

So können Sie bestellen:
im Online-Shop:
shop.vini-diretti.de
per eMail:
bestellung@vini-diretti.de
telefonisch:
0221/947 33 73

SOMMER 2021

Weinpakete

Rezepte

Winzerportraits

vini diretti
Wein erleben



EDITORIAL

Wir gehen in Serie – mit unseren beliebten Katalogen zur Saison und mit vini diretti überhaupt. Denn neben dem **Stammgeschäft am Müngersdorfer Dorfplatz** sind wir seit Mai auch auf der **Aachener Straße in Braunsfeld** präsent. Seit der Neueröffnung haben wir so viel begeistertes Feedback bekommen, dass wir uns gleich mit doppelter Kraft in unseren Sommerkatalog gestürzt haben.

Und hier ist er nun! Prall gefüllt mit unseren Weintipps für die warmen Monate und Rezepten für laue Sommerabende oder den Picknickkorb. Aber wir wären nicht vini diretti, wenn wir nicht auch wieder drei unserer geschätzten Kellereien ausführlicher vorstellen würden.

Mit einer kleinen Bilderstrecke zur Neueröffnung in Braunsfeld und zur Wiedereröffnung in Müngersdorf sagen wir allen Gewerken danke, die unsere Ideen so wundervoll umgesetzt haben.

„Der Sommer wird gut“, heißt es allerorten. Und das nehmen wir beim Wort. Reisen an so manchen Sehnsuchtsort der letzten Monate sind ja zum Glück wieder möglich, aber Inspiration und Genussideen für zu Hause dürfen trotzdem nicht fehlen.

Wir wünschen viel Freude beim Blättern und Lesen und freuen uns auf Ihren Besuch bei vini diretti in Braunsfeld und in Müngersdorf!

Mit herzlichen Grüßen

Kai Lohrengel & Fanny Lohrengel

GENUSS FÜR DEN SOMMER!

Den Genuss für den Sommer interpretieren wir für alle Sinne: Weine, die Nase und Gaumen schmeicheln. Dazu ein paar wunderbare Sommerrezepte und Bilderstrecken zu unseren beiden Läden.

Auch in diesem Katalog stellen wir Ihnen zwei weitere geschätzte Winzer aus unserem Sortiment und die Biermanufaktur Engel ausführlicher vor.

Egal ob Sie im Sommer in die Ferne schweifen oder zu Hause bleiben: Wir liefern zuverlässig innerhalb Deutschlands und auch darüber hinaus zu unseren bekannten Konditionen.



INHALTSVERZEICHNIS

AM STRAND	S. 6 – 17
KELLEREI MIRABELLA	S. 18 – 23
AB IN DIE BERGE	S. 24 – 33
KELLEREI GORGO	S. 34 – 39
VINI DIRETTI JETZT ZWEIMAL IN KÖLN!	S. 40 – 41
VINI DIRETTI BRAUNSFELD	S. 42 – 47
VINI DIRETTI MÜNGERSDORF	S. 48 – 51
AUF TERRASSE UND BALKON	S. 52 – 65
BIERMANUFAKTUR ENGEL	S. 66 – 71
BESTELL-MODALITÄTEN	S. 72 – 75



AM STRAND

Plätscherndem, rauschendem, tosendem Wasser lauschen – ein Inbegriff von Sommer- und Ferienstimmung. Ob ganz idyllisch am Meer oder im heimischen Freibad ist da (fast) zweitrangig. Stellt sich noch die Getränkefrage. Und die beantworten wir Ihnen naturgemäß besonders gerne.



FRISCHE BRISE VOM GARDASEE

#6337

Im süd-östlichen Hügelland des Gardasees angebaut, haben sich die Weine der Winzerin Roberta Bricola vom Weingut Gorgo zu einem Geheimtipp entwickelt. Ihre authentischen Produkte sind alle BIO produziert und verwöhnen den Genießer mit feiner Stilistik und Ausgewogenheit.

Klar, schön frisch und ausgewogen die Weißweine mit Chardonnay, Pinot Grigio und die Custoza-Cuvée. Die Selektion Custoza „St. Michelin“ stammt von älteren Rebstöcken und ist eine komplexere Cuvée aus einheimischen Rebsorten. Schließlich folgen der rote Bardolino und Chiaretto in rosé mit der unnachahmlich feinen Stilistik, die gleich Lust auf den zweiten Schluck macht.

