

Grüner Veltliner Federspiel Ried Klostersatz 2024 **BIO** - Schmidl



21,00€ 0,75l 28,00 €/l

In Dürnstein in der **Wachau** mit ihren imposanten Weinbergsterrassen an den steilen Donauhängen befindet sich das Weingut der Familie Schmidl. Tochter Theresa Harm übernahm 2009 das Weingut ihrer Eltern, die es immer nur als Hobby neben einer Bäckerei betrieben hatten, holte sich die verpachteten Top-Lagen zurück und stellte auf biologischen Weinbau um. Die Trauben für den Klostersatz wachsen auf Schwemmlandboden über Donauschotter. Saftig mit gelbem Apfel, frischer Brotkruste und zartem Pfefferl verführt der Wein mit mineralischer Präsenz und cremiger Textur, dazu feine Gerbstoffe im langen Abgang. Sehr edel zu Tafelspitz, Spargelaufauf und milden Käsesorten.

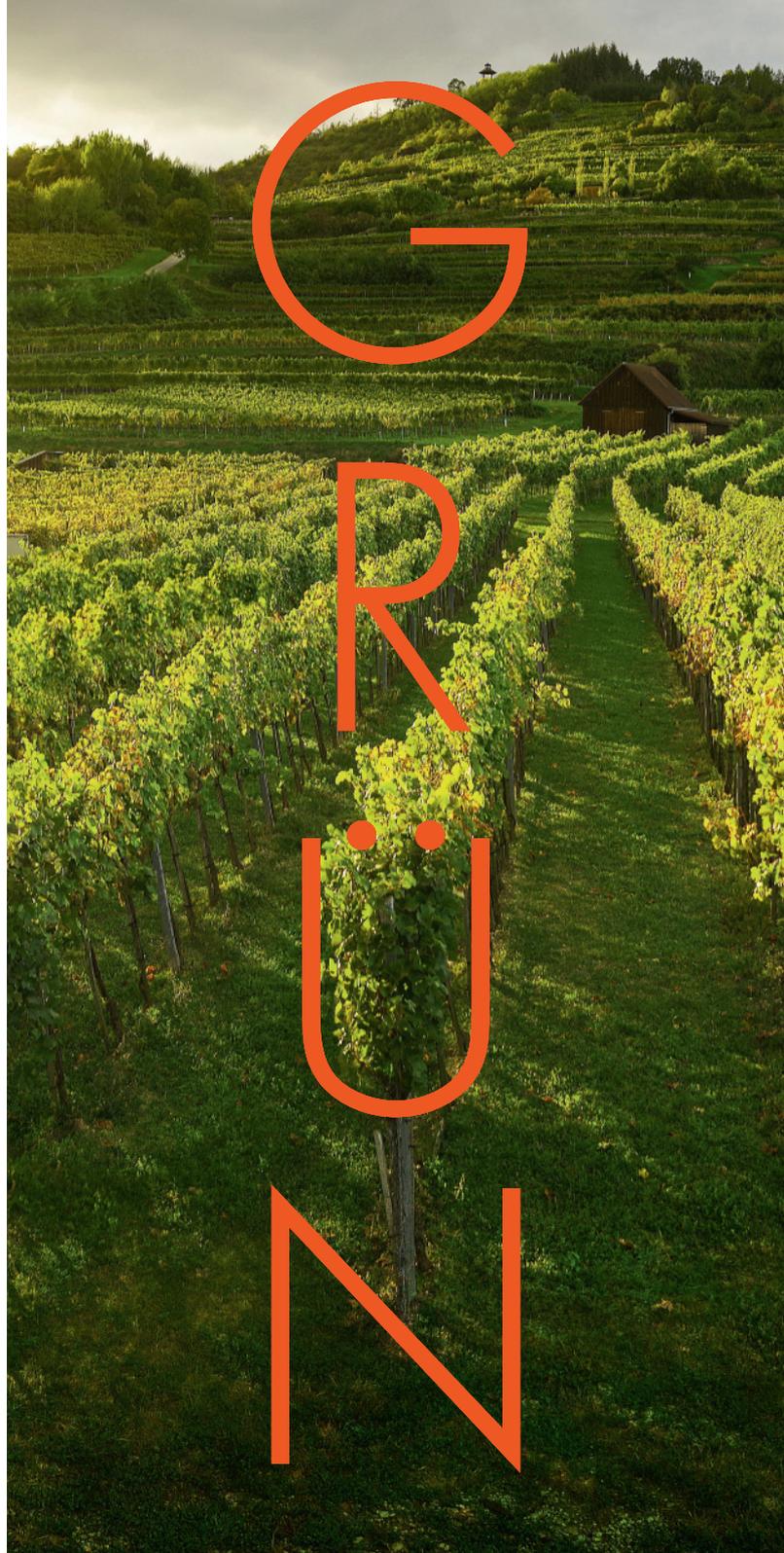
**GRÜN GRÜNER
VELTLINER-PAKET**

6 Flaschen à 0,75l im Karton
statt 98,55 €
Angebotspreis 79,00 €* 17,56€/l
Sie sparen 19,55€.

*Angebot gültig bis 5. Mai 2025, nicht mit anderen Rabatten und Aktionen kombinierbar. Angebot freibleibend, solange der Vorrat reicht. 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.

