

SPARGELZEIT!

TIPPS | TERMINE | NEUIGKEITEN

DI 26.4.

START DER TERRASSENSAISON!

vini diretti Müngersdorf startet wieder mit der Sommerterrasse und Eis von Keiserlich.



VINI LOUNGES

Alle Termine finden Sie in unserem **Online-Shop** im Überblick.

So können Sie bestellen:
im Online-Shop:
shop.vini-diretti.de
telefonisch:
0221/50 80 36 38

EDITORIAL

Schmecken Sie auch schon den ersten Spargel? Riechen frische Erdbeeren vom Feld? Und freuen sich auf frische Blumen aus dem Garten? Wir freuen uns auf den Muttertag und die Feiertage in Mai und Juni, die Gelegenheit geben, ganz in Ruhe zu kochen und zu genießen, am liebsten draußen und mit Freunden und Familie. Dabei darf für uns – und sicher auch für Sie – der passende Wein nicht fehlen. Unsere Ideen finden Sie zur Inspiration auf den folgenden Seiten. Bei uns im Laden beraten wir Sie auch gerne individuell und überraschen Sie mit Feinkost-Variationen und süßen Leckereien. In Müngersdorf starten wir am 26.4. in die Terrassensaison, natürlich mit dem köstlichen Eis von Keiserlich.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch – ob in Braunsfeld, Müngersdorf oder unserem Online-Shop!
Mit herzlichen Grüßen

Fanny und Kai Lohrengel



Alle Produkte können Sie direkt über diesen QR-Code in unserem Online-Shop bestellen, bequem in einer Rubrik zusammengefasst.

**SELBST-
ABHOLUNG
MÖGLICH!**

WEINE DES MONATS – MAI

Im Wonnemonat darf es auch mal prickeln. Viele Fest- und Feiertage laden ein, mit besonderen Weinen anzustoßen. Unser Vorschläge in Rosé, Weiß und Rot.



#6113

PROSECCO SPUMANTE ROSÉ I FOSSILI DOP 0,75L (COLLI EUGANEI)

Feinperliger, zarter, eleganter Rosé-Prosecco. Der 10%-ige Spätburgunder-Anteil bringt zu den zarten Zitrus-Düften der Glera-Trauben das Aroma gerade reif gewordener Walderdbeeren hinzu. Ein köstlicher Begleiter zu Erdbeerkuchen oder einfach so an einem Frühsommersonntag.

Flasche: 11,90€ **10,90€***



#5961

GAVI DI GAVI ROVERETO DOCG 0,75L (PICOLLO)

Der berühmte Weißwein aus dem Piemont: delikater Duft nach weißen Blüten und hellen Früchten. Am Gaumen einladend kraftvoll mit frischem Kräuterton und schöner Mineralnote. Kulinarische Empfehlung: Ideal zu gebratenem Fisch oder gereiftem Käse.

Flasche: 9,90€ **8,90€***



#5021

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO „LINEA GIANNI“ 0,75L DOC

Ein Klassiker aus den Abruzzen, betont frisch, saftig und nicht zu schwer. Kleine rote Beeren und Gewürze in der Nase, harmonisch und rund im Geschmack. Kulinarische Empfehlung: zu tomatigen Pastagerichten, Huhn in Chilisauce oder gegrillten Schweinekoteletts.

Flasche: 9,90€ **8,90€***



#6657

KENNELERNPAKET – MAI 2022

Paket mit je vier Flaschen der vorgestellten Weine:

Prosecco Spumante Rosé (Euganei), Gavi di Gavi (Picollo),
Montepulciano d'Abruzzo (Masciarelli)

12 Flaschen Kennenlernpaket: **85,00€***

Alle Preise inkl. MwSt. 19%.

*Preis inkl. Verpackung, zzgl. Versand
Die Angebote gelten jeweils im laufenden Monat.



WEINE DES MONATS – JUNI

Jetzt wird es auch in der Küche wieder bunt: Spargel, Erdbeeren, heimisches Gemüse. Der Phantasie setzen wir auch mit unseren Weinempfehlungen keine Grenzen.



