

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

per eMail:
bestellung@vini-diretti.de

telefonisch:
0221/947 33 73

FRÜHLING 2021

Präsentideen

Weinpakete

Rezepte & Winzerportraits

vini diretti
Wein erleben



EDITORIAL

Die ersten warmen Tage, eine festlich gedeckte Tafel im Garten, um die sich die ganze Familie versammelt. Die Kinder suchen aufgeregt nach bunten Eiern, während die Erwachsenen ein Gläschen Sekt zum leckeren Brunch genießen. Ostern wie im Bilderbuch wird es, zumindest im großen Familienkreis, wohl auch in diesem Jahr nicht geben. Zumal auch nicht jeder den passenden Garten zur erträumten Familientafel hat...

Aber dem Genuss müssen wir ja zum Glück nicht entsagen. Deshalb prickelt es in unserem Frühlingsskatalog ganz schön! Anlässe zum Anstoßen gibt es ja - zum Glück - viele, sobald das Thermometer wieder etwas steigt und die Sonne uns nach draußen lockt - auch im kleinen Kreis. Entdecken Sie Genuss-Ideen für Ostern, zum Mutter- oder Vatertag oder auch einfach mal für zwischendurch!

Nachdem uns so viele nette Botschaften zu unserem ersten Weihnachtskatalog erreicht haben, nehmen wir Sie auch im Frühjahr mit auf eine Genuss-Reise zu unseren Lieblingswinzern und den Produzenten unserer italienischen Feinkost. Wir haben wieder Pakete für jeden Geschmack und jeden Geldbeutel zusammengestellt: für Wein-Puristen, Freunde der italienischen Küche und Liebhaber schokoladiger Schlemmereien.

Überraschen Sie sich und Ihre Lieben mit Genuss-Momenten für zu Hause, beim Picknick im Grünen oder dem eigenen Garten. Wir wünschen viel Freude beim Blättern in unserem Frühlingsskatalog!

Mit herzlichen Grüßen, Ihr

Kai Lohrengel

GENUSS FÜR DEN FRÜHLING!

Während wir an diesem Katalog arbeiten, gibt sich bereits Ende Februar der Frühling für eine kleine Stippvisite die Ehre. Welche Leichtigkeit auf einmal zu spüren ist!

Für alle wunderbaren Feiertage, die mit dem Frühling kommen, finden Sie Geschenk-Pakete und auch persönliche Weinempfehlungen aus unserem Laden in diesem Katalog.

Außerdem stellen wir Ihnen zwei unserer Lieblingswinzer etwas ausführlicher vor und verraten ein paar Rezepte aus der vini-Küche.



INHALTSVERZEICHNIS

OSTERN	S. 6-17
AM 09. MAI IST MUTTERTAG!	S. 18-29
UND AM 13. MAI IST VATERTAG!	S. 30-39
SCHOLA SARMENTI	S. 40-45
DOLCE VITA	S. 46-53
SALUTE!	S. 54-67
KURTATSCH	S. 68-73
WEINPAKETE	S. 74-93
BESTELL-MODALITÄTEN	S. 94
LIEFERUNG & VERSAND	S. 95
PREISSTAFFEL	S. 95

OSTERN

Ostern ohne bunte Eier? Natürlich nicht! Bei uns bekommen Sie erstklassige Schokoladeneier der italienischen Premium-Manufakturen. Das Osternest ist also schnell gefüllt. Aber welcher Wein passt zum Ostermenü? Diese Frage beantworten wir Ihnen besonders gerne. Schauen Sie selbst!





FRÖHLICHE OSTERN

#6151

Das Geschenk für einen fröhlichen Ostertag. Dem herrlich zart nach Pfirsich duftenden Sauvignon Blanc von Bernd Russbach liegen hochkarätig bunte schokoladige Ostereier von Italiens Premiummarke Venchi bei.

Inhalt:

- ✓ Sauvignon Blanc trocken 0,75l (Russbach)
- ✓ Ostereier-Mix 13-teilig ca. 145g (Venchi)

Verkaufspreis brutto** 25,90€*

Verkaufspreis netto 21,76€*



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

Direktlink zum Shop: shop.vini-diretti.de/6151





PASQUA CLASSICA

#6152

Endlich kommt der Osterhase! Im Gepäck fröhlich anmutende Papillon Schoko-Ostereier von Caffarel aus dem Piemont, einen leckeren weichen Nuss-Nugatriegel und die köstliche Rosé-neuheit von unserer Cantina Colli Euganei: der Prosecco Spumante Rosé entpuppt sich zart-duftend, bei feiner Perlage und elegantem Abgang. Perfekt für den klassischen Osterbrunch.

Inhalt:

- ✓ Prosecco Spumante Rosé I Fossili DOP 0,75l (Colli Euganei)
- ✓ Nuss-Torrone-Riegel 100g (Quaranta)
- ✓ Papillon-Ostereier-Mix 14-teilig ca. 235g (Caffarel)

Verkaufspreis brutto ** 36,90€ *

Verkaufspreis netto 31,00€ *



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

Direktlink zum Shop: shop.vini-diretti.de/6152





BUONGIORNO PASQUA

#6153

Ein gemütlicher Ostermorgen kann mit einem Prickeln beginnen: Staud's köstliche Bio Orangenmarmelade und dazu vielleicht ein frisches Croissant und der elegant-vollmundige Cremant von Paul Ginglinger aus dem Elsass, herrlich! Der Sekt ist Bio-zertifiziert und ist eine Cuvée aus Pinot blanc und Auxerrois-Trauben. Als zweiten Frühstücksgang empfiehlt sich ein Glas Ginglingers Pinot Blanc d'Alsace zur hochwertigen piemontesischen Haselnussknabberei.

Inhalt:

- ✓ Pinot Blanc d'Alsace 0,75l (Ginglinger)
- ✓ Crémant d'Alsace Brut Prestige Millésimé 0,75l (Ginglinger)
- ✓ Bio-Orangenmarmelade 250g (Staud)
- ✓ Nocciola Piemonte 200g (Porello)
- ✓ Ostereier-Mix 13-teilig ca. 145g (Venchi)

Verkaufspreis brutto ** 59,90€ *

Verkaufspreis netto 50,34€ *



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

Direktlink zum Shop: shop.vini-diretti.de/6153



PASQUA ESCLUSIVA

6154

Genuss mit Liebe und Laune für den Osterbrunch: Kaltgepresstes Olivenöl und ein Balsamico der Spitzenklasse gehören auf den Tisch jeder Genießerrunde. Die köstlichen Oliven ergänzen mit dem passenden Rotwein das richtige Gefühl von „la dolce vita“ im heimischen Garten. Apropos „dolce“: Die schokoladigen Ostereier von Italiens Premiummarke Venchi machen auf jeden Fall gute Laune!

