



ADVENT WEIHNACHTEN NEUJAHR 2021



So können Sie bestellen:
im Online-Shop:
shop.vini-diretti.de

per eMail:
bestellung@vini-diretti.de

telefonisch:
0221/947 33 73



vini  **diretti**
Wein erleben



EDITORIAL

Vor einem Jahr haben wir unseren ersten Katalog gestaltet. Wenn wir auf die Monate zurückblicken, die seitdem vergangen sind, wird uns manchmal ein bisschen schwindelig: Zwei weitere Kataloge haben wir für unsere Kunden produziert, digitale Weinproben durchgeführt, unseren neuen Laden auf der Aachener Straße eröffnet und den Laden in der Wendelinstraße mit neuem Konzept wiedereröffnet.

Viele gute Gründe also, uns bei unseren Kundinnen und Kunden zu bedanken, die uns mit großer Neugier und viel Zuspruch unterstützt haben!

Sicher blicken auch viele von Ihnen auf ein außergewöhnliches Jahr zurück. Möchten Sie Ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern danke sagen? Und Freunde oder Familie mit einem Weihnachtspaket überraschen?

Inspiration finden Sie in unserem zweiten Weihnachtskatalog: Wer besonders die Vorfreude auf das Weihnachtsfest mag, freut sich vielleicht über einen unserer Adventskalender? Die Präsente mit Weinen und Feinkost zusammenzustellen, hat uns wieder besondere Freude bereitet. Und so richtig aus dem Vollen schöpfen wir natürlich auch mit unseren Weinempfehlungen für die Festtage. Wir freuen uns auf Ihr Feedback und schon heute auf Ihre Bestellungen.

Viel Spaß beim Blättern in unserem Weihnachtskatalog!

Mit herzlichen Grüßen

Fanny & Kai Lohrengel

ZEIT, DANKE ZU SAGEN!

Mit Adventskalendern, Weihnachtspräsenten und Weinempfehlungen möchten wir Ihnen die herausragenden Produkte der Winzer und Feinkost-Manufakturen aus unserem persönlich ausgewählten Sortiment ans Herz legen.

Außerdem stellen wir auch in diesem Katalog drei weitere geschätzte Winzer aus unserem Sortiment ausführlicher vor. Auf ein paar Weihnachtsrezepte aus der vini-Küche dürfen Sie sich ebenso freuen wie auf unsere Winter-Pläne für vini diretti am Dorfplatz.

Genießen auf Italienisch!
Ausgewählte Weine, köstliche Feinkost, Geschenksservice
shop.vini-diretti.de

INHALTSVERZEICHNIS

INKLUSIVE
REZEPTE

ADVENTSKALENDER	S. 6-17
VIGNA LENUZZA	S. 18-23
WEINE FÜR DIE FESTTAGE	S. 24-35
WEIHNACHTSPRÄSENTE	S. 36-43
VINI DIRETTI EXCLUSIV	S. 44-49
WEIHNACHTSPRÄSENTE	S. 50-69
SANDRO FAY	S. 70-75
WEIHNACHTSPRÄSENTE	S. 76-85
IL PALAGIONE	S. 86-91
LIEFERUNG & VERSAND	S. 92-93
BESTELL-MODALITÄTEN	S. 94-95

ADVENTSKALENDER

Besondere Freude haben unseren Kundinnen und Kunden letztes Jahr die Adventskalender bereitet. Das greifen wir gerne wieder auf und präsentieren auf den folgenden Seiten Evergreens und ein paar neue Ideen: Adventskalender in unterschiedlichen Preiskategorien und mit sehr unterschiedlichem Inhalt für Geschmäcker von süß bis herzhaft.



PRICKELNDER ADVENT MIT TARTUFI UND PROSECCO

6016

Jeden Tag ein edles Schokoladen-Tartufo der Antica Torroneria Piemontese entdecken und sich am 24. über einen wunderbaren Jahrgangs-Prosecco zur Einstimmung auf stimmungsvolle Weihnachtstage freuen.

Inhalt:

- ✓ Prosecco Spumante Millesimato 0,75 l (C. Euganei)
- ✓ 24 Tartufi Piemontese gemischt 360 g (Antica Torroneria Piemontese)

Verkaufspreis 39,00€*



* Preis inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** Preis inkl. Verpackung, versandkostenfrei

Preis inkl. MwSt. 19%

Direktlink zum Shop: <https://shrtmr.link/prickelnder-advent/>



SÜSSER ADVENT

#6102

Unser süßer Kalender für alle Schleckermäuler ist vollgepackt mit Schokoladen und Trüffeln aus der Lombardei, dem Piemont und Sizilien. Alle 24 Köstlichkeiten werden von uns hand-verpackt und mit Nummern-Etiketten versehen: Eine süße Versuchung für jeden Tag im Advent.

Inhalt:

✓ 24 süße Kostbarkeiten alkoholfrei

Verkaufspreis 39,00€*



* Preis inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** Preis inkl. Verpackung, versandkostenfrei

Preis inkl. MwSt. 7%

Direktlink zum Shop: <https://shtrnr.link/suesser-advent/>



GROSSER ADVENTSGENUSS

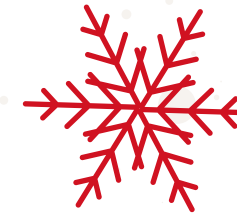
#6017

18 sorgsam ausgewählte süße Kostbarkeiten, dazu zwei Weißweine und vier Rotweine aus verschiedenen Regionen Italiens füllen diesen genussvollen Adventskalender. Alle 24 Köstlichkeiten werden von uns hand-verpackt und mit Nummer-Etiketten versehen: Italienische Genuss-Überraschungen für jeden Tag im Advent.

Inhalt:

- ✓ 2 Italienische Weißweine
- ✓ 4 Italienische Rotweine
- ✓ 18 süße Kostbarkeiten

Verkaufspreis 98,00€**



VERSAND
KOSTENFREI



* Preis inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** Preis inkl. Verpackung, versandkostenfrei

Preis inkl. MwSt. 19%

Direktlink zum Shop: <https://shrtnr.link/grosser-adventsgenuss/>



ADVENTSKALENDER VINI DIRETTI

#6018

Hochwertiger Adventskalender mit ausgefallenen Feinkost-Artikeln und beliebten Weinen aus dem vini diretti-Sortiment. Alle 24 Köstlichkeiten werden von uns hand-verpackt und mit Nummer-Etiketten versehen: Italienische Genuss-Überraschungen für jeden Tag im Advent.