Inhalt:

- ✓ Chardonnay
- ✓ Custoza Michelin
- ✓ Bardolino
- ✓ Bardolino Chiaretto
- ✓ Pinot Grigio
- ✓ Custoza

Verkaufspreis brutto** 49,00 €*



* Preise inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** inkl. MwSt. 19%

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



FEINPERLIGE FRANCIACORTA

#6344

Am Fuße der Bergamasker Alpen und dem wunderschönen Lago d’Iseo vorgelagert liegt Italiens spannende und hochgelobte Schaumweinregion Franciacorta. Hier werden nach jahrelanger Reife vornehmlich Chardonnay, Pinot Bianco und Pinot Nero-Trauben zu unverwechselbaren Sekten ausgebaut. Die Mirabella-Box enthält sechs unterschiedliche Flaschen, darunter die Klassiker Brut Edea, den Brut Rosé und den seidig-cremigen Satén. Der Franciacorta Demetra ist ein großartiges Beispiel für trockenere und lang gereifte Sekte mit über 55 Monaten Hefelager. Die zwei Neuheiten von Mirabella, aus nur einer Rebsorte gewonnen, lassen uns frohlocken: ein äußerst eleganter und feiner Pinot Bianco und der etwas kräftigere und würzigere Pinot Nero.

Inhalt:

- ✓ Franciacorta Brut EDEA DOCG
- ✓ Franciacorta Brut Rosé DOCG
- ✓ Franciacorta Saten Brut DOCG
- ✓ Pinot Bianco Brut Nature VSQ
- ✓ Franciacorta Pinot Nero Brut Nature DOCG
- ✓ Franciacorta Brut Cuvee Demetra DOCG

Verkaufspreis brutto ** 149,00€*



* Preise inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** inkl. MwSt. 19%

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



REIF FÜR DIE INSEL

#6341

Die Kellereigenossenschaft CVA Canicatti überzeugt seit 1969 mit ihren einzigartigen Weinen. Die gehobene „Aquilae“-Linie gehört fest zu unserem Sortiment. Die Weißweine aus den Rebsorten Catarratto und Grillo bestechen durch zarte, klare Aromen und sind von angenehmer Frische unterlegt. Ein Nero d'Avola, der mit seinen angenehmen Aromen von dunklen Beeren die Sonne Siziliens in unser Glas zaubert, gehört natürlich dazu. Einer unserer heimlichen Lieblingsweine ist der Syrah Aquilae, der warme Aromen von Erdbeeren, Kirschen und reifen Zwetschgen mit einem Hauch von Veilchen vereint und sich dabei am Gaumen weich und saftig zeigt. Die beiden großartigen Selektionsweine Grillo Fileno und Scialo Nero d'Avola-Syrah runden das Paket famos ab.

Inhalt:

- ✓ Aquilae Grillo IGP
- ✓ Aquilae Catarratto IGP
- ✓ Grillo Fileno DOC
- ✓ Aquilae Nero d'Avola IGP
- ✓ Aquilae Syrah IGP
- ✓ Scialo Nero d'Avola-Syrah IGP

Verkaufspreis brutto ** 59,00€*



* Preise inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** inkl. MwSt. 19%

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



Rezepte aus der vini-Küche

WASSERMELONEN-SALAT

1. Melone in Scheiben schneiden, Kerne entfernen, dann in mundgerechte Stücke zerteilen.
2. Rucola waschen und trocken schleudern.
3. Sonnenblumenkerne kurz in der Pfanne rösten.
4. Käse in Scheiben schneiden und in mundgerechte Stücke brechen.
5. Essig und Olivenöl vermischen. Mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken und über die übrigen Zutaten geben.
6. Wem das Rezept zu fruchtig ist, der kann ½ Salatgurke, 2 Tomaten und schwarze Oliven ergänzen.



Zutaten für 2 Personen

50 g Rucola (2 Handvoll)
20 g Sonnenblumenkerne
200 g Feta (1 Stück)
400 g Wassermelone

Dressing

4 EL weißer Balsamico
3 EL Olivenöl
1 TL Honig
Salz, Pfeffer

Nach Belieben ergänzen:

½ Salatgurke
2 große Tomaten
40 g schwarze Oliven

*„Meine Weinempfehlung: Der zarte
und fein duftende Franciacorta Brut
EDEA von Mirabella“*



ESSIG UND ÖL



5,90 €**

ACETAIA BERTONI: CREMA DI BALSAMICO 0,25L #239

Diese milde Crema wird aus Aceto Balsamico, Zucker und Maisstärke hergestellt. Prima zum Würzen und Dekorieren.