Inhalt:

- ✓ Barbera d'Alba Pairolero DOC 0,75l (Sottimano)
- ✓ Olio Primo DOP Monti Iblei 0,5l (Cutrera)
- ✓ Aceto di Modena Il Caratello 0,25l (Cavedoni)
- ✓ Olive Taggiasche snocciolate 180g (Il Caruggiu)
- ✓ Ostereier-Mix 20-teilig (Venchi) ca. 220g

Verkaufspreis brutto ** 89,90€ *

Verkaufspreis netto 75,55€ *



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

Direktlink zum Shop: shop.vini-diretti.de/6154



PASQUA PREMIUM

#6155

Eine Auswahl unserer Liebsten für Kenner: Die eindrucksvolle Amarone-Riserva von Alberto Vaona, nur etwa alle drei Jahre wird dieser Spitzenwein produziert und lange im Keller verfeinert. Der Alpenwein Opera Bianco bringt Struktur und Frische zugleich mit - ein äußerst spannendes Cuvée aus Chardonnay, Sauvignon und Incrocio Manzoni. Der Franciacorta Satén ist ein 100% Chardonnay Schaumwein nach methode champenoise 36 Monate gereift. Das ausgewogene Aroma ist betörend, der Geschmack cremig und weich - wie Seide. Dazu 20 unserer beliebten Piemontesischen Trüffelversuchungen.

Inhalt:

- ✓ Pegrandi Riserva Amarone della Valpolicella 0,75l DOCG
- ✓ Opera Alpi Retiche Bianco IGT 0,75l (Prevostini)
- ✓ Franciacorta Satén Brut DOCG 0,75l (Mirabella)
- ✓ Tartufi gemischt 20-teilig ca. 300g (Antica Torroneria)

Verkaufspreis brutto ** 138,00€ *

Verkaufspreis netto 115,97€ *



* Preise inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** inkl. MwSt. 19%

Direktlink zum Shop: shop.vini-diretti.de/6155



AM 09. MAI IST MUTTERTAG!

Jede Mama ist anders und jede ist besonders! Aber jede freut sich über einen Ehrentag, an dem sie verwöhnt wird und mal die Füße hochlegen darf. Ein bisschen Kitsch ist zu diesem Anlass unbedingt erlaubt, und es darf natürlich im Glas prickeln. Wir verschicken gerne Herzchen an ganz viele tolle Mamas!





ROSA MUTTERTAG

#6156

Rosa Muttertag mit feinperligem Rosé-Sekt von Teresa Rizzi. Nicht nur farblich perfekt dazu: die Schokoladenherzen in Milch- und Zartbitterschokolade aus der Manufaktur Venchi.

Inhalt:

- ✓ Rosé Spumante Extra Brut 0,75l (Teresa Rizzi)
- ✓ Schokoladenherzen-Mix 16-teilig ca. 135g (Venchi)

Verkaufspreis brutto ** 24,90€*

Verkaufspreis netto 20,92€*



* Preise inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** inkl. MwSt. 19%

Direktlink zum Shop: shop.vini-diretti.de/6156



SÜSSER VERWÖHNTAG

#6157

Süßer Verwöhntag mit herrlichem Mandelgebäck und zartschmelzender Venchi-Schokolade zu feinem Prosecco Spumante und dem Herz über Kopf Rosé der Kellerei Ambs vom Kaiserstuhl.

Inhalt:

- ✓ Prosecco Spumante I Fossili DOP 0,75l (Colli Euganei)
- ✓ Herz über Kopf Rosé 0,75l (Kellerei Ambs)
- ✓ Pasta di Mandorla 4 Stück 130g (Italgusto)
- ✓ Schokoladenherzen-Mix 5-teilig ca. 45g (Venchi)

Verkaufspreis brutto** 36,90€*

Verkaufspreis netto 31,00€*



* Preise inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** inkl. MwSt. 19%

Direktlink zum Shop: shop.vini-diretti.de/6157



EIN FESTTAG FÜR MAMA

#6158

Ein Festtag für Mama mit Franciacorta EDEA méthode champenoise zum Pastamenü mit den bunten, handgemachten Nudeln von Paisanella und zwei typisch ligurischen Pestovarianten in klassisch grün und rot.

Inhalt:

- ✓ Franciacorta Brut EDEA DOCG 0,75l (Mirabella)
- ✓ Festose Fantasia 250g (Paisanella)
- ✓ Pesto Rosso 180g (Il Caruggiu)
- ✓ Pesto Genovese 180g (Il Caruggiu)

Verkaufspreis brutto ** 47,90€ *

Verkaufspreis netto 40,25€ *



* Preise inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** inkl. MwSt. 19%

Direktlink zum Shop: shop.vini-diretti.de/6158



KÜSSCHEN ZUM MUTTERTAG

#6159

Rosa Küsschen zum Muttertag mit der stilvollen Keksschokolade „Bacioididama“ und Schokoladenherzen von Venchi. Zum Verwöhnen schließlich der zarte und leicht kupfern schimmernde Pinot Grigio von Lenuzza aus dem Friaul und der so beliebte Franciacorta Brut Rosé von Mirabella, der zart nach Waldbeeren duftet.

Inhalt:

- ✓ Franciacorta Brut Rosé DOCG 0,75l (Mirabella)
- ✓ Pinot Grigio Friuli Rose DOC 0,75l (Lenuzza)
- ✓ Schokoladentafel Bacioididama 100g (Venchi)
- ✓ Schokoladenherzen-Mix 7-teilig ca. 60g (Venchi)

Verkaufspreis brutto **	56,90€ *
Verkaufspreis netto	47,82€ *



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

Direktlink zum Shop: shop.vini-diretti.de/6159



Rezepte aus der vini-Küche

OBSTTÖRTCHEN

1. Backofen auf 160 ° Umluft vorheizen. Muffinform mit Papier-Muffinförmchen auslegen.
2. Butter mit Handrührgerät cremig schlagen, Zucker und Vanillezucker löffelweise unterrühren, Eier einzeln hinzugeben. Dann die Milch zugeben, das Mehl mit dem Backpulver mischen und portionsweise einrühren.
3. Den Teig in die Förmchen geben und ca. 15 Minuten im Backofen backen. Nach dem Backen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
4. Wenn die Muffins vollkommen abgekühlt sind in die Mitte eine Mulde mit einem scharfen Messer schneiden und diese mit Vanillepudding füllen.
5. Die Früchte halbieren oder in Scheiben schneiden und die Muffins damit belegen.
6. Die Aprikosenkonfitüre mit etwas Wasser in einem Topf heiß werden lassen, durch ein Sieb streichen und mit einem Pinsel die Muffins damit vorsichtig bestreichen.
7. Bis zum Servieren kalt stellen.

Zutaten für 3 Personen

180 g weiche Butter
170 g feiner Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eier

150 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
125 ml Milch

Zum Belegen:

150 g Vanillepudding
Obst z.B. Erdbeeren, Kiwis,
kernlose Trauben, Blaubeeren,
Himbeeren
Aprikosenkonfitüre



*„Meine Weinempfehlung:
Ein schön gekühlter, zarter
Prosecco Spumante der Kellerei
Colli Euganei aus dem Veneto.“*



UND AM 13. MAI IST VATERTAG!

Auch Papa darf nicht zu kurz kommen! Damit die Familie auch ihn ordentlich hochleben lassen kann, liefern wir gerne die passenden Genuss-Momente mit Rotwein, Kellerbier in der Magnum-Flasche und natürlich Schokolade.





