

WEINE  
**GARIBALDI**  
DELIKATESSEN

**ALKOHOL-  
FREI**

**Eine Auswahl  
mit viel Genuss**



## 12 Anlässe für gute alkoholfreie Getränke

- Ich möchte noch Auto fahren, und zwar 100% nüchtern.
- Ich bin schwanger oder in der Stillzeit.
- Ich bin noch zu jung, um Alkohol zu trinken.
- Ich möchte in meiner Arbeit oder Ausbildung besonders konzentriert sein.
- Ich treibe Sport und fühle mich sonst nicht 100% fit.
- In meiner Religion gibt es Regeln, Alkohol zu meiden.
- Ich mache eine Alkoholpause, z.B. „Sober October“, „Dry January“ oder in der Fastenzeit.
- Ich feiere in Büro, Werkstatt, Praxis ein Fest.
- Ich feiere ein persönliches Jubiläum, einen Abschluss, Verlobung und Hochzeit, Geburtstag oder Weihnachten.
- Ich mag einen spannenden Aperitif.
- Ich möchte eine delikate Begleitung zum Kochen oder Grillen oder zu einem Menü.
- Ich suche ein besonderes Geschenk.

Weißweine entalkoholisiert	Seite 4 – 6
Rosé entalkoholisiert	Seite 6
Rotweine entalkoholisiert	Seite 7 – 8
Die hohe Kunst der Herstellung	Seite 9 – 10
Schaumweine entalkoholisiert	Seite 11 – 14
Feine Säfte	Seite 15 – 16
Sparkling Teas	Seite 17
Unsere Hersteller und Lieferanten	Seite 18 – 19

Liebe Freund:innen von GARIBALDI,  
liebe Genießer:innen des guten Weines,

das Team von GARIBALDI und ich sind stolz, Ihnen 23 neue alkoholfreie Produkte vorzustellen. Noch mehr als sonst haben wir probiert und probiert, um festzustellen, dass sich auf diesem Sektor eine Menge getan hat. Rundum positiv und genussvoll! Wir haben mit Freude erfahren, dass es inzwischen alkoholfreie Weine und verwandte Produkte mit großartigem Geschmack und mit perfekter Eignung als Aperitif und Speisenbegleiter gibt. Die Sterne-Gastronomie, die regelmäßig hochwertige alkoholfreie Weine als Weinbegleitung zu ihren Menüs anbietet, war für diese Bewegung und viele Neuentdeckungen ein Schrittmacher!

Wir alle lieben Wein – aber manchmal darf's auch etwas ohne Alkohol sein. Die neuen Produkte schmecken hervorragend, sind gut gemacht – und auch noch richtig cool im Trend. Wir waren für Sie auf den wichtigsten Messen unterwegs, haben mit unseren Winzern gesprochen, Spezialisten auf diesem Gebiet bemüht, und am Ende die besten Produkte ausgesucht. Als Aperitif, zum Day Drinking oder Dinner oder auch einfach so. Kommen Sie doch vorbei in eine unserer Filialen und lernen Sie unsere spannenden Neuzugänge kennen. Oder bestellen Sie einfach bei unserem Versand.

Salute – und ganz viel Freude beim Verkosten!

Herzlich,

*Evob-1 Spangenberg*

## Weißweine entalkoholisiert



### Vinnocence Chardonnay alkoholfrei

Vinnocence  
Rebsorte: Chardonnay  
Reifer Apfel, Vanille, cremig  
mit guter Süße-Säure-Balance  
Passt gut zu cremigen Suppen  
und Salaten mit Nüssen

7,90 € 10,53 €/l



### Pinot Blanc alkoholfrei 2023

Keth  
Rebsorte: Weißburgunder  
Noten von Granny Smith und  
Jasmin, fein säuerlich, Frische  
mit Cremigkeit vereint  
Zur Brotzeit und Federvieh, Salat  
mit gratiniertem Ziegenkäse