9,90 €**

INFRANTOJO: OLIO DI LIMONE IN OLIO EXTRA VERGINE „RES“ 0,25L #5644

Der Gehimttipp: Hochwertiges Olivenöl Extra Vergine verfeinert mit ätherischen Ölen sizilianischer Zitronenschalen. Gibt den frischen Zitruspiff z.B. beim Verfeinern von Fischgerichten, Suppen und Salatsaucen.



12,90 €**

INFRANTOJO: MARSILIO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „FLORENS“ 0,5L #5647

Fruchtig herbes Olivenöl aus toskanischen Oliven. Im Aroma angenehme blumige Noten, im Geschmack frisch mit leichter, typischer Schärfe.



9,90 €**

INFRANTOJO: OLIO DI ROSMARINO IN OLIO EXTRA VERGINE „RES“ 0,25L #5778

Hochwertiges Olivenöl Extra Vergine kombiniert mit ätherischen Ölen von Rosmarin. Perfekt zur Kombination mit Brot, Kartoffeln und Fleisch.



8,50 €**

ACETAIA BERTONI: CONDIMENTO BIANCO 0,5L #233

Der Condimento bianco ist ein weißer „Balsamico“ der Spitzenklasse. Er besitzt einen sehr angenehmen und lieblichen Geschmack und ist ein toller Begleiter zu allen möglichen Salatvariationen, aber auch perfekt geeignet für Marinaden zu Wild und Geflügel.



MIRABELLA

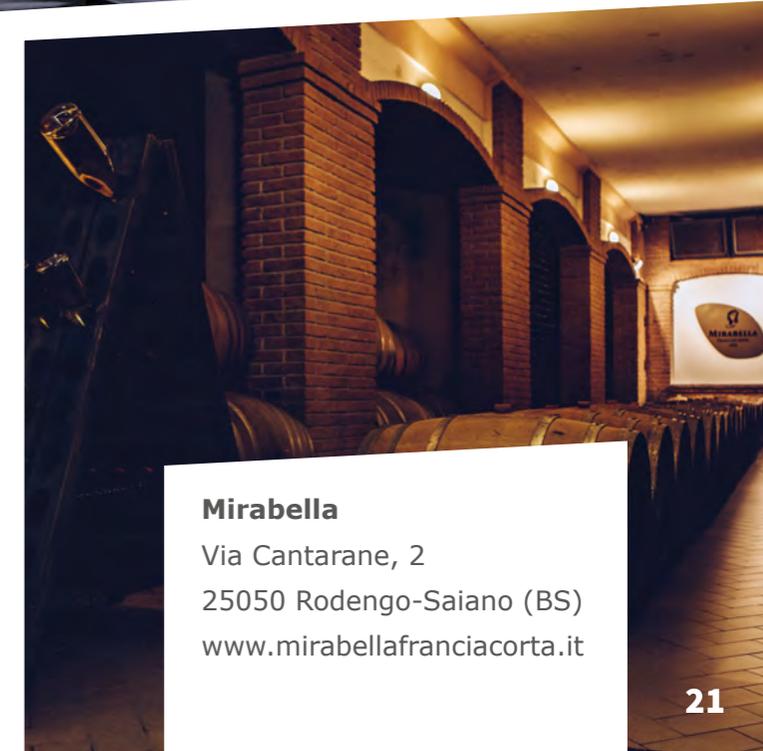
DIE WUNDERSCHÖNE

Die Weichen für die erstklassigen Schaumweine der Kellerei Mirabella wurden gleich von Beginn an gestellt: modernste Kellertechniken, professionelles Personal und Weinberge in besten Lagen. **Mirabella wurde zwar erst 1979 gegründet, gehört aber heute zu den Vorzeigeproduzenten im Franciacorta.** Die Weinfelder für die Franciacorta-Schaumweine sind südlich des Lago d'Iseo gelegen. Man könnte die Region auch die italienische Champagne nennen, denn in Qualität und Exzellenz stehen die Franciacortas dem französischen Champagner in nichts nach.

