für 14,50 €\*** 19,33 €/l

Feine Nase mit weißem Pfirsich und gelben Birnen, am Gaumen rund und mit Substanz. Ein gern gesehener Gast am italienischen Buffet! Macht eine gute Figur zu Caprese, Pizza mit Salsiccia und Mozzarella, zur Vorspeisenplatte mit Salumi, Käse, Gemüse und Oliven.

Foto:  
Vogelperspektive auf das Castello di Cormons und Monte Quarin mit Blick über das friulische Collio