Inhalt:

- ✓ 6 Italienische Rotweine
- ✓ 6 Italienische Weißweine
- ✓ 12 Feinkost-Schmankerln süß und herzhaft

Verkaufspreis 239,00€**



VERSAND
KOSTENFREI



* Preis inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** Preis inkl. Verpackung, versandkostenfrei

Preis inkl. MwSt. 19%

Direktlink zum Shop: <https://shrtlr.link/adventskalender-vini-diretti/>



Rezepte aus der vini-Küche

LEBKUCHEN KEKSE

1. Butter, Zucker und Sirup schaumig rühren.
2. Die Gewürze und das Natron zugeben.
3. Das Wasser hinzufügen und gut verrühren. Zuletzt das Mehl mit den Händen einkneten.
4. Den Teig mindestens 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Den Teig dünn ausrollen und Plätzchen ausstechen.
6. Diese auf einem mit Backpapier belegten Backblech bei 200 Grad Umluft (oder 225 Grad Ober-/Unterhitze) 6-8 Minuten backen.
7. Abkühlen lassen.
8. Auf Wunsch mit Zuckerguss verzieren.

Zutaten

150 g Butter
200 g Zucker
3 Esslöffel Ahornsirup
100 ml Wasser
450 g Weizenmehl

Gewürze

½ EL gem. Ingwer
1 EL Natron oder Backpulver
1 EL Kardamom
1 EL gem. Zimt
½ EL gem. Gewürznelken

Zeiten

Teig mindestens 24h ruhen lassen
Backzeit: 6-8 Min
In der Blechdose lange haltbar



„Meine Empfehlung: Einen frisch aufgebrühten Espresso oder Cappuccino mit den „7+1“-Bohnen von Caffè Piansa aus Florenz.“

Direktlink zum Shop: <https://shrtnr.link/caffe-piansa/>



VIGNA LENUZZA

VON NATÜRLICHER LEIDENSCHAFT

Nachhaltiger Bio-Weinbau ist für Daniele Lenuzza nicht nur eine Verpflichtung gegenüber „seinem“ Land, sondern eine tief empfundene Passion. Jedes Gespräch mit ihm gibt ein gutes Gefühl dafür, wie verbunden er und seine Familie schon über Generationen mit dem Weingut und ihren Weinreben sind. Faszinierend ist dabei, dass er die traditionellen Techniken mit modernster Technologie verschmelzen lässt und so sehr individuelle und besondere Weine kreiert.

Und die Nachhaltigkeit wird hier nicht nur im Weinberg gelebt, sondern im gesamten Produktionsprozess - vom solar-betriebenen Weinkeller bis zur Müllvermeidung und Wiederverwertung von Materialien im Produktionsprozess.

Premiere hat in diesem Jahr die neue Linie „INDIGENOUSLY“, was soviel bedeutet wie „einheimisch“, aber auch dem Boden und dem Land verbunden. Daniele beschreibt die Entwicklung der neuen Linie als langes Gespräch mit den autochthonen Rebsorten Schioppettino, Friulano, Malvasia und Ribolla, die in Prepotto angebaut werden. So sind vier neue Weine mit besonderer Persönlichkeit entstanden. Wir freuen uns schon auf die erste Lieferung der wunderschön gestalteten Flaschen!





VIGNA LENUZZA SOC. AGR. S.
 VIA Brolo 51
 33040 Prepotto
www.vignalenuzza.it



FRIULANO COLLI ORIENTALI

#5712

Der Friulano besitzt ein angenehmes Aroma von Zitrusfrüchten, Mandeln und Blüten, im Mund wunderschön ausgewogen, harmonisch und lang anhaltend. Ein großer, vollmundiger, trockener Weißwein.

Flasche: 13,90€* 6er-Karton: 83,40 **79,00€****



RIBOLLA COLLI ORIENTALI

#5711

Faszinierender Tropfen mit feinem, dichtem Bouquet. Strukturiert, tiefgründig und von einnehmender Mineralik der Geschmack.

Flasche: 13,90€* 6er-Karton: 83,40 **79,00€****



PINOT GRIGIO COLLI ORIENTALI

#5742

Der Pinot Grigio umhüllt die Nase mit angenehmen Aromen von Birne, Melone und Aprikosen. Den Gaumen umschmeichelt er frisch und lebendig mit dezenten Toast- und Mandelnoten. Großartiger Wein mit viel Ausdruck!

Flasche: 13,90€* 6er-Karton: 83,40 **79,00€****



SAUVIGNON COLLI ORIENTALI

#5808

Unverwechselbar angenehmer Duft nach Salbei, Minze, grüner Peperoni, aber auch Fruchtnoten von Pfirsich und Aprikose. Ein sehr klarer und angenehmer Sauvignon Blanc, trocken und vielschichtig, komplex mit guter Länge.

Flasche: 14,90€* 6er-Karton: 89,40 **85,00€****



CABERNET COLLI ORIENTALI

#5713

Friaul geht auch prima in Rot: Das Cabernet Cuvée aus Cabernet Sauvignon (70%) und Cabernet Franc besitzt ein dunkles Rubin mit violetter Glanz. Es folgt ein kräftiges, fruchtiges Bouquet von Pflaume und Waldbeere, das am Gaumen mit schöner Würze und Noten von schwarzem Pfeffer abgerundet wird.

Flasche: 14,90€* 6er-Karton: 89,40 **85,00€****



SCHIOPPETTINO DI COLLI ORIENTALI

#5714

Einladend kirschfruchtig und mit viel Eigencharakter, von Daniele Lenuzza höchst charaktervoll interpretiert: Der trockene Rotwein präsentiert sich weich, feingliedrig, dabei sehr saftig, fruchtbetont mit elegantem, langem Finale.

Flasche: 25,00€* 6er-Karton: 150,00 **140,00€****



LENUZZA KENNENLERNPAKET

#6451

Probierpaket mit je einer Flasche der vorgestellten Weine: Friulano Colli Orientali, Ribolla Colli Orientali, Pinot Grigio Colli Orientali, Sauvignon Colli Orientali, Cabernet Colli Orientali, Schioppettino di Colli Orientali.

89,90€*

Direktlink zum Shop: <https://shrtmr.link/lenuzza/>

* Preis inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** Preis inkl. Verpackung, versandkostenfrei

Alle Preise inkl. MwSt. 19%

WEINE FÜR DIE FESTTAGE

Selten geben wir uns so viel Mühe mit dem Menü, den dazu passenden Getränken und einem festlich gedeckten Tisch wie an den Weihnachtstagen. Egal ob bei Ihnen ganz traditionell gekocht wird oder Sie etwas Neues ausprobieren möchten, wir beraten Sie gerne und empfehlen die passenden Weine – hier im Katalog und natürlich in unserem Laden in Braunsfeld.



ENTSPANNTE WEIHNACHTEN

#6444

Mit unseren Klassikern kann an Weihnachten nichts schief gehen: Ein wunderbarer Jahrgangs-Prosecco zum Einstimmen auf festliche Stunden. Der exzellent nach frischem Apfel und Birne duftende Pinot Blanc (Weißburgunder) der Kellerei Kurtatsch und der angenehm vollmundige, runde und trockene Primitivo Criteri runden ein festliches Mahl entspannt und harmonisch ab.