Die Kellerei Mirabella baut die Trauben aus den Rebsorten Pinot Bianco und Chardonnay zu einem edlen Sekt nach der Méthode champenoise aus. Sein Duft nach Zitrusfrüchten und frischem Gebäck ist betörend und passt natürlich zu jedem besonderen Anlass.

Wunderschön ist die Landschaft, aus der die „Mirabellas“ stammen, die Philosophie der Kellerei unterstreicht dies auf ganz besondere Weise: Der Respekt vor der Natur und dem Menschen ist das Prinzip, das die Entscheidungen leitet. Dank der Liebe zum Detail, Lösungen auf dem neuesten Stand der ökologischen Nachhaltigkeit und einem ständigen Engagement für qualitative Exzellenz hebt sich Mirabella weiterhin von anderen ab und wir sind stolz, ihre Schaumweine schon so lange zu unserem Sortiment zu zählen.





Mirabella

Via Cantarane, 2
25050 Rodengo-Saiano (BS)
www.mirabellafranciacorta.it

MIRABELLA



21,90 €**

FRANCIACORTA BRUT EDEA DOCG

#575

Der Einstieg in die großartige Franciacorta-Welt bei Mirabella: Edea! Das Cuvée aus 80% Chardonnay und 20% Pinot Bianco zeigt ein einladendes Bouquet von zarten Hefenoten und geröstetem Brot sowie feine fruchtige Aromen von goldenem Apfel und Bananen. Der Geschmack ist wunderbar ausgeglichen bei perfekter Säurestruktur.



22,90 €**

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ DOCG

#576

Unser Bestseller von Mirabella: Die Rosé-Cuvée aus Pinot Nero 45%, Chardonnay 45% und Pinot Bianco 10% gefällt durch ihre Aromatik von hellem Gebäck, kleinen roten Waldfrüchten und geröstetem Brot. Harmonisch weich, elegant und rund. Als Apéritif oder zu Antipasti mit Fisch und hellem Fleisch oder Gemüse, zu Krustentieren und Muscheln



23,90 €**

FRANCIACORTA SATEN BRUT DOCG

#577

Perfekt für den Apéritif am See: Der seidige Franciacorta Brut Satèn aus 100% Chardonnay-Trauben. Die milde Kohlensäure sorgt für eine feine Perlage und cremig-seidige Konsistenz. Im Aroma zeigen sich Anklänge von Honig und exotischen Früchten. Passt prima auch zu Lachs, Austern oder geistigen Süppchen.



29,00 €**

PINOT BIANCO BRUT NATURE VSQ

#6259

Diese Eleganz, große Klasse! Aromen von hellen Blüten und tropischen Früchten. Im Mund Assoziationen eines warmen, leicht gesalzenen Biskuitkuchens. Dabei sehr delikate und frisch mit einem betörenden, langen und ganz zart ausbalancierten Finale.



32,00 €**

FRANCIACORTA PINOT NERO BRUT NATURE DOCG

#6260

Das jüngste Baby von Mirabella: Ein reiner Pinot Nero hell gekeltert. Wir sind begeistert: Der Franciacorta duftet nach ersten Erdbeeren im Jahr, dann auch nach Himbeeren und Holunder. Feine Kräuternoten von Kamille und Minze gesellen sich dazu und erinnern an einen Frühlingsspaziergang am See. Im Finale zeigt das schöne Zusammenspiel von charmanter Cremigkeit und langem Abgang seine Extraklasse.



28,00 €**

FRANCIACORTA BRUT CUVÉE DEMETRA DOCG

#5485

Der gereifte Edle! Nach 55 monatigem Hefelager zeigt sich diese Demetra-Cuvée aus Chardonnay 70%, Pinot Nero 20% und Pinot Bianco 10% in der Nase mit intensiven Noten von frisch gebackenem Brot gemischt mit reifen gelben Früchten und hellen Blüten. Im Geschmack trocken, elegant und sehr harmonisch. Ein idealer Speisenbegleiter zu Vorspeisen und Fischgerichten.

** inkl. MwSt. 19%



AB IN DIE BERGE

Reisen in Deutschland sind auch in diesem Jahr weiter sehr beliebt – und das ja sehr zu Recht! Ob in den Alpen oder einem der vielen schönen deutschen Mittelgebirge, die Natur zieht uns in den Bergen auf besondere Weise in ihren Bann. Neue Perspektiven hinter jeder Wegbiegung und die Aussicht auf ein kühles Getränk auf dem Gipfel. Mit diesen Weinen lässt sich eine schöne Aussicht besonders gut genießen!