ROTWEIN MIT ZIGARRE

#6160

Eine perfekte Verbindung! Hier harmoniert die 56%ige Zartbitter-Schokolade von Venchi in täuschend echter Zigarren-Optik tatsächlich brillant mit dem vollmundigen und nach Brombeeren, Tabak und Schokolade duftendem Rotwein ans der Region Marken. Diese famose BIO-Cuvée aus den Rebsorten Montepulciano und Sangiovese ist der Kellerei De Angelis einfach wundervoll gelungen.

Inhalt:

- ✓ Rosso Piceno Superiore DOC 0,75l (De Angelis)
- ✓ Schokoladen-Zigarre 100g (Venchi)

Verkaufspreis brutto **	22,90€ *
Verkaufspreis netto	19,24€ *



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

Direktlink zum Shop: shop.vini-diretti.de/6160





ZU EHREN DES PAPAS

#6161

Doppel-Magnum feinstes Engel Kellerbier im Versandkarton zu Ehren des Papas, der sich mit guten Freunden ein einzigartig vollendetes Kellerbier der Brauerei Engel aus Crailsheim gönnt.

Inhalt:

✓ Kellerbier hell unfiltriert Edition Wickelflasche 3,0l (Engel)

Verkaufspreis brutto ** 31,90€ *

Verkaufspreis netto 26,81€ *



* Preise inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** inkl. MwSt. 19%

Direktlink zum Shop: shop.vini-diretti.de/6161



NUR DAS BESTE FÜR PAPA

#6162

Zwei Flaschen des famosen Langhe Nebbiolo von Sottimano aus Neive im Piemont. Er verströmt warme Aromen von roten Beeren und geröstetem Holz sowie Anklänge von delikaten Gewürzen. Am Gaumen präsentiert er sich voll, weich und warm. Dazu passt perfekt die dunkle Nostalgie-Tafel von Simon Coll oder auch die handgemachte, leckere Grissini-Knabberei von Mario Fongo.

Inhalt:

- ✓ 2 Flaschen Langhe Nebbiolo DOC 0,75l (Sottimano)
- ✓ Nostalgietafel Xocolata 50% Cacao 200g (Coll)
- ✓ Grissini Rubata 200g (Fongo)

Verkaufspreis brutto ** 62,90€ *

Verkaufspreis netto 52,86€ *



* Preise inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** inkl. MwSt. 19%

Direktlink zum Shop: shop.vini-diretti.de/6162



Rezepte aus der vini-Küche

PASTA MIT AUBERGINEN

1. Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen. Die Auberginen waschen, den Strunk rausschneiden und in fingerdicke Scheiben schneiden.
2. 4 EL Olivenöl, 1/2 TL Salz und etwas frisch gemahlenen Pfeffer vermengen und auf die Auberginenscheiben auftragen. Die Scheiben kommen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und werden ca. 30 Minuten im Ofen gebacken. Anschließend abkühlen lassen.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch und Chili darin anbraten. Tomaten, Oregano und Zucker einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen. Dann die Auberginenscheiben zufügen und einrühren.
4. Spaghetti nach Packungsangabe kochen und etwas Kochwasser in die Tomatensoße geben. Die Spaghetti anschließend portionsweise in die Soße geben, abwechselnd mit Parmesan und Basilikumblättern. Etwas zur Dekoration zurückbehalten.

Zutaten für 2 Personen

2 mittelgroße Auberginen
4 EL Olivenöl plus Öl zum Anbraten
2-3 Knoblauchzehen
1 getrocknete Chillischote
1 Dose gestückelte Tomaten

1 Prise Zucker
Oregano frisch oder getrocknet
etwa 10 Basilikumblätter, geschnitten
etwa 25g Parmesan, frisch gerieben
Salz, Pfeffer
200 g Pasta



„Meine Weinempfehlung: Ein saftiger Chianti aus der Toskana, z.B. „Caelum“ vom Weingut Il Palagione.“

SCHOLA SARMENTI

ZUM ERHALT DER ALTEN APULISCHEN WEINKULTUR

Lorenzo Massa und Alessandro Calabrese sind die Macher von Schola Sarmenti: Sie möchten die alte Weinkultur Apuliens erhalten und setzen auf typisch apulische Rebsorten wie Negroamaro, Primitivo, Malvasia und die uralte Susumaniello.

Die Winzer lieben den Anblick der einzeln stehenden kleinen, zum Teil uralten Rebstöcke, jeder ist eine Persönlichkeit mit sehr hochwertigem Ertrag. Die Rebstöcke in den alten Weingärten sind bis zu 100 Jahre alt und die Basis für Weine von großer Eleganz und Tiefe.

Schola Sarmenti ist einzigartig in meinem Sortiment – es macht mich stolz, diesen Partner an meiner Seite zu haben. Unvergessen sind lange Verkostungsrunden mit konstruktiven Diskussionen auf den Messen in Verona und Düsseldorf. Beeindruckend die zurückliegenden vini Lounges auf der Piazza in Müngersdorf, bei denen Lorenzo und Alessandro das Publikum begeisterten.





Schola Sarmenti
Via Generale Cantore, 37
73048 Nardò Italian
www.scholasarmenti.it

SCHOLA SARMENTI



10,90 €**

FIANO SALENTO IGT

Ein frischer Weißwein mit zartem Duft von Akazienblüten und Nuancen von gerösteten Nüssen. Mineralisch und ausgewogen im Geschmack.

#5223



10,90 €**

MASSEREI ROSATO IGT

Sehr schöner Roséwein aus Negroamaro: Strukturiert mit zarter Säure unterlegt. Mit floralen Noten und solchen von knackigen, roten Früchten.

#104



9,90 €**

CRITERI PRIMITIVO SALENTO

Der Klassiker. Fein, elegant und ausdrucksstark mit beerigen Aromen. Sein Geschmack ist trocken, kraftvoll und schmeichelnd rund. Alter der Rebstöcke: 15 Jahre

#637



10,90 €**

ROCCAMORA NARDÒ DOC

Wunderbarer Negroamaro mit feiner Würze und herrlichen Waldbeeren-Aromen, auch Kakao. Auf der Zunge sehr rund und strukturiert. Alter der Rebstöcke: 20 Jahre

#5650



12,90 €**

ARMENTINO SALENTO ROSSO IGT

Aromatische Cuvée aus Negroamaro und Primitivo. In der Nase herrliche reife rote Früchte, vor allem Kirsche. Ein krafvoller, saftiger Wein. Alter der Rebstöcke: 55 Jahre

#658



14,90 €**

NERIO ROSSO RISERVA NARDÒ DOC

Die Riserva Nerio ist eine spannende Cuvée aus Negroamaro 80% und Malvasia Nera 20%. Er verzaubert mit delikaten Frucht- und Würzarmonen. Sehr komplex, aber geschmeidig am Gaumen. Alter der Rebstöcke: 50 Jahre

#646



16,90 €**

CUBARDI PRIMITIVO SALENTO IGT

Primitivo aus alten Reben. Sehr komplex mit Noten reifer Früchte und Tabakwürze, die im vollmundigen Abgang einen betörenden Hauch von Schokolade und Kaffee zeigen. Alter der Rebstöcke: 65 Jahre

#5320



17,90 €**

ANTIERI SUSSUMANIELLO SALENTO IGT

Seidig weicher Wein aus der seltenen Rebsorte Sussumaniello. Mit viel Frucht und dem Charakter von frischer Traube. Dazu sehr kraftvoll und elegant zugleich, mit seidigen Gerbstoffen ausgestattet.