Inhalt:

- ✓ 2 Flaschen Prosecco Spumante I Fossili 0,75l (Colli Euganei)
- ✓ 2 Flaschen Südtiroler Pinot Bianco Selection 0,75l (Kurtatsch)
- ✓ 2 Flaschen Criteri Primitivo Salento 0,75l (Schola Sarmanti)

Verkaufspreis 59,00€*



* Preis inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** Preis inkl. Verpackung, versandkostenfrei

Preis inkl. MwSt. 19%

Direktlink zum Shop: <https://shrtnr.link/entspannte-weihnachten/>



JOYEUX NOËL

#6447

Gar nicht mehr so neu in unserem Sortiment, aber immer wieder eine Entdeckung: Der Cremant von Ginglinger aus dem Elsass, der gehaltvoll, rund und fruchtbetont aufhören lässt, vereint Süffigkeit und Klasse in sich. Zu weihnachtlichem Genuss von Fisch und Geflügel passt der kristallfarbene Blanc Côtes de Provence von Mas de Cadenet mit Aromen von Zitrusfrüchten und Williamsbirne, der kraftvolle Pécharmant vom Weingut Chateau de Tiregand mundet mit schöner Frucht und würzigen Anklängen hingegen zu dunklem Fleisch und kräftigeren Speisen hervorragend.

Inhalt:

- ✓ 2 Flaschen Crémant d'Alsace Brut Prestige Millésimé 0,75l (Ginglinger)
- ✓ 2 Flaschen Blanc Cotes de Provence 0,75l (Mas de Cadenet)
- ✓ 2 Flaschen Pécharmant 0,75l (Chateau de Tiregand)

Verkaufspreis 86,00€**



VERSAND
KOSTENFREI

* Preis inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** Preis inkl. Verpackung, versandkostenfrei

Preis inkl. MwSt. 19%

Direktlink zum Shop: <https://shrtmr.link/joyeux-noel/>



BUON NATALE

#6445

Frohe Weihnachten mit prickelndem Hochgenuss von Mirabella aus der Lombardei! Zum festlichen Mahl dann gleich zwei charaktervolle Bio-Weine zur Auswahl: Ribolla Gialla von Lenuzza aus dem Friaul, galant und lebhaft mit sehr schöner Struktur und Chianti Riserva Draco von Il Palagione aus der Toskana: vollmundig, dicht und lang.

Inhalt:

- ✓ 2 Flaschen Franciacorta Brut EDEA 0,75l (Mirabella)
- ✓ 2 Flaschen Ribolla Gialla Friuli Colli Orientali 0,75l (Lenuzza)
- ✓ 2 Flaschen Chianti Colli Senesi riserva Draco 0,75l (Il Palagione)

Verkaufspreis 99,00€**



VERSAND
KOSTENFREI



* Preis inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** Preis inkl. Verpackung, versandkostenfrei

Preis inkl. MwSt. 19%

Direktlink zum Shop: <https://shrtmr.link/buon-natale/>



ELEGANTE WEIHNACHTEN

#6448

Elegante Weine zum Fest aus der Lombardei. Darf es zum Entrée etwas Zartes und Cremiges sein, leicht nach Blüten und geröstetem Brot duftend? Dann ist der Pinot Bianco Brut Nature aus der Region Franciacorta am Iseo-See ganz Ihr Geschmack. Der Opera Bianco von Prevostini, das spektakulär finessenreiche, frische Weißweincuvée mit Tiefgang aus den Retischen Alpen wird Sie dann sicher auch begeistern. Und schließlich 100% Nebbiolo mit dem Valtellina Superiore Costa Bassa, im Aroma Veilchen, Kirschen und Anklänge von Rosen, der Geschmack ist finessenreich, elegant und fein mit Tiefgang.

Inhalt:

- ✓ 2 Flaschen Pinot Bianco Brut Nature 0,75l (Mirabella)
- ✓ 2 Flaschen Opera Bianco Terrazze Retiche di Sondrio 0,75l (Prevostini)
- ✓ 2 Flaschen Valtellina Superiore Valgella Costa Bassa 0,75l (Fay)

Verkaufspreis 125,00€**



VERSAND
KOSTENFREI

* Preis inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** Preis inkl. Verpackung, versandkostenfrei

Preis inkl. MwSt. 19%

Direktlink zum Shop: <https://shrtmr.link/elegante-weihnachten/>



EXQUISITE WEIHNACHTEN

6446

Sie lieben einen guten Champagner und möchten ihr festliches Menü mit Spitzenweinen in Rot und Weiß krönen? Der Champagner Blanc de Blanc von Fourny & Fils zeigt sich elegant-cremig und mit langem Finale, selbst die feine Perlage ist eine Augenweide. Mit dem Klassiker unter den Weißweinen vom Gardasee genießen Sie den Lugana „I Frati“ von Ca dei Frati, der mit einer Balance aus mineralisch lebendiger Frische, Saftigkeit, heller Frucht von Kernobst und Zitrusfrüchten sowie einer angenehm cremigen Textur den Gaumen erfreut. Schließlich gehört zum Weihnachtsfest auch noch ein großer Rotwein, hier der Pegrandi Amarone della Valpolicella, bestens zu dunklem Fleisch, aber auch für sinnliche Stunden vor dem Kamin geeignet.

Inhalt:

- ✓ 2 Flaschen Champagner Blanc de Blancs Brut 1er Cru 0,75l (Fourny & Fils)
- ✓ 2 Flaschen Lugana I Frati 0,75l (Ca dei Frati)
- ✓ 2 Flaschen Pegrandi Amarone della Valpolicella 0,75l (Vaona)

Verkaufspreis 165,00€**



VERSAND
KOSTENFREI



* Preis inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** Preis inkl. Verpackung, versandkostenfrei

Preis inkl. MwSt. 19%

Direktlink zum Shop: <https://shrtnr.link/exquisite-weihnachten/>



WEIHNACHTSPRÄSENTE

Von uns persönlich ausgewählt sind die vielfältigen Genießerpakete eine beliebte Inspiration für den Wunschzettel und natürlich, um Freunde, Familie oder Geschäftspartner zu beschenken. Eine Mischung aus Klassikern der letzten Jahre und neu zusammengestellten Präsenten ziert die folgenden Seiten.



ARS VIVENDI

#6441

Großartiges Rotweinduo und Olivenöl von 300 bis etwa 600 Jahre alten Olivenbäumen der antiken Sorte Cellina, alles erste Güteklasse von Schola Sarmenti aus Apulien, dazu hochwertige Feinkost für wunderschöne Genießerstunden.

Inhalt:

- ✓ Nerio Rosso Riserva 0,75l (Schola Sarmenti)
- ✓ Cubardi Primitivo Salento 0,75l (Schola Sarmenti)
- ✓ Olio extra vergine 0,7l (Schola Sarmenti)
- ✓ 5-teiliges Schokoladen-Pralinen-Set ca. 75g (Venchi)
- ✓ Tagliolini all'uovo 250g (Il Caruggiu)
- ✓ Pesto Rosso 180g (Il Caruggiu)
- ✓ Pesto Genovese 180g (Il Caruggiu)
- ✓ Torrone-Würfel mit Schokolade 130g (Quaranta)

Verkaufspreis 89,90€**



* Preis inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** Preis inkl. Verpackung, versandkostenfrei

Preis inkl. MwSt. 19%

Direktlink zum Shop: <https://shrtnr.link/ars-vivendi/>



MEDITATION

#6438

Einer unserer Lieblingsrotweine: Fruchtig, samtig und mit dezenten Kräuternoten ausgestattet wird der Roccamora zum charaktervollen Schmeichler aus Apulien. Die dunkle Schokozigarre von Venchi passt eindrucksvoll dazu.