9,90 € 13,20 €/l



### R3 Rhein Riesling Remastered Zero

Corvers-Kauter  
Rebsorte: Riesling  
Typische Riesling-Nase mit  
Pfirsich und frischen Äpfeln,  
lebendige Säure  
Der perfekte Aperitif und  
Terrassenwein, zu asiatischen  
Gerichten mit leichter Schärfe

11,90 € 15,87 €/l



### Blanc La Cuvée Révolutionnaire alkoholfrei

Moderato  
Rebsorte: Colombard  
Brotkruste, Akazientöne, Kumquat  
und weiße Trauben, zartbittere  
Noten, ausgewogene Säure  
Zu kaltem Braten, cremigen  
Pasta- und Pilzgerichten

17,50 € 23,33 €/l

## Weißwein / Rosé entalkoholisiert



### senzo Riesling alkoholfrei

senzo  
Rebsorte: Riesling  
Mineralisch, zarte Aprikosen-  
und Steinobstnoten, frisch am  
Gaumen, ausgewogene Säure  
Zu Pasta mit Meeresfrüchten,  
Risotto, Fritto Misto,  
Gemüseauflauf  
**19,90 €** 26,53 €/l



### Rosé La Cuvée Révolutionnaire alkoholfrei

Moderato  
Rebsorten: Gros Manseng, Merlot  
Ausgewogen, balanciert, Hagebutte  
und Malvenblüten, zarterbe Noten  
am Gaumen, angenehm trocken  
Universell einsetzbar, zu Spargel-  
und Trüffelrisotto, zu Ragout Fin  
**17,50 €** 23,33 €/l

## Rotweine entalkoholisiert



### Vinnocence Merlot alkoholfrei

Vinnocence  
Rebsorte: Merlot  
Samtig, weich, vollmundig,  
moderate Säure, Pflaumen  
und Kirschen, typische Aromen  
der Merlot-Traube  
Zu Pizza und Pasta  
**7,90 €** 10,53 €/l



### Pinot Noir alkoholfrei

Divin  
Rebsorte: Pinot Noir  
Rote Beeren, Kirschen und  
ein Hauch von Erde, leicht  
und frisch, feines Tannin  
Perfekt zu gegrilltem Gemüse,  
Pilzgerichten, vegetarischen  
Burgern  
**12,90 €** 17,20 €/l

## Rotweine entalkoholisiert



### Rouge La Cuvée Révolutionnaire alkoholfrei

Moderato

Rebsorten: Merlot, Tannat  
Zart-würzig und geschmeidig  
am Gaumen, Cassisnoten  
und Kirsche, feines Tannin  
Zu Wildgerichten, Braten,  
mediterranen Gemüsegerichten,  
Tatar und Pasta Bolognese

17,50 € 26,53 €/l

### senzo Cabernet Sauvignon alkoholfrei

senzo

Rebsorte: Cabernet Sauvignon  
Kirschnoten und Rosenblätter,  
saftiger Trinkfluss, harmonisch  
im Abgang  
Zu Steak, gegrilltem mediterranen  
Gemüse, auch zu Waffeln und  
Palatschinken

22,90 € 23,33 €/l

## Die hohe Kunst der Herstellung alkoholfreier Weine

Neben den traditionellen Weinen sind alkoholfreie Weine eine eigene, gleichwertige Produktfamilie. Mit Hilfe verschiedener, modernster Herstellungsverfahren ist es möglich, den Geschmack und die Qualität dieser Getränke auf höchstem Niveau zu erzeugen bzw. zu erhalten. Der Herstellungsprozess bedeutet für den Hersteller besonderen Aufwand, der sich auch in den Kosten niederschlägt.

Wie das funktioniert? Hier beschreiben wir einige der Verfahren, die hinter unseren alkoholfreien Spitzenprodukten stehen.