WEINE
GARIBALDI
DELIKATESSEN

GARIBALDI GmbH, Frohschammerstraße 14, 80807 München, Tel. 089/35 63 61-0,
Fax 089/359 29 29, www.GARIBALDI.de, Bestellung@GARIBALDI.de



GRÜN GRÜNER VELTLINER

Er trägt das „Grün“ schon im Namen. Der Grüne Veltliner, Österreichs Parade-Weißweinsorte, ist für uns der Frühlingswein schlechthin! Traditionell wird er trocken ausgebaut, ist im Alkohol eher moderat und präsentiert sich mit erfrischender Säure. Mit dem typischen würzigen „Pfefferl“ und feinen Fruchtnoten zeigt er Eleganz und – je nach Qualitätsstufe – mineralischen Tiefgang. Das macht ihn zum anregenden Terrassenwein und vielseitigen Essensbegleiter der leichten Frühlingsküche. Auch zu ausgewählten Fleischgerichten und zum Spargel passt dieser Weißwein hervorragend.

Zum Frühlingsauftakt und für die Ostertafel haben wir Ihnen ein Veltliner-Paket namhafter Produzenten gepackt, mit dem Sie die unterschiedlichen Facetten der Rebsorte aus fünf österreichischen Anbaugebieten mit Genuss kennenlernen können. Der besondere Tipp: zur Aromenentfaltung nicht zu kalt genießen!

Burgenlandweiß 2023 BIO – Meinklang

10,95 € 0,75 l 14,60 €/l

Seit Generationen lebt die Familie Michlits in Pamhagen am **Neusiedler See**. In der Großfamilie hat jeder seine Aufgabe. Werner und Angela betreiben das Weingut Meinklang, die Eltern und die Brüder die dazugehörige Landwirtschaft mit Viehzucht – essentiell für den Dünger im biodynamischen Weinbau, der hier seit 2003 zertifiziert ist. Das Vergraben von Kuhhörnern, die zuvor mit frischem Mist befüllt werden, und das spätere Ausbringen dieser Substanz gehören zum Handwerk eines Demeter-Winzers. Der Burgenlandweiß ist eine leichte, wiesenblumenduftige und kräuterwürzige Cuvée aus 50% Grüner Veltliner, 40% Welschriesling und 10% Muscat Ottonel. Belebt als Aperitif und passt zum Osterzopf!



LÖSS Grüner Veltliner 2023 – Gobelsburg

13,50 € 0,75 l 18,00 €/l

Bereits 1740 erwarben die Zisterzienser vom Stift Zwettl Schloss Gobelsburg mit seinen hervorragenden Weinlagen bei Langenlois im **Kamptal**. Als Pater Bertrand Mitte der 1990er Jahre einen Nachfolger suchte, übernahm der Quereinsteiger Michael Moosbrugger als Pächter den Betrieb. Mit großem Erfolg! Heute ist Gobelsburg ein Haus mit internationalem Renommée. Auf Löss, einem seiner Lieblingsböden, entwickelt der Grüne Veltliner vielschichtige Aromen: Saftige Apfelfrucht, Brotkruste, feine Kräuterwürze, angenehm frische Säure, elegant, doch mit erstaunlicher Substanz am Gaumen und Nachhall. Dieser Veltliner geht immer! Fein zu Salat mit gebackenem Ziegenkäse und zu allen Nudelgerichten mit heller Sauce.



Grüner Veltliner Stockwerk 2023 BIO – Geyerhof

14,90 € 0,75 l 19,87 €/l

Mit Maria und Josef Maier bewirtschaftet inzwischen schon die 14. Generation den historischen Geyerhof nahe dem Benediktinerstift Göttweig im **Kremstal**. Bio wird hier seit 1988 ganzheitlich betrieben, so dass zum Weingut auch Ackerflächen, Rinder, Schweine, Hühner und Bienen gehören, 2019 erfolgte die Zertifizierung durch Demeter. Auf Granulit-Verwitterungsboden wächst dieser Grüne Veltliner, der mit den Aromen von Apfelblüten, Heu und Orangenschale die Jahreszeiten in sich trägt. Feinwürzig mit frischer Säure und gutem Körper ist er ein würdiger Partner für gratinierte Gemüsegerichte, Süßwasserfische und Bandnudeln mit Bärlauch-Pesto.



Grüner Veltliner Hofstudien 2022 BIO – Geyerhof

21,00 € 0,75 l 28,00 €/l

Die junge Winzergeneration am Geyerhof geht neue Wege. So ist dieser spannende Veltliner vom Lössboden entstanden, bei dem 4 Partien von Trauben im Keller auf 4 unterschiedliche Weisen verarbeitet wurden: Kaltmazeration, Macération Carbonique, offene Maischegärung und Ganztraubenpressung in der Korbpresse. Das Ergebnis ist ein eleganter Wein mit Apfel, Zitrus- und Hefenoten, präsender Säure und salziger Mineralität. Griffig am Gaumen mit feiner Tanninstruktur zeigt er seine Klasse zu gebackenem Karpfen, Wiener Schnitzel und Kaspressknödeln. „Unfiltered“ steht auf der Flasche, der Wein selbst ist von höchster Brillanz.



Grüner Veltliner Am Berg 2023 BIO – Ott

17,20 € 0,75 l 22,93 €/l

Zwischen Wien und Krems erstreckt sich nördlich der Donau der **Wagram**, eine mächtige eiszeitliche Lössstufe, an deren südlichen Hängen seit alters her Weinbau betrieben wird. Bernhard Ott, der das elterliche Weingut 1993 als „junger Wilder“ übernommen hat, widmet seine ganze Leidenschaft dem Grünen Veltliner und seinen Lagen und hat es zu internationalem Ansehen gebracht. Der Am Berg zeigt sich erst filigran mit feinen Noten von gelber Kiwi und Feuerstein, gestreift vom Pfefferl, dann im Abgang verblüffende mineralische Dichte und Länge mit zartherber Ader. Ein wunderbarer Wein zum Osterbrunch mit gefüllten Eiern und Räucherlachs, auch zum Spargel.