Inhalt:

- ✓ Roccamora Nardo Rosso 0,75l (Schola Sarmenti)
- ✓ Schokoladen-Zigarre Cuba fondente 100g (Venchi)

Verkaufspreis 24,90€*



* Preis inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** Preis inkl. Verpackung, versandkostenfrei

Preis inkl. MwSt. 19%

Direktlink zum Shop: <https://shrtmr.link/meditation/>



ROTWEIN-HARMONIE

#6443

Rotweinharmone aus den Abruzzen und Sizilien für ein schönes Abendessen mit Pasta Linguine aus Kampanien und zwei Pesto-Variationen aus Ligurien.

Inhalt:

- ✓ Montepulciano d'Abruzzo „Linea Gianni“ 0,75l (Masciarelli)
- ✓ Nero d'Avola „Aquilae“ 0,75l (Canicatti)
- ✓ Pasta Linguine 500g (Rummo)
- ✓ Pesto Genovese 90g (Il Caruggiu)
- ✓ Pesto Rosso 90g (Il Caruggiu)

Verkaufspreis 36,90€*



* Preis inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** Preis inkl. Verpackung, versandkostenfrei

Preis inkl. MwSt. 19%

Direktlink zum Shop: <https://shrtmr.link/rotwein-harmonie/>





VINI DIRETTI MÜNGERSDORF

In der Wintersaison – exklusiv feiern und tagen

Gastgeber sein, mehr Raum für Gäste und auch **Feste und Feiern** und das alles immer mit diesem besonderen Spritzer italienischer Lebensart, das ist Fanny Lohrengels Idee für vini diretti am Dorfplatz in Müngersdorf.

Die Sommersaison mit Eistheke ist nun vorbei. **Bis zum nächsten Frühjahr öffnen wir die Türen am Dorfplatz ganz exklusiv für kleine Veranstaltungen und Meetings.**

Gerne bewirten wir Sie mit einem individuellen Menü nach Ihren Wünschen.
Ob Brunch, Menü oder kleine Häppchen – wir machen es schön für Sie und Ihre Gäste.

VINI DIRETTI EXCLUSIV

Verbringen Sie schöne Stunden mit Ihren Gästen in einem schönen Raum zwischen Weinregalen und Feinkost an einer großen Tafel. Sie bleiben in gemütlicher Atmosphäre ganz unter sich und können sich dabei ganz auf unseren Service verlassen.

Egal ob **Familienfeier, Firmenevent, Geburtstag, Weihnachtsfeier**, ein schöner Abend mit Freunden oder das immer wieder verschobene Frühstück mit lieben Menschen. Wir bieten Ihnen den passenden Rahmen. Die Getränkeauswahl stimmen wir ab und freuen uns, hier aus unserem reichhaltigen Weinsortiment schöpfen zu können.

Natürlich sind auch **Tagungen** oder **Workshops** möglich, Beamer und Leinwand sind vorhanden.

Für **Anfragen** nutzen Sie bitte das Formular auf unserer Homepage:

www.vini-diretti.de/exclusiv





vini diretti Müngersdorf

Wendelinstraße 61

50933 Köln

Anfragen über:

www.vini-diretti.de/exclusiv

IM PASTA-HIMMEL

#6432

Farfalle der Extraklasse von Rummo aus Kalabrien, dazu zwei unserer beliebtesten Pastasaucen aus Ligurien: Schmackhaftes Pesto in rot und grün.

Inhalt:

- ✓ Farfalle 500g (Rummo)
- ✓ Pesto Rosso 180g (Il Caruggiu)
- ✓ Pesto Genovese 180g (Il Caruggiu)

Verkaufspreis 20,90€*



* Preis inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** Preis inkl. Verpackung, versandkostenfrei

Preis inkl. MwSt. 19%

Direktlink zum Shop: <https://shrtmr.link/im-pasta-himmel/>



ESSIG UND ÖL

#6434

Das beliebte kaltgepresste Olivenöl „Florens“ aus der Toskana und der Condimento Bianco von Bertoni. Sie bilden das perfekte Duo für den gedeckten Tisch. Zwei Antipasti eröffnen einen genussvollen Abend.

Inhalt:

- ✓ Olivenöl Florens 500 ml (Infrantojo)
- ✓ Condimento Bianco 250 ml (Bertoni)
- ✓ Peperoni Grigliata 180g (Il Caruggiu)
- ✓ Zucchini Grigliata 180g (Il Caruggiu)

Verkaufspreis 36,90€*



* Preis inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** Preis inkl. Verpackung, versandkostenfrei

Preis inkl. MwSt. 19%

Direktlink zum Shop: <https://shtrnr.link/essig-und-oel/>



ANTIPASTI

#6435

Leckeres ohne Alkohol. Feine Focaccine zum Knabbern oder Bestreichen mit Bruschettina, einem Aufstrich mit Auberginen und getrockneten Tomaten oder der außergewöhnlichen Trüffelcreme mit Parmesankäse. Die drei Antipasti eröffnen einen genussvollen Abend.

Inhalt:

- ✓ Creme aus Parmigiano und Bianchetto Trüffeln 90 g
- ✓ Focaccine Salzgebäck mit schwarzen Oliven 200 g
- ✓ Bruschettina Vegana – Aufstrich mit Aubergine und getr. Tomaten 130 g (La Gallinara)
- ✓ Peperoni Grigliate 180 g (Il Caruggiu)
- ✓ Zucchini Grigliate 180 g (Il Caruggiu)
- ✓ Olive Taggiasche snocciolate 180 g (Il Caruggiu)

Verkaufspreis 45,90€*



* Preis inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** Preis inkl. Verpackung, versandkostenfrei

Preis inkl. MwSt. 19%

Direktlink zum Shop: <https://shtrnr.link/antipasti/>



RISOTTO-LIEBE

#6429

Ein erlesenes Steinpilzrisotto aus dem Piemont. Dazu mit dem Gavi von Picollo ein feiner Klassiker aus dem Piemont – ein perfektes Menü.