KURTATSCH SELEKTION

#6339

Die Kellerei Kurtatsch produziert auf nachhaltige Weise charaktervolle Weine, welche ihre unterschiedlichen Standorte – ihr Terroir – bestmöglich widerspiegeln. Einmalig in Europa, erstrecken sich die Kurtatscher Weinberge von 220-900 m.ü.M. Hier findet jede Rebsorte ihren idealen Standort – und für jeden Geschmack ist ein charaktervoller Wein dabei. Angefangen bei den weißen Klassikern Pinot Grigio und Pinot Bianco über die aromatischen Sauvignon und Gewürztraminer-Selektionen bis hin zu dem wunderbaren roten Vernatsch „Kalterer See Auslese“ und dem kräftig-würzigen und sonnenverwöhnten Lagrein.

Inhalt:

- ✓ Südtiroler Pinot Grigio Selection DOC
- ✓ Südtiroler Pinot Bianco Selection DOC
- ✓ Südtiroler Sauvignon Selection DOC
- ✓ Südtiroler Chardonnay CALIZ DOC
- ✓ Kalterer See Auslese trocken DOC
- ✓ Südtiroler Lagrein DOC

Verkaufspreis brutto** 59,00€*



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

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





KURTATSCH PREMIUM

#6338

Die Terroirlinie – Spitze der Kurtatscher Weinbaukunst. Lage für Lage. Wein für Wein. Weine so zu produzieren, dass sie die unterschiedlichen Standorte bestmöglich widerspiegeln, das ist die Philosophie der Kurtatscher Kellerei. Mit schonender und präziser Vinifizierung der einzelnen Lagen, mit jahrzehntelangem Wissen und neuesten Technologien. Ob ein intensiver Lagrein Frauenrigl aus heißen, tiefgründigen Rebbergen oder ein frischer, knackiger Müller Thurgau aus der hochgelegenen Lage Graun. Die Weine schmecken nach Kurtatsch. Mit jedem Ortsteil anders und immer unverwechselbar.

Inhalt:

- ✓ Südtiroler Pinot Bianco HOFSTATT DOC
- ✓ Südtiroler Sauvignon KOFL DOC
- ✓ Müller-Thurgau GRAUN DOC
- ✓ Südtiroler Gewürztraminer Selection DOC
- ✓ Südtiroler Pinot Grigio PENONER DOC
- ✓ Südtiroler Lagrein FRAUENRIGL DOC

Verkaufspreis brutto** 98,00€*



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

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



Rezepte aus der vini-Küche

PIADINA – FRISCHES WEICHES FLADENBROT FÜR UNTERWEGS

1. Mehl, Wasser, Öl, Salz und Natron in eine große Schüssel geben und die Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Diesen abgedeckt für 30 Minuten ruhen lassen.
2. Aus dem Teig sieben gleich große Kugeln formen und zu einem flachen Teig mit etwa 20 bis 25 Zentimeter Durchmesser ausrollen.
3. Die Piadine nun einzeln in einer erhitzten Pfanne bei mittlerer Hitze, ohne Zugabe von Öl, etwa zwei Minuten von jeder Seite braten. Am besten ist eine gusseiserne Pfanne geeignet.
4. Die frische Piadina nun beliebig und ganz nach eigenem Gusto befüllen: Wir empfehlen die köstlichen gegrillten Gemüse und Pesti von Il Carrugio. Wer es etwas pikanter mag, der freut sich über die Pate Bomba von Contadini.



Zutaten für ca. 7 Piadine

500 g Mehl
250 ml Wasser
2 EL Olivenöl
1/2 TL Salz
1/2 TL Natron

Füllung

Hier sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt!
Wir empfehlen aus unserem vini diretti Sortiment: Grigliati, am besten begleitet von Mozzarella, Parmesan oder einem anderen Käse. Frische Kräuter wie Petersilie, Basilikum oder Thymian geben dazu noch den entscheidenden Geschmacks-Kick.

„Meine Weinempfehlung: Der wunderbar duftende Custoza vom Weingut Gorgo“



GRIGLIATI, PESTI, I PATE



5,90 €**

CONTADINI: BOMBA DEL SALENTO

#226

Für die Liebhaber der sehr pikanten Pates. Die sonnengetrockneten Peperoncini geben hier ihr Bestes. Als Brotaufstrich, zum Schärferen von Nudelsonnen oder zum Würzen von Grillfleisch.