#6251

HORIZON ROSE IGP (MAS DE CADENET) **BIO**

Ein großartiger provenzalischer Rosé der Familie Négrel – pure mediterrane Sinnlichkeit: Das feine Bouquet lockt mit exotischen Früchten, Kirschen und Cassis und einem Hauch Kräuter der Provence. Hervorragend zu Fisch, hellem Fleisch, aber perfekt auch zu gegrillten Riesengarnelen.

Flasche: ~~7,90€~~ **7,20€***



#5040

SÜDTIROLER PINOT BIANCO SELECTION DOC (KURTATSCH)

Südtirol pur! Der Weißburgunder umschmeichelt mit einem feinen Duftspiel von frischer Apfel- und Birnenfrucht. Kein lauter, modischer Weißwein, sondern ein unverwechselbarer Gebietswein! Er überrascht mit mineralischen Spuren, die im Gaumen wie ein Nachhall aller Gesteinsschichten wirken.

Flasche: ~~10,40€~~ **9,50€***



#5314

CHIANTI COLLI SENESI CAELUM DOC (IL PALAGIONE) **BIO**

Toskana spektakulär: Der Chianti Caelum von Giorgio Comotti (Weingut Il Palagione) verführt mit zarten roten Früchten und Veilchen, am Gaumen mit der typischen Chianti-Würzigkeit, dabei sehr elegant mit feinem Finale. Hier steckt viel Herz und Leidenschaft im Wein, das riecht und schmeckt man.

Flasche: ~~11,40€~~ **10,50 €***



#6658

KENNENLERNPAKET – JUNI 2022

Probierpaket mit je vier Flaschen der vorgestellten Weine:

Horizon Rosé (Mas de Cadenet), Pinot Bianco (Kurtatsch),
Chianti Caelum (Il Palagione)

12 Flaschen Kennenlernpaket: **79,00€***

* Preis inkl. Verpackung, zzgl. Versand
Die Angebote gelten jeweils im laufenden Monat.

Alle Preise inkl. MwSt. 19%.



GNOCCHI MIT GRÜNEM SPARGEL

Unser Frühlingsgericht für den ersten Spargel

1. Den Spargel waschen, die Enden abschneiden, sofern nötig schälen und in etwa 3 cm lange Stücke schneiden.
2. Salzwasser mit etwas Zucker und Butter zum Kochen bringen. Den Spargel darin ca. 4 Minuten bissfest garen.
3. Währenddessen die Frühlingszwiebeln klein schneiden, die Tomaten halbieren und die Petersilie fein hacken.
4. Das Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen, die Frühlingszwiebeln anbraten, die Gnocchi hinzugeben und nach Packungsanleitung braten und regelmäßig wenden.
5. Den Spargel zugeben und kurz mitbraten.
6. Crème fraîche hinzugeben und mit den Zutaten mischen, dann den Parmesan darüber streuen und etwas schmelzen lassen.
7. Mit einigen Spritzern Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.



„Dazu passen ganz wunderbar der Weißwein Trebbiano d’Abruzzo und ein guter Schinken z.B. Prosciutto Toscano.“

Zutaten für 4 Personen

500 g grüner Spargel
1 Bund Frühlingszwiebeln
250 g Cherry-Tomaten
2 EL Olivenöl extra vergine
1 Bund glatte Petersilie
500 g Gnocchi

1/2 Becher Crème fraîche
1 Handvoll frisch geriebener Parmesan
einige Spritzer Zitronensaft
etwas Zucker & Butter
Salz & Pfeffer

SPARGELWEINE

6653

... Der Spargel lockt... wunderbar passende Weine zum Spargel...

Fünf spannende Weißweine und einen Roséwein haben wir für unsere Spargel-Empfehlungsbox ausgewählt:

Mit feinen, zarten Düften und schöner Mineralik begeistern der **Auxerrois** von Ambs (Kaiserstuhl), die wunderschöne trockene **Scheurebe** von Klaus Meyer aus der Pfalz und der **Grüne Silvaner**, der Klassiker der Kellerei Geil aus Rheinhessen.