#5579



21,00 €**

NAUNA ROSSO SALENTO IGT

Die eindrucksvolle Nauna-Cuvée wird handverlesen und aus Beeren der besten Lagen gekeltert. 60% Negroamaro und 40% Primitivo-Trauben ergeben diesen Spitzenwein von schöner Reife und enormer Fülle. Alter der Rebstöcke: 55 Jahre

#5321



45,00 €**

DICIOTTO SALENTO ROSSO PRIMITIVO IGT

Dieser Primitivo ist berauschend: Intensiv, athletisch, druckvoll mit perfekter Frucht von dunklen Pflaumen, Waldbeeren, Gewürzen und Tabak. Im Mund eine Explosion, mächtig, dynamisch, dicht und aromatisch. Alter der Rebstöcke: 85 Jahre

#5238

** inkl. MwSt. 19%

DOLCE VITA

Unsere Empfehlungen für die italienischen Momente zu Hause. Ganz klassisch mit Pasta und Pesto, aber auch mit erstklassigen Schokoladen. Die harmonischen Wein-Begleiter haben wir gleich dazugepackt. Wer dann bei Ihnen die Hauptrolle spielt und wer die perfekte Begleitung ist, das entscheiden Sie mit Ihrer Genießer-Zunge selbst.



CENA CLASSICA

#6163

Großartiger Primitivo „Criterà“ von Schola Sarmenti aus Apulien. Ein sehr eleganter und vollmundiger Rotwein von schöner Reife, mit charmanten Fruchtaromen und feinen Gewürznoten ausgestattet. Mit seinem geschmeidigen Abgang schmiegt er sich dem abendlichen Pastagericht mit handgemachten Nudeln von Paisanella aus Kampanien mit klassischem ligurischem Pesto Genovese unkompliziert an.

Inhalt:

- ✓ Criterà Primitivo Salento IGT 0,75l (Schola Sarmenti)
- ✓ Pasta 250g (Paisanella)
- ✓ Pesto Genovese 180g (Il Caruggiu)

Verkaufspreis brutto ** 29,90€ *

Verkaufspreis netto 25,13€ *



* Preise inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** inkl. MwSt. 19%

Direktlink zum Shop: shop.vini-diretti.de/6163



SÜSSE VERFÜHRUNG...

#6164

... mit den beliebten Schokoladen-Tartufi aus dem Piemont von der Antica Torroneria Piemontese. Dazu der außergewöhnlich elegante und zartduftende Prosecco Spumante Millesimato, der sich perfekt mit den Dolci vereint.

Inhalt:

- ✓ Prosecco Spumante I Fossili DOP 0,75l (Colli Euganei)
- ✓ Tartufi gemischt 20-teilig ca. 300g (Antica Torroneria)

Verkaufspreis brutto ** 35,90€ *

Verkaufspreis netto 30,17€ *



* Preise inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** inkl. MwSt. 19%

Direktlink zum Shop: shop.vini-diretti.de/6164



CENA ESCLUSIVA

6165

Unser Pastamenü mit einem spannenden Weißwein aus der Region Friaul. Der „Friulano“ von Daniele Lenuzza besticht durch seine zarten, floralen Noten. Er trinkt sich sehr elegant bei großer Struktur und ist somit ein idealer Speisenbegleiter. Zu Pastagerichten passt er ebenso wie zur regionalen Schinkenspezialität San Daniele oder verschiedenen Hartkäsen wie Parmigiano Reggiano oder Montasio.

Inhalt:

- ✓ Friulano Colli Orientali DOC 0,75l (Lenuzza)
- ✓ Linguine 500g (Rummo)
- ✓ Sugo Nonna 400 ml (Viani)
- ✓ Pesto Genovese
- ✓ Tartufi gemischt 10-teilig ca. 150g (Antica Torroneria)

Verkaufspreis brutto ** 49,90€ *

Verkaufspreis netto 41,93€ *



* Preise inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** inkl. MwSt. 19%

Direktlink zum Shop: shop.vini-diretti.de/6165





SALUTE!

Ich packe meinen Picknick-Korb und nehme mit... leckeres Essen und dazu einen guten Tropfen: Anlässe zum Anstoßen gibt es viele. Besonders viel Spaß machen nach langen Wintermonaten die ersten Ausflüge mit Freunden ins Grüne oder ein Abendessen im Freien.

Und je näher es auf den Sommer zugeht, umso mehr Prüfungen stehen an. Wenn dann die Anspannung nach erfolgreicher Prüfung abfällt, ist der perfekte Moment für ein Fest mit lieben Menschen. Und dann darf es natürlich auch ein bisschen auf der Zunge prickeln.

SALUTE!

#6166

Es gibt etwas besonderes zu feiern? Der Franciacorta-Schaumwein stammt von den südlich des Lago d'Iseo gelegenen Weinfeldern und wird von der Kellerei Mirabella zu einem edlen Sekt nach der Méthode champenoise aus den Rebsorten Pinot Bianco und Chardonnay ausgebaut. Sein Duft nach Zitrusfrüchten und frischem Gebäck ist betörend und passt neben dem besonderen Anlass perfekt zu Fisch und leichten Vorspeisen.

Inhalt:

- ✓ Franciacorta Brut EDEA DOCG 0,75l (Mirabella)
- ✓ Grissini Rubata 200g (Fongo)

Verkaufspreis brutto **	32,90€ *
Verkaufspreis netto	27,65€ *



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

Direktlink zum Shop: shop.vini-diretti.de/6166



HAPPY BIRTHDAY ROT

#6167

Ein wahrlich edler Tropfen zu diesem besonderen Anlass: Der Amarone Pegrandi von Alberto Vaona besticht durch seine Harmonie und Ausgewogenheit. Sein breites Aromenspektrum reicht von dunklen roten Früchten bis hin zu Pflaumen und feinen Gewürzen. Dank der fünfmonatigen, schonenden Trocknung der Trauben und der fast vierjährigen Reife in großen Holzfässern und in der Flasche entsteht wahrlich ein großer veronesischer Rotwein für den ganz besonderen Anlass. Der Amarone Pegrandi harmoniert perfekt mit gekochtem Fleisch, Schmorbraten, Wildbret, reifen Käsesorten oder einer guten dunklen Schokolade.

Inhalt:

- ✓ Amarone della Valpolicella Pegrandi DOCG 0,75l (Vaona)
- ✓ Schokoladen-Zigarre 100g (Venchi)
- ✓ Tartufi gemischt 10-teilig ca. 150g (Antica Torroneria)

Verkaufspreis brutto ** 58,90€ *

Verkaufspreis netto 49,50€ *



* Preise inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** inkl. MwSt. 19%

Direktlink zum Shop: shop.vini-diretti.de/6167



HAPPY BIRTHDAY PRICKELND

#6168

Edel und Bio zertifiziert. Genau der richtige Crémant zum Hochleben lassen. Elegant und vollmundig, aus Pinot Blanc- und Auxerrois-Trauben hergestellt, ist er ein edler Aperitif zusammen mit feinen Schokoladen-Tartufi oder auch perfekt als Zwischengang zur Erfrischung des Gaumens.