### Vakuum-Destillation

In der Vakuum-Destillation liegt eine Kunst, die es ermöglicht, Weinen den Alkohol auf besonders sanfte Weise zu entziehen. Sie ist die einfachste Methode zur Entalkoholisierung, bei der der Alkohol durch Unterdruck bei etwa 28 Grad entfernt wird. Dabei bleibt ein Großteil des charakteristischen Aromas und der Struktur des Weins erhalten. Diese Methode bildet eine solide Grundlage für hochwertige alkoholfreie Produkte, die durch einen nächsten Schritt, die Aromen-Rückführung, weiter veredelt werden können.

### Vakuum-Destillation mit Aromen-Rückführung

Das Verfahren der Vakuum-Destillation mit Aromen-Rückführung bringt die Qualität des alkoholfreien Weins auf ein noch höheres Niveau. Während des Entzugs des Alkohols werden die wertvollen Aromen gesammelt und später dem entalkoholisierten Wein wieder hinzugefügt. Dieser doppelte Prozess erhält sehr weitgehend die ursprünglichen Geschmackseigenschaften und die Struktur des Grundprodukts. Diese besonders authentischen alkoholfreien Weine eröffnen auch spannende Möglichkeiten für das Food Pairing. Durch ihre komplexen Aromen eröffnen sie ein erweitertes Genussserlebnis, das ideal mit verschiedenen Speisen harmoniert.

### Spinning Cone

Das Spinning-Cone-Verfahren gehört zu den fortschrittlichsten Technologien zur Entalkoholisierung von Wein. Unter Vakuum wird der Wein durch rotierende Kegel geleitet, was eine besonders schonende Entfernung des Alkohols ermöglicht. Diese Methode sorgt dafür, dass die Aromen nahezu unverändert bleiben und der Geschmack des Weins exzellent erhalten wird. Auch wenn diese Technik kostenintensiv ist, liefert sie eine herausragende Qualität und stellt sicher, dass der alkoholfreie Wein den höchsten Standards entspricht.

### Die Welt der Sparkling Teas

Bei der Herstellung von Sparkling Tea beginnt alles mit der Auswahl hochwertiger Zutaten, die oft aus biologischem Anbau stammen und von Hand geerntet werden, um ihre Aromen so rein wie möglich zu bewahren. Sie werden schonend verarbeitet, sei es durch Trocknung oder leichte Fermentation, um die feinen Geschmacksnuancen weiter herauszuarbeiten. Ein weiterer Schritt Richtung Qualität und Geschmack ist die Kombination unterschiedlicher Teesorten oder die Zugabe natürlicher Zutaten wie Früchte,



Kräuter oder Gewürze, die für eine harmonische, komplexe Geschmackswelt sorgen. Der letzte Schliff erfolgt durch die behutsame Zugabe von Kohlensäure, die dem Tee sein feines Prickeln verleiht. Dieses sprudelnde Element macht ihn zu einer eleganten, alkoholfreien Alternative zu Sekt oder Champagner – frisch, lebendig und mit einer Textur, die überzeugt.

### Feine Säfte

Die Herstellung von Säften höchster Güte beginnt mit der gezielten Auswahl der Früchte. Nur gesundes, optimal gereiftes Obst wird geerntet, wobei heute oft eine frühere Lese bevorzugt wird, um eine höhere Säure, frische Aromen und einen geringeren Zuckergehalt zu erreichen. Unsere Winzerfamilie Gross & Gross in der Steiermark veredelt ihre regionstypischen Rebsorten durch sanfte Pressung und schonende Pasteurisierung zu Säften, die neue geschmackliche Dimensionen eröffnen.

Seit 2003 kreierte Jörg Geiger in seiner Manufaktur im baden-württembergischen Schlat aus alten Obstsorten unter Einsatz von über 200 Gewürzen, 70 Kräutern und 20 Blüten einzigartige Getränke, die reich sind an Komplexität, Tiefe und Geschmacksvielfalt. Aus seinem mannigfaltigen Sortiment haben wir zwei mit Kohlensäure versetzte Cuvées ausgewählt.