Inhalt:

- ✓ Gavi 0,75l (Picollo)
- ✓ Risotto mit Steinpilzen 400g (Cordero)

Verkaufspreis 24,90€*



* Preis inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** Preis inkl. Verpackung, versandkostenfrei

Preis inkl. MwSt. 19%

Direktlink zum Shop: <https://shtrnr.link/risotto-liebe/>



Rezepte aus der vini-Küche

LEBKUCHEN-TIRAMISU

1. Kirschsafft und Gewürze in einem Topf aufkochen und abkühlen lassen.
2. Eiweiß zu Schnee schlagen.
3. Eigelb und Zucker schaumig rühren. Mascarpone und Eischnee abwechselnd unterrühren.
4. Die Lebkuchen zerkleinern, entweder in der Küchenmaschine oder von Hand.
Etwa ein Viertel in eine Auflaufform geben und mit dem gewürzten Kirschsafft beträufeln.
5. Nun die Ei-Mascarpone-Creme über den Lebkuchenboden geben und anschließend wieder Lebkuchen-Brösel darauf verteilen und mit dem Kirschsafft beträufeln.
Dann wieder Ei-Mascarpone-Creme und immer so weiter, bis alles aufgebraucht ist.
6. Mindestens 6 Stunden abgedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen.
7. Vor dem Servieren mit Kakaopulver oder nach Belieben auch mit Zimt garnieren.

Zutaten für 4 Personen

200 g Lebkuchen
4 Eier
300 ml Kirschsafft
250g Mascarpone

70g Zucker
2 EL Zimt
4 Gewürznelken
Orangenschale
Kakaopulver zum Bestreuen

Tipp zum Rezept

Wer etwas mehr Aroma mag, kann dem Kirschsafft einen (oder auch zwei) Schuss Rotwein hinzufügen.

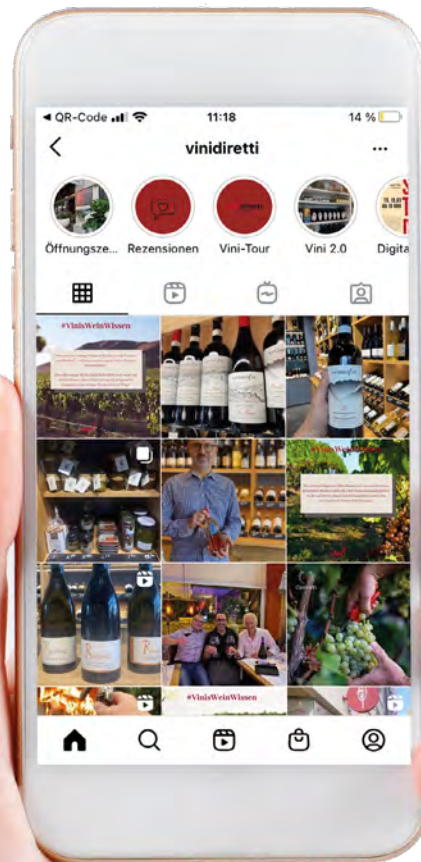


„Meine Weinempfehlung: Primitivo Corimei von Schola Sarmenti. Ein wunderbarer Dessertwein!“

Direktlink zum Shop: <https://shrtnr.link/schola-sarmenti/>



JETZT VINI DIRETTI AUF INSTAGRAM ...



@VINIDIRETTI



@VINIDIRETTI



... UND AUF FACEBOOK FOLGEN

SÜSSE WEIHNACHT

#6431

Weihnachtliche Torrone und 18 einzeln verpackte Schokoladentäfelchen von Bonajuto aus Sizilien in einer edlen Geschenkbox harmonieren wunderbar mit dem Sangiovese-Rotwein von Caparzo aus der Toscana.

Inhalt:

- ✓ Toscana Sangiovese 0,75l (Tenuta Caparzo)
- ✓ Cioccolato di Sicilia 75g (Bonajuto)
- ✓ Torrone – weißer Nugat 100g (Bonajuto)

Verkaufspreis 26,90€*



* Preis inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** Preis inkl. Verpackung, versandkostenfrei

Preis inkl. MwSt. 19%

Direktlink zum Shop: <https://shrtmr.link/suesse-weihnacht/>



WEISSE WEIHNACHTEN

#6442

Das famose weiße Trio: edle Tropfen aus unserem Sortiment in einer Geschenkbox mit Stroh verziert. Der Klassiker vom Gardasee, der Lugana I Frati verführt mit feinwürzigen Aromen und stolzer Struktur. Kraftvoll und mit viel Leidenschaft präsentiert sich der Friulano von Lenuzza und schließlich überzeugt der Pinot Bianco Hofstatt durch seine betörenden Fruchtaromen, seine geschmeidige Textur und begeisternde Finesse.

Inhalt:

- ✓ Lugana „I Frati“ 0,75l (Ca dei Frati)
- ✓ Friulano Colli Orientali 0,75l (Lenuzza)
- ✓ Südtiroler Pinot Bianco „Hofstatt“ 0,75l (Kurtatsch)

Verkaufspreis 49,90€*



* Preis inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** Preis inkl. Verpackung, versandkostenfrei

Preis inkl. MwSt. 19%

Direktlink zum Shop: <https://shrtmr.link/weisse-weihnacht/>



SCHOKOLADIGE WEIHNACHT

#6436

Süße Verführung mit den beliebten Schokoladen-Tartufi aus dem Piemont und einer feinen Schokoladentafel mit Meerzalg von Bonajuto aus Sizilien. Dazu der außergewöhnlich elegante Prosecco Spumante Millesimato, der sich perfekt an die Dolci anschmiegt.

Inhalt:

- ✓ Prosecco Spumante Millesimato 0,75l (C. Euganei)
- ✓ 4x Tartufi mix 55g (Antica Torroneria Piemontese)
- ✓ Cioccolato Salinae – gesalzene Schokoladentafel mit 80% Kakao 50g (Bonajuto)

Verkaufspreis 24,90€*



* Preis inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** Preis inkl. Verpackung, versandkostenfrei

Preis inkl. MwSt. 19%

Direktlink zum Shop: <https://shtrnr.link/schokoladige-weihnacht/>



ROTE WEIHNACHTEN

#6439

Ein großartiges Trio: Spannende, charaktervolle Rotweine aus unserem Sortiment, in einer edlen Geschenkbox mit Stroh verziert. Zum einen der elegante Nebbiolo Rosso di Valtellina „Tei“ aus dem Valtellina von Fay, daneben der wunderbar dichte und feiwürzige Valpolicella Ripasso von Vaona. Schließlich ein geschmackliches Schmuckstück: der imponierende Chianti Colli Senesi-Riserva aus der Toskana von Il Palagione.

Inhalt:

- ✓ Rosso di Valtellina „Tei“ 0,75l (Fay)
- ✓ Valpolicella Ripasso Pegrandi 0,75l (Vaona)
- ✓ Chianti Colli Senesi Riserva „Draco“ 0,75l (Il Palagione)

Verkaufspreis 53,90€*



* Preis inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** Preis inkl. Verpackung, versandkostenfrei

Preis inkl. MwSt. 19%

Direktlink zum Shop: <https://shtrnr.link/rote-weihnacht/>



SANDRO FAY

ODER: WIE ALLES BEI VINI DIRETTI SEINEN ANFANG NAHM...