5,90 €**

IL CARUGGIU: FINOCCHI GRIGLIATI 180G

#5700

Der frische Fenchel wird gegrillt, mit Kräutern abgeschmeckt und mit Olivenöl abgedeckt. Prima als Ergänzung für die abendliche Antipasti-Platte.



5,90 €**

IL CARUGGIU: PEPERONI GRIGLIATE 180G

#5616

Die frischen Paprika kommen aus dem Piemont, werden leicht gegrillt und anschließend mit Kräutern und Olivenöl extra vergine verfeinert.



5,90 €**

IL CARUGGIU: PESTO GENOVESE 180G

#169

Eines unserer beliebtesten Feinkostprodukte im Sortiment. Mit frischem ligurischen Basilikum, Pinienkernen, Knoblauch, Olivenöl und reifem Parmesan. Klassisch zu Pasta, als Aufstrich für geröstete Weißbrotscheiben oder als Basis einer würzigen Soße – Pesto Genovese, immer ein Garant für ein mediterranes Geschmackserlebnis.



KELLEREI GORGO

BIO-WEINE AUS LEIDENSCHAFT

Im Anbaugebiet rund um Custoza im Veneto wurde 1975 das Weingut Gorgo gegründet. Die Moränenböden, die die Gletscher auf ihrem Rückzug östlich vom Gardasee hinterlassen haben, laufen sanft in flachen Hügeln am Eingang zur Poebene aus. Sehr idyllisch und unbedingt einen Abstecher auf jeder Reise zum Gardasee wert!

Heute steht Roberta Bricolo an der Spitze des Familienbetriebes und führt das Werk ihrer Eltern Alberta und Roberto fort. Von Anfang an stand der Anbau der klassischen lokaltypischen Rebsorten „Bianco di Custoza“ und „Bardolino“ im Fokus. **Heute zählen ihre Weine zu den Spitzenerzeugnissen der Region und sind bio-zertifiziert.**

Roberta war eigentlich schon auf bestem Weg in eine erfolgreiche Anwaltskarriere. Bis sie irgendwann beschloss, die Kanzlei gegen den Weinkeller einzutauschen. Robertas Leidenschaft für den Wein und alles, was damit zusammenhängt, ist tief und echt. Sie beeinflusst ihr ganzes Leben, ihren Stil, ihr Denken.

Das zeigt sich auch in ihrer Entscheidung für den biologischen Weinbau, die eine Entscheidung für einen gesunden Wein war und ist, der im Einklang mit der Natur hergestellt wird, die den Wein hervorbringt. So sind die Weine besonders bekömmlich für den Menschen.





Azienda Agricola Gorgo

Via Gorgo, 19

37066 Custoza (VR)

www.cantinagorgo.com

GORGO



8,30 €**

CHARDONNAY

#6147

Knackig, fruchtig und unglaublich aromatisch – der Chardonnay von Gorgo vom Gardasee macht richtig Spaß. Der Duft nach tropischen Früchten ist gepaart mit einem Hauch von Birne. Seine leichten mineralischen Noten und der weiche Schmelz bereiten ein ausgesprochen erfrischendes Trinkvergnügen.



9,90 €**

CUSTOZA MICHELIN

#5253

Echtes Gardasee-Feeling: Frisch, lebhaft und vollmundig mit üppiger Frucht und dezent blumiger Aromatik ausgestattet. Am Custoza San Michelin bleibt man hängen, muss einfach noch einen zweiten und dritten Schluck nehmen. Aus dem ältesten Weinberg San Michelin gewonnen, besticht die Cuvée aus Garganega, Cortese, Trebbiano und Riesling durch Harmonie und große Struktur.



8,30 €**

BARDOLINO

#5252

Ein Bardolino, wie er sein soll: frisch und fruchtig, nicht zu kompliziert, aber dennoch mit Anspruch. Jung gefällt er mit seiner angenehm aromatischen Fruchtigkeit, doch mit den Jahren legt er an Komplexität zu; dann schwingen auch würzige Noten mit!