Inhalt:

- ✓ 2 Flaschen Crémant d'Alsace Brut Prestige Millésimé 0,75l (Ginglinger)
- ✓ Tartufi gemischt 15-teilig ca. 225g (Antica Torroneria)

Verkaufspreis brutto ** 52,90€ *

Verkaufspreis netto 44,45€ *



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

Direktlink zum Shop: shop.vini-diretti.de/6168



BESTANDEN! PARTY-PICKNICK

#6169

Endlich bestanden - raus ins Grüne und genussvoll feiern! Zu den servierfertigen Antipasti - gegrillte Zucchini und Paprika sowie den typischen Ligurischen Taggiasca-Oliven - die Sonne Südtirols ins Glas holen. Der finsessenreiche Pinot Grigio der Kellerei Kurtatsch mit seinem feinen Blütenduft und Anklängen von Honig und Haselnüssen lädt einfach zum Anstoßen auf das Bestandene ein. Danach vielleicht ein Glas Lagrein, der mit eleganten und herzhaften Gewürznoten aufmerksam macht. Am Gaumen ist er saftig und geschmeidig und hallt mit seinem markanten Abgang eindrucksvoll nach.

Inhalt:

- ✓ Südtiroler Pinot Grigio Selection DOC 0,75l (Kurtatsch)
- ✓ Südtiroler Lagrein DOC 0,75l (Kurtatsch)
- ✓ Zucchini Grigliate 180g (Il Caruggiu)
- ✓ Peperoni Grigliate 180g (Il Caruggiu)
- ✓ Olive Taggiasche snocciolate 180g (Il Caruggiu)

Verkaufspreis brutto ** 49,90€ *

Verkaufspreis netto 41,93€ *



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

Direktlink zum Shop: shop.vini-diretti.de/6169



BESTANDEN! GROSSES PARTY-PICKNICK

#6170

Bestanden - auf geht's zu meinem Lieblingsplatz. Der Picknickkorb dafür ist reichlich gepackt mit allerlei Leckereien: Die servierfertigen Antipasti, wie gegrillte Zucchini, Auberginen und Paprika sowie die spektakulären Haselnüsse aus dem Piemont, dazu leckere handgemachte Grissini von Mario Fongo. Und gleich die Sonne Südtirols ins Glas holen und anstoßen auf das Geschaffte. Dazu treffen die beiden weißen Selektions-Weine der Kellerei Kurtatsch den Nerv: Unkompliziert, finessenreich und harmonisch umschmeicheln sie die Geruchs- und Geschmacksnerven. Der tiefdunkle rote Lagrein versprüht elegante und herzhaft gewürzte Noten, ist sehr saftig und geschmeidig und hält mit seinem markanten Abgang eindrucksvoll nach. Was für ein Tag. Bestanden...

Inhalt:

- ✓ Südtiroler Pinot Grigio Selection DOC 0,75l (Kurtatsch)
- ✓ Südtiroler Pinot Bianco Selection DOC 0,75l (Kurtatsch)
- ✓ Südtiroler Lagrein DOC 0,75l (Kurtatsch)
- ✓ Zucchini Grigliate 180g (Il Caruggiu)
- ✓ Peperoni Grigliate 180g (Il Caruggiu)
- ✓ Melanzane Grigliate 180g (Il Caruggiu)
- ✓ Nocciola Piemonte 200g (Porello)
- ✓ Grissini Rubata 200g (Fongo)

Verkaufspreis brutto **	74,90€ *
Verkaufspreis netto	62,94€ *

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

Direktlink zum Shop: shop.vini-diretti.de/6170



Rezepte aus der vini-Küche

FOCCACIA

1. Den Vorteig mit 100g Mehl, 60ml Wasser und der Hefe vermengen und abgedeckt ca. 1,5 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Übrige Zutaten beifügen und alles zusammen verkneten. Wieder abdecken und ca. für 3 Stunden gehen lassen.
2. Danach den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, einmal kurz durchkneten und ausrollen. Anschließend abdecken und ca. 45 Minuten ruhen lassen.
3. Teig mit den Händen in die Länge ziehen, abdecken und wieder bis zu einer Stunde Ruhe gönnen. Jetzt werden 3 etwa gleich große Stücke getrennt, Mulden in den Teig geformt, z.B. mit dem Stiel des Kochlöffels oder den Fingern und diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gelegt. Wasser, Öl und Salz werden verrührt und großzügig mit dem Pinsel auf die Brote aufgetragen. Noch einmal kann sich alles für ca. eine Stunde ausruhen.
4. Backofen auf 230 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Währenddessen die Brote noch einmal bestreichen und nach Herzenslust belegen.
5. Nach ca. 15 Minuten ist alles lecker gebacken - wer es lieber dunkler mag kann noch ca. 5 Minuten länger backen.

Zutaten für 3 Focaccia

500g Mehl Typ 00
300 ml Wasser
10g frische Hefe
30g Olivenöl
1TL Honig
10g Salz

Zum Bestreichen:

50 ml Wasser
2 EL Olivenöl
1/2 TL Salz

Belag:

Tomaten
Oliven
Meersalz
Rosmarin
Wahlweise auch Sardellen
und Kapern oder Pesto



„Meine Weinempfehlung: Genießen Sie dazu einen harmonischen und nicht zu expressiven Wein wie zum Beispiel den „Gavi di Gavi“ von Picollo aus dem Piemont.“



KELLEREI KURTATSCH

Die Kellerei Kurtatsch hat Tradition, im Jahr 1900 in Südtirol gegründet, funktioniert sie noch heute als Genossenschaft von 190 Familien, die 190 ha Weinberge bewirtschaften. Die Lagen von 220 bis 900 m.ü.M. sind in Europa einzigartig, und jede Rebsorte findet hier ihren idealen Standort. Die jungen und dynamischen Winzer lieben und leben ihr Terroir und sind dabei im besten Sinne bodenständig. Denn nur so können sie ihre wunderbar charaktervollen Weine auf nachhaltige Weise produzieren.

Seit über zehn Jahren haben wir die charaktervollen Weine aus Kurtatsch im Sortiment. Sie treffen einfach den Geschmack unserer Gäste, die die Tropfen so lieben wie ich selbst! Gerne erinnere ich mich an eine emotionale vini Lounge vor einigen Jahren bei uns am Dorfplatz mit dem Verkaufsleiter der Kellerei, Paul Tauferer. Oder im Jahr 2019 an die beeindruckende Führung durch die Weinberge und die besten Lagen in Kurtatsch mit anschließender Verkostung in atemberaubender Kulisse.





Kellerei Kurtatsch
Weinstrasse 23
39040 Kurtatsch Italien
www.kellerei-kurtatsch.it

KELLEREI KURTATSCH



9,90 €**

WEISSBURGUNDER SÜDTIROL DOC

#5040

Der Weißburgunder zeigt frische Apfel- und Birnenfrucht mit feinem Duftspiel und schöner Mineralität. Ein unverwechselbarer Gebietswein. Anbauhöhe: 500-650 m.ü.M.