In der spektakulären alpinen Landschaft des Valtellina wird seit Jahrhunderten auf den historischen Terrassen Wein angebaut. Sie bilden das größte zusammenhängende Anbaugebiet mit Terrassen-Lagen in Italien, zwischen 350 und 900 m gelegen. Höhenlage und Terroir spiegeln die Weine der Kellerei auf wunderbare Weise wieder. Die Rotweine aus der autochthonen Rebsorte Nebbiolo sind von feiner Aromatik und Stilistik geprägt. Marco Fay ist einer der Vorzeige-Winzer des Tals.

Und das gilt auch irgendwie für unser Sortiment: Denn die Weine, von Sandro Fay gemeinsam mit seinen Kindern Marco und Elena kreiert, waren die ersten, die vor über 24 Jahren ihren Weg direkt aus der Lombardei in den frisch gegründeten Laden am Müngersdorfer Dorfplatz fanden. vini diretti eben. Seitdem verbindet Kai Lohrengel mit der Winzerfamilie eine enge Freundschaft. Leider liegt die letzte Reise ins Valtellina schon eine ganze Weile zurück...

Bis heute überraschen die Weine aus der Kellerei Sandro Fay immer wieder durch Frische, Eleganz, Tiefe und die ganz persönliche Handschrift. Das ist wohl auch der Grund, aus dem sie zu den beliebtesten in unserem Angebot zählen und oft einem Barolo vorgezogen werden.





Società Agricola Fay
Via Pila Caselli 1
23036 San Giacomo di Teglio
www.vinifay.it



ROSSO DI VALTELLINA „TEI“ #6393

Ein sehr schöner Nebbiolo aus dem Alpenlängstal Valtellina. Typisch nach roten Früchten und Veilchen duftend, klar und frisch am Gaumen. Wunderbar zu Pastagerichten oder Käsevariationen.

Flasche: 12,90€* 6er-Karton: ~~77,40~~ **72,00€****



VALTELLINA SUPERIORE „COSTA BASSA“ #5307

Diese Eleganz und Frische des Valtellina Superiore Costa Bassa begeistert immer wieder! Das klassische Nebbiolo-Bouquet von Veilchen, Erdbeere, Sauerkirsche mit einem Hauch Nelke machen ihn zu einem Weinbegleiter sanfter Speisen.

Flasche: 18,90€* 6er-Karton: ~~113,40~~ **105,00€****



VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA „IL GLICINE“ #619

Aus einer kleinen Einzellage der Sassella-Zone gewonnener Nebbiolo, zart nach Glizinen duftend, die an den antiken Steinmauern im Weinberg wachsen. Ein leiser, sehr eleganter und dichter Wein mit feinen Tanninen. Ein großer Nebbiolo!

Flasche: 28,00€* 6er-Karton: ~~168,00~~ **159,00€****



VALTELLINA SUPERIORE VALGELLA „CA MOREI“ #585

Ein weiteres Nebbiolo-Highlight, hier aus der Einzellage „Ca Morei“, aus teilweise 40 Jahre alten Rebstöcken gewonnen. Sehr elegant, tief und fein, mit Finesse und Charakter ausgestattet. Die Gerbstoffe im Wein verkraften auch deftiges Essen. Perfekt mit der Weihnachtsgans oder Bistecca alla fiorentina!

Flasche: 28,00€* 6er-Karton: ~~168,00~~ **159,00€****



VALTELLINA SUPERIORE RISERVA VALGELLA „CARTERIA“ #5576

Im 500 m.ü.M. gelegenen Weinberg Carteria mit – laut Marco Fay dem größtem Potenzial – kultiviert. Der Nebbiolo zeigt sich elegant, aber auch engmaschig und komplex! Mit Eindrücken von Unterholz, Waldbeeren und Veilchen zeigt er sein ganzes Können von Schluck zu Schluck mit immer wieder neuen Geschmacksexplosionen.

Flasche: 31,90€* 6er-Karton: ~~191,40~~ **182,00 €****



VALTELLINA SFORZATO „RONCO DEL PICCHIO“ #586

Dieser besondere Rotwein wird aus angetrockneten Nebbiolo-Trauben sehr aufwändig verarbeitet. Marco und Elena wählen Beeren aus etwas höheren Lagen, um dem Wein neben der Komplexität und Aromatik eine wohldosierte Frische-Ader zu schenken. Ein herausragender Sforzato für gemütliche Kaminstunden, aber auch zu geschmorten Speisen und gereiftem Käse.

Flasche: 45,00€* 6er-Karton: ~~270,00~~ **255,00 €****



FAY KENNENLERNPAKET #6452

Probierpaket mit je einer Flasche der vorgestellten Weine: Rosso di Valtellina „Tei“, Valtellina Superiore „Costa Bassa“, Valtellina Superiore Sassella „Il Glicine“, Valtellina Superiore Valgella „Ca Morei“, Valtellina Superiore Riserva Valgella „Carteria“, Valtellina Sforzato „Ronco del Picchio“.

155,00 €*

Direktlink zum Shop: <https://shrtnr.link/fay/>

* Preis inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** Preis inkl. Verpackung, versandkostenfrei

Alle Preise inkl. MwSt. 19%

CENA CLASSICA

#6437

Großartiger Primitivo „Criterà“ von Schola Sarmenti aus Apulien, dazu die handgemachte Pasta von Paisanella aus Kampanien mit zwei verschiedenen Tomatensaucen – fertig ist das unkomplizierte und leckere Abendessen.

Inhalt:

- ✓ Criterà Primitivo Salento (Schola Sarmenti)
- ✓ Pasta 250g (Paisanella)
- ✓ Ragù di Salsiccia e funghi 180g (Il Caruggiu)
- ✓ Sugo al Pomodoro e Basilico 180g (Il Caruggiu)

Verkaufspreis 29,90€*



* Preis inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** Preis inkl. Verpackung, versandkostenfrei

Preis inkl. MwSt. 19%

Direktlink zum Shop: <https://shrtmr.link/cena-classica/>



CENA ESCLUSIVA

#6440

Pasta-Menü mit einem großartigen Nebbiolo von Mamete Prevostini aus der Lombardei. Zart duftend, dicht und elegant kommt er daher, präsentiert dabei eine großartige Nebbiolo-Struktur und Finesse. Der ideale Speisenbegleiter: Er passt sehr gut zu dunklem Fleisch, gereiftem Käse und schmiegt sich ebenso an Pastagerichte oder an die vorzüglichen Gianduja-Pralinen von Bonajuto an.

Inhalt:

- ✓ Valtellina Superiore Sassella „Marena“ 0,75l (Prevostini)
- ✓ Pasta Multicolore 500g (Il Caruggiu)
- ✓ Sugo Nonna 400ml (Viani)
- ✓ Praline Nuciddi in Geschenkbox 48g (Bonajuto)

Verkaufspreis 49,90€*



* Preis inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** Preis inkl. Verpackung, versandkostenfrei

Preis inkl. MwSt. 19%

Direktlink zum Shop: <https://shrtmr.link/cena-esclusiva/>



CENA TOSCANA

#6433

Dieser feinwürzige Chianti Classico gehört zur Spitze in der Toskana und begeistert! Ausgewogen, füllig und mit Charakter ausgestattet braucht es zusätzlich zum Rotwein nur noch ein Brettchen, ein scharfes Messer, einen Pecorino-Käse und eine Wildschweinsalami – fertig ist die unkomplizierte und feine toskanische Vesper.