Durch diese verschiedenen Verfahren entstehen hochwertige alkoholfreie Produkte. Sie bieten den vollen Genuss, den man von einem Premium-Getränk erwartet, und machen auch alkoholfreies Trinken zu einer bewussten, geschmackvollen Entscheidung. Dies steht im Einklang mit dem, was GARIBALDI ausmacht: Leidenschaft und Qualität auf höchstem Niveau.

Alkoholfreie Weine können, bedingt durch das Herstellungsverfahren der Entalkoholisierung, bis zu 0,5% Alkohol enthalten. Wird ein Produkt mit „ohne Alkohol“ bezeichnet oder mit 0,0% gekennzeichnet, darf es maximal bis 0,05% Alkohol enthalten. Entsprechende Angaben finden Sie auf den Etiketten der Flaschen.

Informationen zu Zutaten, Allergenen und Nährwerten finden Sie auf unserer Website [www.GARIBALDI.de/cucina/Alkoholfreie Getränke](http://www.GARIBALDI.de/cucina/Alkoholfreie%20Getranke)

WEINE  
GARIBALDI  
DELIKATESSEN  
**ALKOHOLFREI**

## Schaumweine entalkoholisiert



### Vinnocence Mousseux alkoholfrei

Vinnocence  
Rebsorte: Airén  
Mineralik und Feuersteinnoten, getrocknete Früchte, ausgewogen mit erfrischender Perlage  
Zu Gemüseküche, Risotto und Wiener Schnitzel  
**8,90 €** 11,87 €/l

### VON BUHL Secco Zero alkoholfrei

Reichsrat von Buhl  
Cuvée  
Spritzig und frisch mit einem aromatischen Süße-Säure-Spiel  
Als Aperitif, zu Tapas, Salaten und Meeresfrüchten, für alkoholfreie Cocktails  
**9,90 €** 13,20 €/l

## Schaumweine entalkoholisiert



### Zerohero Riesling Sekt alkoholfrei

Corvers-Kauter  
Rebsorte: Riesling  
Frischer Apfel, Birne, knackige Rieslingsäure, etwas Honig, belebende Perlage  
Erfrischender Aperitif, zu frittiertem Fisch, gedünstetem Gemüse in Zitronenbutter  
**14,90 €** 19,87 €/l



### senzo Secco alkoholfrei

senzo  
Cuvée  
Dezente Zitrusnote, getrockneter Apfel, Bergamotte, feine Säure, zarte Perlage  
Als Aperitif, zu leichten Gemüsegerichten und Antipasti  
**18,50 €** 24,67 €/l



### Blanc de Noir La Cuvée Révolutionnaire alkoholfrei

Moderato  
Rebsorte: Merlot, hell gekeltert  
Grapefruit und Briochenoten, elegant, trocken am Gaumen, erfrischende Perlage  
Zu gegrilltem Gemüse, Fisch und Vitello Tonnato  
**19,90 €** 26,53 €/l



### Champagner Bratbirne alkoholfrei

Jörg Geiger  
Champagner Bratbirne, Gewürze, Kräuter, Blüten  
Intensive Birnennoten gepaart mit Gewürzen und leichter Honigsüße, feinperlig, elegante Säure  
Perfekt zu Entengerichten, Blauschimmelkäse oder auch süßen Desserts wie Apfelkuchen  
**29,90 €** 39,87 €/l

## Schaumwein entalkoholisiert



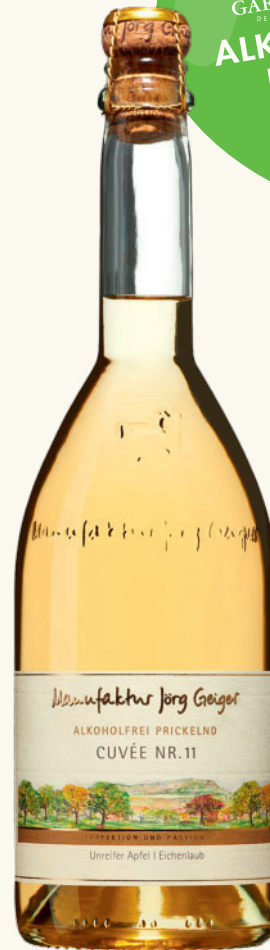
### senzo Black Label Sparkling alkoholfrei

senzo  
Cuvée

Luxus von der samtigen Aufmachung bis zum Inhalt!  
Ein edler Genuss mit den Nuancen frischer Blüten, reifer Pfirsiche,  
betörender Agrumen und einem Hauch Vanille. Trinkvergnügen  
mit elegantem Körper und lebendiger Perlage  
Statt Champagner – als Aperitif und Essensbegleiter  
für besondere Anlässe