9,90 €**

GRAUBURGUNDER SÜDTIROL DOC

#5521

In der Nase zeigt der Grauburgunder herrlichen Blütenduft, fein unterlegt von einer Spur Haselnüsse und etwas Trockenobst. Rund, fein und schmelzig im Mund. Anbauhöhe: 300-600 m.ü.M.



11,60 €**

SAUVIGNON SÜDTIROL DOC

#5476

Filigraner Sauvignon, der mit ausgeprägter Frucht begeistert. Die am Abend einsetzenden Fallwinde begünstigen die Reifung der Trauben und sorgen für ausgewogene Frische und Mineralität. Anbauhöhe: 450-600 m.ü.M.



12,90 €**

GEWÜRZTRAMINER SÜDTIROL DOC

#5183

Der Gewürztraminer zeigt bereits im Duft seine große Klasse: Rosen, Litschi, Pfirsich und exotische Gewürze. Ein ausgeprägter mineralischer Nerv verleiht dem körperreichen, kompakten Wein seine feine, anhaltende Frische. Anbauhöhe: 300-500 m



10,90 €**

CHARDONNAY CALIZ SÜDTIROL DOC

#5182

Das delikate Bouquet des Chardonnay erinnert an reife Ananas, Baby-Bananen und Limettenschalen. Im Abgang zart-würzig, salzig und lang ist er perfekt ausbalanciert. Anbauhöhe: 250-500 m.ü.M.



14,90 €**

WEISSBURGUNDER HOFSTATT SÜDTIROL DOC

#5578

Der Weißburgunder HOFSTATT ist ein außergewöhnlicher Lagenwein mit Duft nach filigraner Apfel- und Birnenfrucht und Zitronenmelisse. Am Gaumen un-aufdringliche Kräuter, geschmeidig, lebhaft. Anbauhöhe: 500-650 m.ü.M.



17,90 €**

GRAUBURGUNDER PENONER SÜDTIROL DOC

#5477

Imposant zeigt sich der elegante und strukturierte Grauburgunder PENONER. Er besticht durch seinen dichten Körper und die kernige und mineralische Struktur. Das komplexe Bouquet erinnert an gelben Pfirsich und alte Birnen-sorten. Anbauhöhe: 450-700 m.ü.M.



17,90 €**

SAUVIGNON KOFL SÜDTIROL DOC

#5293

Der Impulsive! Ausdrucksstark, ohne laut zu sein, begeistert der Sauvignon KOFL mit einem Bouquet von exotischen Früchten, Stachelbeeren, Kiwi und Salbei. Dynamisch und kraftvoll hat er Zug und Länge. Anbauhöhe: 450-600 m.ü.M.



9,50 €**

KALTERER SEE AUSLESE TROCKEN SÜDTIROL DOC

#762

Für den perfekten Grillabend: Der Kalterersee Auslese ist ein sehr weicher, filigraner und angenehm trockener Vernatsch mit einem prallen Fruchtkörper von Kirschen, Walderdbeeren und Himbeeren. Am Gaumen weich und saftig. Anbauhöhe: 300-450 m.ü.M.



11,90 €**

LAGREIN SÜDTIROL DOC

#736

Tiefdunkel und saftig kommt der Lagrein mit Aromen von Waldbeeren und feinen Gewürzen daher. Er besitzt eine feste Kontur, ohne rustikal zu wirken. Sein Abgang ist frisch und lang. Anbauhöhe: 300-350 m.ü.M.



22,00 €**

LAGREIN FRAUENRIGL SÜDTIROL DOC

#5182

Der FRAUENRIGL verführt durch seine Fruchtfülle von Wald- und Holunder-beeren, Schwarzkirschen und Kakaobohnen. Sein mächtiger Körper besitzt eine vitale Säure und begeistert bei seinem fruchtigen Finale mit pikanter und lakritziger Würze. Anbauhöhe: 300-350 m.ü.M.

** inkl. MwSt. 19%

WEINPAKETE

Wir wären nicht vini diretti, wenn wir Ihnen nicht auch solo vino anbieten würden. Im Frühjahr überwiegen die leichten spritzigen Weine. Zudem haben wir ganz besondere Tropfen für Kenner, Neugierige und Entdecker zusammengestellt - aus Italien, Deutschland und aus Frankreich. Denn seit ein paar Monaten finden Sie bei uns auch ein kleines feines Sortiment an französischen Weinen. Santé!





SPARGELWEINE

#6171

Spargel - er ist endlich wieder da! Mit Butter oder Sauce Hollandaise, gekocht oder gedünstet, am Stück oder in der Suppe, mit gekochtem oder rohem Schinken, mit Schnitzelchen oder Roast-beaf ... der Fantasie sind heute keine Grenzen mehr gesetzt.

Meine persönliche Weinkarte beinhaltet in diesem Paket leichte und frische Weißweine, die vor allem zu den klassischen Spargelgerichten ohne Fleischbeilage passen. Damit die Weine mit den leicht erdigen Aromen und bitteren Nuancen des Spargels gut harmonieren, sind es eher die leichten frischen Weißweine und solche, die sich mit der Aromenvielfalt zurückhalten.

Inhalt:

- ✓ Sauvignon Blanc trocken 0,75l (Klein)
- ✓ Grauburgunder trocken 0,75l (Russbach)
- ✓ Weisser Burgunder trocken 0,75l (Geil)
- ✓ Grüner Silvaner trocken 0,75l (Geil)
- ✓ Chardonnay trocken IGT 0,75l (Russbach)
- ✓ Pinot Grigio IGT 0,75l (Gorgo)

Verkaufspreis brutto **	45,90€*
Verkaufspreis netto	38,57€*



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

Direktlink zum Shop: shop.vini-diretti.de/6171





TERRASSENWEINE, BESCHWINGT UND LEICHT

#6172

Der Frühling lockt ins Freie. Und die angenehmen Temperaturen machen Lust auf die neuen Jahrgänge frischer, leichter Terrassenweine. Vier deutsche Weine haben mir direkt imponiert, angefangen von Bernd Russbachs beliebten Weißweinen Sauvignon Blanc und seinem weißen Sommercuvée. Erfrischend in der Farbe und auch im Geschmack Josef Ambs Herz über Kopf Rosé und unsere spannende Neuentdeckung vom Weingut Klein aus der Pfalz, die trockene Cuvée No. 38 aus den Rebsorten Müller-Thurgau, Gelber Muskateller und Sauvignon blanc. Zwei Italiener dürfen natürlich auch nicht im Paket fehlen: Aufgrund ihrer klaren und zarten Art, perfekte frische Weine für den Genuss im Garten und auf der Terrasse.