Aus Italien können wir zwei exzellente Spargel-Begleiter empfehlen. Zum einen den sehr angenehm fruchtigen **Gavi** von Picollo aus dem Piemont, zum anderen einen beliebten Klassiker aus unserem Sortiment: den **Custoza** der Kellerei Gorgo vom Gardasee, der mit seinen einladenden Düften und einer sehr angenehmen Frische überzeugt. Der **Spätburgunder Rosé „Herz über Kopf“** von Ambs lockt mit zarten Himbeeren, präsentiert sich frisch-knackig und macht Laune auf mehr!

Inhalt:

- ✓ Auxerrois 0,75l (Ambs)
- ✓ Grüner Silvaner 0,75l (Geil)
- ✓ Scheurebe trocken 0,75l (Meyer)
- ✓ Gavi DOCG 0,75l (Picollo)
- ✓ Custoza DOC 0,75l (Gorgo)
- ✓ Herz über Kopf Rosé (Ambs)

Aktionspreis im Set

~~48,00€~~ **42,90€***



* Preis inkl. Verpackung, zzgl. Versand
Preis inkl. MwSt. 19%

SÜSSER VERWÖHNTAG

6654

Feiner Prosecco Spumante und süße Köstlichkeiten für den Muttertag und andere Verwöhn-Momente

Inhalt:

- ✓ Prosecco Spumante I Fossili DOP 0,75l (Colli Euganei)
- ✓ Mini Tartufi 10er 100g (Antica Torroneria)
- ✓ Torrone-Würfel Mandel 130g (Quaranta)

Verkaufspreis **29,90€***



FEINES ZUM SPARGEL **

6655

Einmal Spargel komplett bitte! Vom perfekten Weinbegleiter über die feine Hollandaise bis zum schmackhaften italienischen Schinken.

Inhalt:

- ✓ Cortese Balera DOC 0,75l (Icardi)
- ✓ Weißburgunder trocken 0,75l (Meyer)
- ✓ Sauce Hollandaise 250ml (Hagen Grote)
- ✓ Prosciutto Toscano Aufschnitt 100g (Falorni)
- ✓ Prosciutto Cotto Aufschnitt 100g (Raspini)

Verkaufspreis **41,90€***



* Preis inkl. Verpackung, zzgl. Versand
Preise inkl. MwSt. 19%

** Nur zur Selbstabholung Aachener Straße
Ist ein Produkt ausverkauft, wird dies durch
ein gleichwertiges anderes ersetzt.



NEUIGKEITEN AUS BRAUNSFELD

Endlich: **Wir öffnen wieder regelmäßig Weine zur Verkostung!**

Kommen Sie einfach während unserer Öffnungszeiten vorbei.

Jede Woche präsentieren und öffnen wir neue Weine, die Sie eine Woche lang verkosten können. Wir stellen unsere **Geheimtipps**, **neue Weine** oder **Weingüter** und **Klassiker zum Spargel** vor. Wir freuen uns, wenn Sie davon reichlich Gebrauch machen und sich schon vor Ort von Qualität und Geschmack überzeugen können.



NEUIGKEITEN AUS MÜNGERSDORF

Nach der Winterpause sind wir in Müngersdorf am 26.4. in die **Terrassensaison** gestartet, natürlich mit dem köstlichen **Eis von Keiserlich!**



Dienstags bis donnerstags servieren wir Ihnen von 15 bis 18 Uhr auf der Terrasse oder zum Mitnehmen Getränke und Eis, am Freitag und Samstag gibt es von 15 bis 22 Uhr auch wechselnde Gerichte aus der vini diretti-Küche.

Natürlich bieten wir Ihnen auch in den Sommermonaten gerne den Rahmen für Ihre **Feste und Feiern**. Mit Terminanfragen wenden Sie sich bitte direkt an fanny.lohrengel@vini-diretti.de oder nutzen das Formular unter www.vini-diretti.de/exclusiv.