**42,00 €** 56,00 €/l

## Feine Säfte



### Cuvée 11 Unreifer Apfel Eichenlaub alkoholfrei

Jörg Geiger  
Saft, Eichenlaub, Kräuter, Gewürze  
Apfel, Quitte, feine Vanille-Würze,  
leichte Fruchtsüße, erdig,  
erfrischend, prickelnd  
Zu herzhaften Tartes,  
Schweinebraten, Gerichten mit  
Apfelkomponente

**11,90 €** 15,87 €/l



### Cuvée 23 Rhabarber Apfel Blüten alkoholfrei

Jörg Geiger  
Saft, Blüten, Gewürze  
Rhabarber, reife Äpfel, Quitten,  
Kräuter, angenehme Balance  
zwischen Süße und Säure,  
prickelnd  
Zu Flammkuchen, Quiche,  
Rhabarberkuchen

**12,90 €** 17,20 €/l



## Feine Säfte



**Flein Saft vom Sauvignon Blanc**  
Gross & Gross  
Rebsorte: Sauvignon Blanc  
Grüner Apfel, ein Hauch von  
Gras, Kräuter, lebendig und  
fruchtig mit klarer Säure  
Als Aperitif, zu Süsswasser-  
fischen, Wiener Schnitzel,  
Hähnchen, Grillgemüse  
**15,90 €** 21,49 €/l



**Flein Fizz prickelnder Traubensaft**  
Gross & Gross  
Rebsorten: Sauvignon Blanc,  
Gelber Muskateller  
Tropische Früchte, grüner Apfel,  
Limette, animierende Perlage  
Als Aperitif, zu Marillenknoedeln,  
Kaiserschmarrn, Sushi, Ziegenkäse  
**15,90 €** 21,49 €/l

## Sparkling Teas



**Tea Royal Herbal Garden No. 9**  
La Maison Tea Royal  
Tee, Kräuter, Gewürze  
Kräuterige Frische mit Minze,  
Zitronenverbene und Kamille,  
mitreißende Perlage  
Zu Salaten, Fischgerichten,  
gegrilltem Gemüse  
**19,90 €** 26,53 €/l



**Tea Royal Blooming Rosé No. 7**  
La Maison Tea Royal  
Tee, Kräuter, Gewürze  
Rosenblätter und ein Hauch von  
roten Beeren, leichte Fruchtsüße,  
feiner Gerbstoff, angenehme  
Perlage  
Zu Salat mit Ziegenkäse, Quiche,  
Sushi, Beeren-Desserts  
**19,90 €** 26,53 €/l

## Vom Wein bis zum Tee, von der Loire bis zum Bodensee

### Unsere Hersteller und Lieferanten

#### Corvers-Kauter: Rheingauer Riesling-Helden

Die Weinbautradition der Familie Kauter aus Winkel und der Familie Corvers aus Rüdesheim lässt sich 250 Jahre zurückverfolgen. Bekannt ist das Weingut vor allem für Spätburgunder und Rieslinge, die von Hand gelesenen Trauben werden mit Sorgfalt zu ausdrucksstarken Weinen verarbeitet. Das Team im Weingut zeigt auch Pioniergeist. Dieser spiegelt sich in den entalkoholisierten Weinen wider: dem R3 Zero Riesling und dem Schaumwein ZeroHero Riesling.