Inhalt:

- ✓ Cuvée No. 38 weiß 0,75l (Klein)
- ✓ Herz über Kopf Rosé 0,75l (Ambs)
- ✓ Sommercuvée weiß 0,75l (Russbach)
- ✓ Sauvignon Blanc 0,75l (Russbach)
- ✓ Bardolino Chiaretto DOC 0,75l (Gorgo)
- ✓ Pinot Grigio IGT 0,75l (Gorgo)

Verkaufspreis brutto **	45,90€ *
Verkaufspreis netto	38,57€ *



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

Direktlink zum Shop: shop.vini-diretti.de/6172



MIT ROSÉWEINEN DURCH DEN FRÜHLING

#6173

Eine kleine Rundreise durch das Rosa Sortiment von vini diretti. Vom Kaiserstuhl mit dem erfrischenden Spätburgunder-Rosé geht es nach Italien. Mit der ersten Station am südlichen Ufer des Gardasees empfehlen wir den würzigen und erfrischenden Rosa dei Frati, nach Weißdorn und Waldfrüchten duftend. Nur ein paar Kilometer entfernt liegt in Custoza das Weingut Gorgo, dem wieder ein wunderbar unbeschwingter und zarter Bardolino Chiaretto gelungen ist. Weiter geht es Richtung Venedig und der Cantina Colli Euganei, die uns gleich mit zwei schmeichelnden Rosé-Schaumweinen begeistert. Schließlich kommt ein ganz besonderer Lieblingsrosé von mir aus den Abruzzen, dem Cerasuolo von Masciarelli, der sich besonders ausgewogen, rund und harmonisch mit feinen Beerennoten und einer angenehmen Frische präsentiert.

Inhalt:

- ✓ Herz über Kopf Rosé 0,75l (Ambs)
- ✓ Bardolino Chiaretto DOC 0,75l (Gorgo)
- ✓ Rosa dei Frati DOC 0,75l (Ca dei Frati)
- ✓ Prosecco Spumante Rosé I Fossili DOP 0,75l (Colli Euganei)
- ✓ Rosé Spumante Extra Dry Eclipse Gran Cuvée 0,75l (Colli Euganei)
- ✓ Cerasuolo d'Abruzzo „Linea Gianni“ DOC 0,75l (Masciarelli)

Verkaufspreis brutto ** 58,90€ *

Verkaufspreis netto 49,50€ *



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

Direktlink zum Shop: shop.vini-diretti.de/6173





WEISSWEINE VOM GARDASEE

#6174

Der Gardasee, eindrucksvoll von hohen Gebirgszügen umgeben, bietet Weinfreunden spannenden Gaumenschmauß: Der aktuell beliebteste Wein, der Lugana, stammt vom Südufer und kann ganz unterschiedlich und sehr spannend ausfallen.

Mein Tipp: Mit guten Freunden eine kleine Lugana-Probe mit den drei feinen Tropfen der Kellereien Roveglia, Ciessecci und Ca dei Frati genießen und so die Vielfalt dieses berühmten Weines erfahren. Etwas südlich vom Lugana-Anbaugebiet sitzt mitten im Custoza-Anbaugebiet die Kellerei Gorgo. Besitzerein Roberta Bricolo ist stolz auf die Qualität ihrer Biolinie, angefangen vom wohlrig-duftenden Custoza über den feinen Pinot Grigio bis hin zum cremigen Chardonnay.

Inhalt:

- ✓ Lugana Limne DOC 0,75l (Roveglia)
- ✓ Lugana Ca del Prato DOC 0,75l (Ciessecci)
- ✓ Lugana I Frati DOC 0,75l (Ca dei Frati)
- ✓ Chardonnay IGT 0,75l (Gorgo)
- ✓ Pinot Grigio IGT 0,75l (Gorgo)
- ✓ Custoza DOC 0,75l (Gorgo)

Verkaufspreis brutto** 59,90€*

Verkaufspreis netto 50,34€*



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

Direktlink zum Shop: shop.vini-diretti.de/6174



Rezepte aus der vini-Küche

BURRATA AUF WILDKRÄUTERSALAT

1. Die Trauben mit Olivenöl in einer Pfanne kurz anbraten, 1-2 Knoblauchzehen zerdrücken und hinzufügen, Salz und Pfeffer sowie den Fenchelsamen dazugeben und alles kurz rösten.
2. Salat mit Essig und Öl anmachen, Burrata auf jeweils einem Teller darauf anrichten sowie die kurz gedünsteten Trauben und den Schinken. Mit Basilikum dekorieren.

Köstlich brillieren auch frische Feigen und Ciabatta dazu.

Zutaten für 2 Personen

2 Burrata
Wildkräutersalat oder Salat der Saison
Rote kernlose Trauben
2 EL Balsamico Essig
3 EL Olivenöl

frischen Knoblauch
1/2 TL zerstoßenen Fenchelsamen
Cocktailtomaten
geräucherter Schinken, z.B. Wildschweinschinken
einige Blätter Basilikum
Salz und Pfeffer



*„Meine Weinempfehlung: Ein schönes Glas
Bardolino Chiaretto von Gorgo oder an einem
heißen Tag ein Zitronen-Sorbet mit
Prosecco aufgefüllt.“*





BURGUNDERSORTEN - EINE SPANNENDE FAMILIE

#6175

Die Familie der Burgunder-Rebsorten ist vielfältig und beliebt. Jetzt und hier, Bühne frei für meine Lieblingsburgunder: Von unserer Kellerei Cantina Kurtatsch aus Südtirol stammen der Chardonnay CALIZ und die Pinot Grigio Selektion, beide von heißen Tagen und kühlen Nächten geprägt, und dadurch mit der unvergleichlichen vollmundigen Struktur und finessenreicher Mineralität Südtiroler Weine gekennzeichnet. Nicht fehlen darf der Chardonnay von Gorgo aus dem Veneto, der im Gegensatz zu vielen opulenten und mächtigen Weinen angenehm frisch und spritzig daherkommt. An deutschen Burgundern fasziniert der Auxerrois von Ambs vom Kaiserstuhl mit toller Frucht und milder Säure. Der Graue und Weiße Burgunder vom Rheinhessischen Winzer Bernd Russbach sind mittlerweile Klassiker unseres Sortiments, beide unkompliziert, sehr zugänglich und mit der Garantie für großen Genuss.

Inhalt:

- ✓ Südtiroler Chardonnay CALIZ DOC 0,75l (Kurtatsch)
- ✓ Grauburgunder trocken 0,75l (Russbach)
- ✓ Südtiroler Pinot Grigio Selection DOC 0,75l (Kurtatsch)
- ✓ Weißer Burgunder trocken 0,75l (Russbach)
- ✓ Chardonnay IGT 0,75l (Gorgo)
- ✓ Auxerrois Edition trocken 0,75l (Ambs)

Verkaufspreis brutto **	49,90€ *
Verkaufspreis netto	41,93€ *



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

Direktlink zum Shop: shop.vini-diretti.de/6175





UNSERE FRANZOSEN

#6176

Erst seit kurzem bei vini diretti zu entdecken: eine kleine, aber feine französische Abteilung. Jeweils drei Weiß- und drei Rotweine aus verschiedenen Regionen Frankreichs. So entpuppen sich bei uns der charmante Touraine Sauvignon blanc der Domaine des Corbillières (Loire) und das frisch-fruchtige Cuvée Marine der Domaine de Ménard (Süd-West) als Renner. Großartig bei konzentrierter Frucht und wunderschöner Mineralität zeigt sich der Pinot Blanc von Paul Ginglinger aus dem Elsass. Bei den Rotweinen entdecken wir aus dem Rhonetal den kleinen, sehr ausgewogenen Petit Caboché der Domaine de Père Caboché. Aus dem Languedoc kommt mit reifer Kirsch- und Maulbeerfrucht das vorzügliche Cuvée aus den Rebsorten Carignan, Grenache und Syrah (Domaine Cazal). Und schließlich hat uns der elegante Lirac rouge vom Chateau le Devoy Martine verzaubert, der ausgewogen, mit seidigen Tanninen und viel Frucht daherkommt.