Inhalt:

- ✓ Chianti Classico 0,75l (Poggerino)
- ✓ Cinghiale – Wildschweinsalami am Stück ca. 370 g (Falorni)
- ✓ Pecorino-Käse, vakuumverpackt, ca. 160 g (Busti)

Verkaufspreis 42,90€*



* Preis inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** Preis inkl. Verpackung, versandkostenfrei

Preis inkl. MwSt. 19%

Direktlink zum Shop: <https://shtrnr.link/cena-toscana/>



CENA CUBARDI

#6430

Ein großartiger Primitivo aus sehr alten Rebstöcken von Schola Sarmenti aus Apulien, der wunderbar zu einem Pastagericht mit ligurischen Pesto-Variationen harmoniert.

Inhalt:

- ✓ Cubardi Primitivo Selezione 0,75l (Schola Sarmenti)
- ✓ Pasta Multicolore 500g (Il Caruggiu)
- ✓ Pesto Rosso 180g (Il Caruggiu)
- ✓ Pesto Genovese 180g (Il Caruggiu)

Verkaufspreis 41,50€*



* Preis inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** Preis inkl. Verpackung, versandkostenfrei

Preis inkl. MwSt. 19%

Direktlink zum Shop: <https://shrtmr.link/cena-cubardi/>



Rezepte aus der vini-Küche

KÄSEGEBÄCK

1. Aus Mehl, Butter, Creme fraiche einen Mürbeteig kneten.
Bei Bedarf ein wenig Wasser hinzufügen.
2. Den frisch geriebenen Käse kräftig unterkneten und mind. 30 Minuten kühl stellen.
3. Den Teig dünn ausrollen und mit kleinen Formen ausstechen.
4. Die Plätzchen mit Eigelb bestreichen und nach Belieben bestreuen.
5. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech bei 180 Grad
ca. 10 Minuten goldgelb backen.
6. Das Käsegebäck hält sich etwa 3 Wochen.

Zutaten für 2 Personen

200g Mehl	1 Prise Salz
150g Butter	1 Prise Paprikapulver
2 EL Crème fraîche	1 Eigelb zum Bestreichen
200 g frisch geriebener Käse	Mohn, Sesam, Kümmel, Kerne zum Bestreuen

Tipp zum Rezept

Emmentaler pur, ein kräftiger
Greyerzer oder ein Pustertaler
Bergkäse aus Südtirol – mit den
Käsesorten lässt sich das Rezept
wunderbar variieren!



*„Meine Weinempfehlung: Pinot Bianco
Selection der Kellerei Kurtatsch.“*

Direktlink zum Shop: <https://shrtnr.link/kurtatsch/>



KELLEREI IL PALAGIONE

BIO-WEINE MIT TOSKANISCHER LEIDENSCHAFT

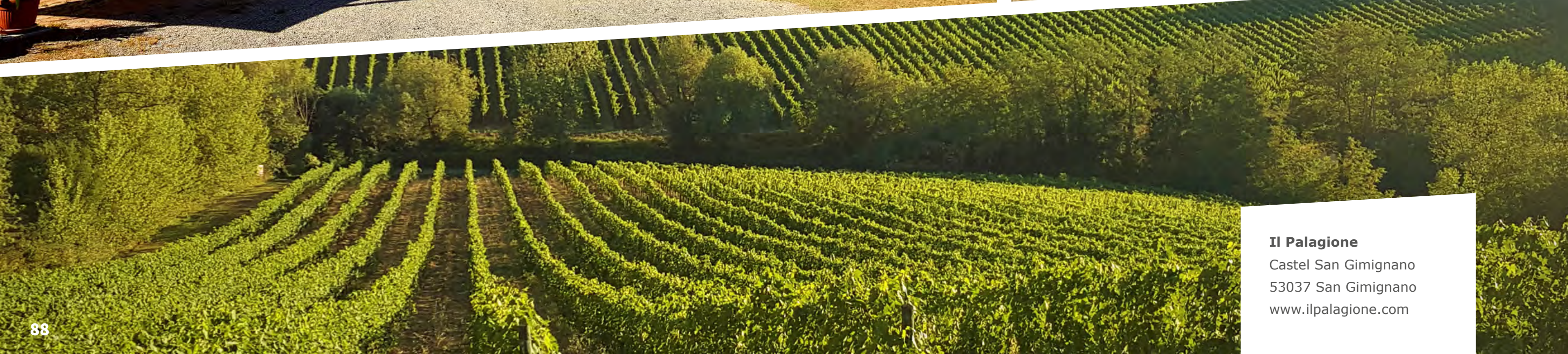
„Wir möchten im Einklang mit der Natur und ihren Rhythmen leben, die melancholische winterliche Stille annehmen und uns am Frühlingsausbruch erfreuen“, so Giorgio Comotti auf seiner Website. Genau das zeichnet ihn und auch seine Weine aus – sie sind ganz im Hier und Jetzt, verbunden mit dem Land, auf dem sie wachsen. Jeder Weinberg ist wichtig und trägt genau die Reben, die dort das perfekte Terroir finden.

Sitz des Weinguts ist ein historisches Landgut aus dem 16. Jahrhundert, das die Familie renoviert und zu einem modernen Weingut ausgebaut hat. Dabei haben sie sich aber vor allen Dingen dem traditionellen Handwerk verschrieben. Und das wird mit Erfolg gekrönt: Das Weingut Il Palagione zählt zu den besten Vernaccia-Produzenten der Toskana.

Die Weine des Inhabers und charismatischen Winzers Giorgio Comotti heimsen regelmäßig Preise ein und finden sich auf den Top-Listen der wichtigsten Wineguides. Die Klarheit und Natürlichkeit in seinen Weinen überzeugte vini diretti schon vor über 15 Jahren, als unsere Zusammenarbeit begann. Seine Weine sind blitzsauber, bodenständig und authentisch, zudem seit 2007 zu 100% biologisch zertifiziert.

Neben dem Weinanbau bietet Il Palagione mit einem kleinen, aber feinen Agriturismo auch eine Anlaufstelle für Toskana-Reisende, vor allem natürlich für solche mit einem Faible für besondere Weine.





Il Palagione

Castel San Gimignano
53037 San Gimignano
www.ilpalagione.com

IL PALAGIONE



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO „HYDRA“

#5004

Sehr feiner und frischer Vernaccia, mineralisch mit angenehmer Säurestruktur. Passt hervorragend zu Muscheln, Krustentieren, Lachs und Pastagerichten.

Flasche: 10,90€* 6er-Karton: 65,40 **62,00€***



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO RISERVA „ORI“

#5844

Gelbe Früchte, ein Hauch Safran in der Nase - wunderbar! Sein mineralischer, langer Abgang macht Lust auf den zweiten Schluck. Harmoniert mit Meeresfrüchten, hellen Fleischgerichten und gereiften Käsesorten.