#### Weingut Keth: Regionales aus Rheinhessen

Das Weingut Keth bewirtschaftet Weinberge in unterschiedlichen Regionen Rheinhessens und der Pfalz. Die Vielfalt an Böden und Mikroklimata findet sich in den Weinen wieder. Getreu der Devise „Den Unterschied schmeckt man!“ sind die Eckpfeiler des Familienbetriebs Nachhaltigkeit und Regionalität. Genauso wie Innovation. Daher gibt es auch eine Reihe von alkoholfreien Produkten wie den fruchtig-cremigen Pinot Blanc, der aus biologisch angebauten Trauben hergestellt und dann entalkoholisiert wird.

#### Reichsrat von Buhl: Prickelnde Pfalz

Das Weingut verfügt seit 1849 über beste Lagen an der Mittelhaardt, dem Herzen des Pfälzer Weinbaus. Hier entstehen Rieslingweine und Sekte mit eigener Stilistik. Seit August 2019 wird der Betrieb vom Südtiroler Kellermeister Gregor Hofer sowie dem Vertriebsleiter Claus Raschka geführt. Sie sind stolz darauf, mit dem Zero Secco eine perlende Erfrischung ohne Alkohol im Sortiment zu haben. Spritzig, mit aromatischem Süße-Säure-Spiel. Ein eleganter Aperitif und die ideale Cocktail-Basis.

#### senzo: Fränkische Wohlfühl-Weine

Edle Weine mit Wohlfühl-Charakter und null Umdrehungen. Das ist die Philosophie von senzo (senzo bedeutet ohne). Gründer Luca Dahms stammt aus der alten Winzerfamilie Dahms bei Schweinfurt. Mit alkoholfreiem Wein geht er seit 2022 eigene Wege. Dafür holte er sich drei Freunde ins Boot. Alles veritable Weinliebhaber – und alle teilen Lucas Vision, dass Wein auch ohne Alkohol ein Vergnügen sein kann. Frischer Riesling und samtiger Cabernet Sauvignon, prickelnder Party-Secco und schicker Schaumwein: Bei dieser Auswahl sind große Genuss-Momente garantiert.

#### Moderato: Französische Revolution im Glas

„Wir lieben Wein. Seine Geschichte, seinen Geschmack. Deshalb wollten wir ihn öfter genießen. Aber auf eine gute, gesunde Art.“ Das sagten sich Sébastien und Fabien, Mit-Gründer von Moderato, im Jahr 2020 – und beschlossen, eine Revolution anzuzetteln: Sie wollten einen Wein machen, der keinen Alkohol enthält, aber viel Aroma. Gesagt, getan, es brauchte nur die richtigen Winzer und professionelles Know-how. Und so präsentieren sie heute verschiedene Cuvées Révolutionnaires mit Trauben aus Bordeaux und der Gascogne, vom Schaumwein über Rosé und Weiß bis Rot. Liberté, Égalité, Santé!

#### Divin: Expertise von der Loire

Gegründet 2019 von Les Vignobles Villebois im Loiretal, produziert das Expertenteam von Divin NoLow mit Passion und Fachwissen hervorragende, entalkoholisierte Weine. Die Winzer und Önologen arbeiten Hand in Hand, um prächtige Trauben zu züchten, die sie dann behutsam vergären. Die Extraktion des Alkohols erfolgt bei niedriger Temperatur, so dass die kostbaren Aromen erhalten bleiben. Ihr fruchtig-weicher Pinot Noir ist der beste Beweis dafür.

#### Peter Riegel: Bio-Weine aus aller Welt am Bodensee

Hervorgegangen aus einem 1979 gegründeten Laden für faire Produkte in Konstanz, importiert das Unternehmen seit 1985 internationale Weine aus ökologischem Anbau und beliefert damit Gastronomie und Getränkefachhandel. Peter Riegel gehört zu den Top Ten der Weinbranche in Deutschland und wurde mit etlichen Auszeichnungen geehrt. Der Firmensitz ist heute in Orsingen, das Sortiment umfasst 1.200 Weine aus aller Welt sowie starke Eigenmarken. Eine davon ist **Vinnocence**, eine Range von alkoholfreien Weinen auf der Basis von biologisch bewirtschafteten Trauben aus verschiedenen Ländern.