Inhalt:

- ✓ Pinot Blanc d'Alsace AOC 0,75l (Ginglinger)
- ✓ Touraine Sauvignon blanc AOC 0,75l (Domaine des Corbillières)
- ✓ Cuvée Marine IGP 0,75l (Domaine de Ménard)
- ✓ Petit Caboché Vaucluse rouge IGP 0,75l (Domaine de Père Caboché)
- ✓ Tradition Minervois AOC 0,75l (Domaine Cazal)
- ✓ Lirac rouge „Via secreta“ AOC 0,75l (Château le Devoy Martine)

Verkaufspreis brutto ** 53,90€ *

Verkaufspreis netto 45,29€ *



* Preise inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** inkl. MwSt. 19%

Direktlink zum Shop: shop.vini-diretti.de/6176





SOLO BIO

#6179

Der biologische Weinbau setzt sich immer mehr durch, so auch bei uns im Sortiment. Lernen Sie auf dieser kleinen Rundreise durch Italien sechs verschiedene, eindrucksvolle Weine unserer Bio-Winzer kennen. Die Weine sind nicht nur Bio, nein, sie schmecken auch unglaublich gut und überzeugen! Drei Weißweine und drei Rotweine liegen diesem Paket bei. Aus der Region Friaul überzeugt der Sauvignon Colli Orientali vom jungen Winzerehepaar Daniele und Tanika Lenuzza. Aus der Toskana stammen gleich drei Weine, zum einen Giorgio Comottis Weißwein Vernaccia di San Gimignano „Hydra“, ein stoffig, saftiger Chianti Superiore von Majnoni aus Vico d'Elsa und der seidige „Unlitro“ von Ampelaia aus der Maremma, dem die Rebsorten Alicante, Alicante Bouschet, Carignano, Mourvedre und Sangiovese zugrunde liegen. Der fruchtig-elegante Pecorino d'Abruzzo von Luigi Valori umschmeichelt den Gaumen und beschließt eindrucksvoll diese spannende Bio-Kiste.

Inhalt:

- ✓ Sauvignon Colli Orientali del Friuli DOC 0,75l (Lenuzza)
- ✓ Vernaccia di San Gimignano Hydra DOCG 0,75l (Il Palagione)
- ✓ Chianti Superiore DOCG 0,75l (Majnoni)
- ✓ Unlitro IGT 1,0l (Ampeleia)
- ✓ Pecorino d'Abruzzo DOC 0,75l (Valori)
- ✓ Rosso Piceno Superiore Bio DOC 0,75l (De Angelis)

Verkaufspreis brutto **	66,90€ *
Verkaufspreis netto	56,22€ *



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

Direktlink zum Shop: shop.vini-diretti.de/6179





VINI DIRETTI-PREMIUMBOX

#6180

Mit diesen außergewöhnlich edlen Weinen aus meiner Premiumbox erleben Sie besonders eindrucksvolle Aromen- und Geschmackseindrücke. Hier rufen die Winzer ihr absolutes Können ab und investieren große Anstrengung und viel Zeit, bis der Wein sich im perfekten Licht zeigt. Die Trauben für Alberto Vaonas Amarone Pegrandi Riserva zum Beispiel trocknen 5 Monate, ehe die rosinenartigen Beeren gepresst werden. Erst nach fünf weiteren Jahren der Reife in größeren Holzfässen ist das Meisterstück vollendet. Weitere große Tropfen in diesem Paket sind der Montepulciano d'Abruzzo „Villa Gemma“ von Masciarelli und der Primitivo „Diciotto“ vom Weingut Schola Sarmanti aus Apulien. Mit weniger geben sich auch die Winzer Rino Sottimano (Piemont) und Marco Fay (Lombardien) nicht zufrieden. Ihre Rotweine gehören zur Spitzenklasse ihrer Appellationen. Zum perfekten Schluss legt uns Mamete Prevostini seinen famosen Opera Bianco ans Herz. Die Cuvée aus den Rebsorten Chardonnay, Sauvignon und Incrocio Manzoni besticht durch Finesse und die anmutende Aromatik von Limette, Apfel und Pfirsich.

Inhalt:

- ✓ Pegrandi Riserva Amarone della Valpolicella DOCG 0,75l (Vaona)
- ✓ Montepulciano d'Abruzzo Riserva „Villa Gemma“ DOC 0,75l (Masciarelli)
- ✓ „Diciotto“ Salento Rosso Primitivo IGT 0,75l (Schola Sarmanti)
- ✓ „La Faya“ Terrazze Retiche di Sondrio IGT 0,75l (Fay)
- ✓ „Opera Bianco“ Terrazze Retiche di Sondrio I.G.T. 0,75l (Prevostini)
- ✓ Langhe Nebbiolo DOC 0,75l (Sottimano)

Verkaufspreis brutto ** 215,00€ *

Verkaufspreis netto 180,67€ *



* Preise inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** inkl. MwSt. 19%

Direktlink zum Shop: shop.vini-diretti.de/6180



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 bitten wir um Vorbestellung der gewünschten Pakete.
- Einfach über den Online-Shop bestellen und Versandart „Selbstabholung“ wählen.
- Die Rabattstaffel greift nur bei Bestellung von gleichen Präsenten.
- Bei ausverkauftem Artikel ersetzen wir diesen durch einen gleichwertigen Artikel.
- Alle Preise und Angebote gültig bis zum 30.06.2021 solange der Vorrat reicht.

BESTELL-FRISTEN

Für den Versand

Wenn Sie Ihren Lieben ein Paket senden möchten, gelten folgende Bestellfristen:

Ostern: 29.03.2021

Muttertag: 05.05.2021

Vatertag: 10.05.2021

Selbstabholung

Pakete zur Selbstabholung können noch bis zu einem Tag vor dem Feiertag bestellt und abgeholt werden.

LIEFERUNG & VERSAND

Auf Wunsch übernehmen wir für Sie den Versand oder die Lieferung an die von Ihnen gewünschten Lieferadressen. Gerne legen wir auch Ihre persönliche Grußkarte den Präsenten 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.

PREISSTAFFEL

ab 10 Paketen

2% Preisnachlass

ab 20 Paketen

5% Preisnachlass

ab 50 Paketen

7% Preisnachlass

ab 100 Paketen

11% Preisnachlass

Trotz aller Sorgfalt beim Erstellen dieses Katalogs übernehmen wir keine Haftung, falls sich doch der Fehler-teufel irgend-wo versteckt hat.



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.



© 2021 vini diretti • Inhaber: Kai Lohrengel
Wendelinstraße 61 • 50933 Köln-Müngersdorf

www.vini-diretti.de • Tel: 0221 947 33 75 • bestellung@vini-diretti.de