Flasche: 15,90€* 6er-Karton: 95,40 **90,00€****



IL TREVITE TOSCANA ROSSO

#6246

Sein zartes Bouquet von Kirschen und Johannisbeeren begeistert. Leicht und frisch, mit sehr angenehmen feinen Gerbstoffen ausgestattet, ist er ein wunderbarer Allrounder zu Antipasti, Pizza und Pasta.

Flasche: 9,90€* 6er-Karton: 59,40 **55,00€***



CHIANTI COLLI SENESI „CAELUM“

#5314

Der Chianti Caelum offenbart zarte rote Früchte und Veilchen im Bouquet, am Gaumen mit der typischen Chianti-Würzigkeit, sehr elegant mit einem feinen Finale. Ein toller Rotwein aus der Toskana.

Flasche: 10,90€* 6er-Karton: 65,40 **62,00€***



CHIANTI COLLI SENESI RISERVA „DRACO“

#626

Die Rebsorte Sangiovese fasziniert! Kombiniert mit leidenschaftlichem Winzerhandwerk entstehen große Weine wie diese Chianti Riserva Draco, die durch Harmonie, Eleganz und Tiefe eindrucksvoll besticht.

Flasche: 16,90€* 6er-Karton: 101,40 **95,00€****



TOSCANA ROSSO „ANTAJR“

#617

Der „Antajr“ aus Sangiovese, Cabernet und Merlot spiegelt das komplette Terroir der Toskana wieder – er ist einfach verführerisch facettenreich und umschmeichelt elegant und dicht Nase und Gaumen.

Flasche: 24,00€* 6er-Karton: 144,00 **135,00€****



IL PALAGIONE KENNENLERNPAKET

#6450

Probierpaket mit je einer Flasche der vorgestellten Weine: Vernaccia di San Gimignano „Hydra“, Vernaccia di San Gimignano Riserva „Ori“, Il Trevite Toscana Rosso, Chianti Colli Senesi „Caelum“, Chianti Colli Senesi Riserva „Draco“, Toscana Rosso „Antajr“.

83,90€**

Direktlink zum Shop: <https://shrtmr.link/il-palagione/>

* Preis inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** Preis inkl. Verpackung, versandkostenfrei

Alle Preise inkl. MwSt. 19%

LIEFERUNG & VERSAND

Auf Wunsch übernehmen wir für Sie den Versand oder die Lieferung an die von Ihnen gewünschten Lieferadressen. Gerne legen wir den Präsenten auch Ihre persönliche Grußkarte bei. Für weitere Versandwünsche sprechen Sie uns gerne an oder schreiben Sie uns eine E-Mail an bestellung@vini-diretti.de.

Lieferung mit UPS

5,90 € pro Lieferadresse innerhalb Deutschlands. Ab einem Bestellwert von 69€ pro Adresse erfolgt der Versand innerhalb Deutschlands kostenfrei. Lieferung außerhalb Deutschlands auf Anfrage.

Lieferung mit dem vini Weinrad

ab einem Bestellwert von 69.- € erfolgt die Lieferung nachhaltig und umweltbewusst in Müngersdorf, Braunsfeld und Junkersdorf.

Anlieferung mit dem Auto

ab einem Bestellwert von 300€ erfolgt die Lieferung an eine Adresse innerhalb Kölns kostenfrei.

Beilegen Ihrer Karten

Handling-Gebühren: 0,50€ pro Karte.

SELBSTABHOLUNG

Auch bei Abholung in unserem Laden in Braunsfeld bitten wir um Vorbestellung der gewünschten Pakete.

Einfach über den Online-Shop bestellen, Versandart „Selbstabholung“ und Abholort vini diretti Braunsfeld wählen. Wir benachrichtigen Sie, sobald Ihre Bestellung abholbereit ist.

ÖFFNUNGSZEITEN

vini diretti Müngersdorf:

Ab dem 26.10. bis zum Frühjahr 2022 – nur exklusiv für Gruppen.
Anfragen unter www.vini-diretti.de/exklusiv.

vini diretti Braunsfeld:

Dienstag bis Freitag 11-18:30 Uhr
Samstag 10-15 Uhr

IMPRESSUM

Herausgeber

Kai Lohrengel, vini diretti

Redaktion

Projektkontor Susanne Meinel

Konzept und Gestaltung

agentur milchstrassenfieber

Bildrechte

Alle Fotos © vini diretti, außer:

Kellereien: Die Rechte liegen beim Eigentümer

Food-Abbildungen: Depositphotos

vini diretti Portrait S. 2: Gisela Pölking

vini diretti Müngersdorf exklusiv S. 44-49: Boris Löhner

© 2021 vini diretti • Inhaber: Kai Lohrengel

Aachener Str. 555 • 50933 Köln-Braunsfeld • Fon 0221 50803638

Wendelinstraße 61 • 50933 Köln-Müngersdorf • Fon 0221 9473375

www.vini-diretti.de • Bestellungen: 0221 94733 73 • bestellung@vini-diretti.de

BESTELL-MODALITÄTEN

- Alle Pakete und Gutscheine aus diesem Katalog können Sie ganz bequem über unseren **Online-Shop** bestellen.
- Anfragen können Sie auch an **bestellung@vini-diretti.de** richten.
- **Auch bei Abholung in unserem Laden in Braunsfeld bitten wir um Vorbestellung der gewünschten Pakete.**
- Bei ausverkauftem Artikel ersetzen wir diesen durch einen gleichwertigen Artikel.

BESTELL-FRISTEN

- **Bestellfrist Adventskalender:** 25.11.2021
- **Bestellfrist Weihnachtspräsente:**
 - bei Versand per UPS: 17.12.2021
 - bei Auslieferung per Auto in Köln: 20.12.2021
 - bei Abholung im Laden: 23.12.2021

Trotz aller Sorgfalt beim Erstellen dieses Katalogs übernehmen wir keine Haftung, falls sich doch der Fehlerteufel irgendwo versteckt hat.

NICHTS VERPASSEN! JETZT DEN NEWSLETTER ABONNIEREN

SCANNEN SIE DEN QR-CODE – EIN **GUTSCHEIN VON 10€**
WARTET BEI IHREM NÄCHSTEN ONLINE-EINKAUF ÜBER 50€ AUF SIE!



NEWS.VINI-DIRETTI.DE



GUTSCHEINE

Sie möchten freie Auswahl in unserem Shop verschenken?
Das geht natürlich auch. Gutscheine gibt es in unserem
Online-Shop ab 25 € und sind auch ein beliebtes Geschenk.

Direktlink zum Shop: **<https://shop.vini-diretti.de/Warengutschein>**



© 2021 vini diretti • Inhaber: Kai Lohrengel

Aachener Str. 555 • 50933 Köln-Braunsfeld • Fon 0221 50803638

Wendelinstraße 61 • 50933 Köln-Müngersdorf • Fon 0221 9473375

www.vini-diretti.de • Bestellungen: 0221 94733 73 • bestellung@vini-diretti.de