#### Manufaktur Jörg Geiger: Spezialitäten der Schwäbischen Alb

Die Manufaktur Jörg Geiger in Schlat zaubert seit 2003 aus schwäbischem Wiesen-Obst, Kräutern und Blüten alkoholfreie Spezialitäten. Nachhaltigkeit und Biodiversität sowie die Bewahrung traditionellen Wissens über alte Obstsorten und Anbaumethoden sind Jörg Geiger dabei wichtig: „Die Erzeugnisse der Manufaktur sollen nicht nur ein Genuss für den Gaumen sein, sondern auch ein wertvoller Beitrag zum Umwelt- und Landschaftsschutz.“ Ob prickelnd oder sanft, fruchtig oder würzig: Hier findet jeder Genießer seinen Favoriten!

#### Gross & Gross: Sortentypisches von der Südsteiermark

Traubensaft ist eine großartige Alternative zu Wein. Das dachte sich auch das Team des Familien-Betriebs Gross & Gross, und kreierte mit dem Flein einen Saft aus 100 Prozent Sauvignon-Blanc-Trauben. Naturbelassen, mit Beeren, die sanft verarbeitet und deren Aromen komplett eingefangen wurden. Ergebnis: ein sortentypischer Geschmack, ganz ohne Alkohol. Wer es prickelnd mag, dem sei der Flein Fizz empfohlen: eine Cuvée aus Sauvignon Blanc und Gelbem Muskateller mit animierender Perlage.

#### La Maison Tea Royal: Schäumende Südsteiermark

La Maison Tea Royal ist ein Gemeinschaftsprojekt der Weingüter Firmenich und Schauer, beide eingebettet in die sanften Hügel der Südsteiermark. Sorgfalt und Liebe zum Handwerk sowie biologische Bewirtschaftung legen hier den Grundstein für charaktervolle Weine. Ziel des Projekts war es, alkoholfreie Getränke aus Tees, Traubenschalen, heimischen Kräutern, Früchten und Gewürzen zu schaffen, die wie Frizzante mit Kohlensäure versetzt werden. Feines Prickeln, ein Hauch von Glamour – der pure Genuss!



**Alle alkoholfreie Getränke sind in unseren Läden vorrätig. Sie können auch telefonisch, schriftlich oder online bestellen. Ab 90 € frei Haus, darunter 8 € pro Sendung.**

Gilt für die Lieferung in Deutschland, Versand ins Ausland auf Anfrage Angebote sind freibleibend, Produkt- und Preisänderungen werden vor Lieferung mitgeteilt.

**Unsere Läden:**

**GARIBALDI Zentrale Petuelring**

Frohschammerstraße 14, 80807 München-Milbertshofen  
Tel. 089/35 63 61-0

**GARIBALDI Bogenhausen**

Richard-Strauss-Straße 26, 81677 München  
Tel. 089/57 08 48 33

**GARIBALDI Marienplatz**

Burgstraße 2, 80331 München  
Tel. 089/21 66 78 16

**GARIBALDI Museumsviertel**

Schellingstraße 60, 80799 München  
Tel. 089/272 09 06

**GARIBALDI Nymphenburg**

Nymphenburger Straße 188, 80634 München  
Tel. 089/168 97 38

**GARIBALDI Solln**

Diefenbachstraße 1, 81479 München  
Tel. 089/74 91 11 59

**GARIBALDI Freiburg**

Talstraße 1A, 79102 Freiburg im Breisgau  
Tel. 0761/707 18 00



WEINE  
**GARIBALDI**  
DELIKATESSEN

GARIBALDI GmbH, Frohschammerstraße 14, 80807 München  
Tel. 089/35 63 61-0, Fax 089/359 29 29  
[www.GARIBALDI.de](http://www.GARIBALDI.de), [Bestellung@GARIBALDI.de](mailto:Bestellung@GARIBALDI.de)