8,30 €**

BARDOLINO CHIARETTO

#5251

Unser Rosé-Terrassenrenner! Er zeigt sich frisch und zart-duftend, bei purer Eleganz. Solo genossen ein sinnlicher Wein, in Gesellschaft verführt er zu Abenteuern und fantastischen Geschichten. Neben roten Früchten zeigen sich wunderschöne Granatapfel-Aromen mit etwas Minze, Mandel und Holunder.



8,30 €**

PINOT GRIGIO

#5250

Dieser Pinot Grigio macht eine gute Figur: Seine klare und billiante Farbe, die frischen und saftigen Aromen von grünem Apfel, Birne und Quitte: Welch ein Genuss zu Fisch und Meeresfrüchten sowie zu Risotto.



8,30 €**

CUSTOZA

#5613

Unser Bestseller! Der Custoza duftet wunderbar intensiv nach Äpfeln und Pfirsichen, besitzt ein langes saftiges Fruchtfinale mit flankierenden Noten von frischen Kräutern. Er passt prima zu Pastagerichten, Geflügel und gegrilltem Fisch.

** inkl. MwSt. 19%

VINI DIRETTI – JETZT ZWEIMAL IN KÖLN!

Wir haben uns verdoppelt! Und sind mächtig stolz auf unseren neuen Weinladen auf der Aachener Straße in Köln-Braunsfeld und auf den umgestalteten Laden mit Bistro in Köln-Müngersdorf. Ein lang gehegter Wunsch ist Wirklichkeit geworden. Denn nun hat beides wirklich Raum – der Bistrobetrieb in Müngersdorf und das umfangreiche Wein- und Feinkostsortiment mit Beratung in Braunsfeld.



vini diretti Braunsfeld

Aachener Str. 555
50933 Köln



vini diretti Müngersdorf

Wendelinstraße 61
50933 Köln



VINI DIRETTI BRAUNSFELD

ITALIENISCHE WEINE, FEINKOST & PRÄSENTE

Am neuen Standort fühlen wir uns sehr, sehr wohl. Kein Wunder, denn die Braunsfelder haben uns so freundlich empfangen: Die Geschäftsleute auf der Aachener Straße ebenso wie Interessierte aus der Nachbarschaft, die das neue Wein- und Feinkostgeschäft auf „ihrer“ Einkaufsstraße besuchen. Neben Kai Lohrengel ist **Franco Brunetto** täglich vor Ort und hat die Braunsfelder auch schon ins Herz geschlossen: *„So viele Jahre Einzelhandelserfahrung und trotzdem war ich am Eröffnungstag unfassbar aufgeregt – bis die ersten netten Kunden den Laden betraten. Die Atmosphäre macht jeden Tag aufs Neue Spaß!“*

Und natürlich freuen wir uns auch über viele bekannte Gesichter, die aus Müngersdorf und Umgebung unseren neuen Laden begutachten und sich mit uns und für uns freuen, wie schön er geworden ist! Enge Beziehungen zu unseren Winzern sind für vini diretti ebenso wichtig wie zu unseren Kunden. Das haben die ersten Wochen im neuen Laden gezeigt.

„So viele treue Kundinnen und Kunden sind vorbeigekommen, einfach um uns zu beglückwünschen. Viele haben die Umbauphase auf unseren Social Media-Kanälen mitverfolgt und haben sich fast genauso gefreut wie wir, als es geschafft war und wir das erste Mal die Tür aufschließen konnten“, erzählt **Kai Lohrengel** begeistert.

In Braunsfeld finden Sie unser komplettes und sehr umfangreiches Wein-Sortiment:

Weine aus **14 italienischen Weinregionen** und von persönlich ausgewählten Winzern aus **Deutschland** und **Frankreich**. Dort beraten wir Sie gerne und nehmen uns Zeit, den passenden Wein für Sie oder einen bestimmten Anlass zu finden. Neben Weinen bieten wir hier auch italienische Feinkost, Kaffee und einen Präsenstservice.



Schritt für Schritt wuchs der Laden: Aus einem leeren hellen Ladenlokal wurde in gut drei Wochen vini diretti. Am meisten Geduld war beim Gießen des neuen Bodens gefragt, immer wieder wurden neue Schichten aufgetragen, tagelang musste er trocknen und wir durften nur von außen schauen.

Aber wir wollten sicher gehen, dass er auch noch schön aussieht, wenn mal das eine oder andere Glas Rotwein zu Bruch geht... Und danach ging dann alles plötzlich ganz schnell, die Schreiner haben mit dem Einbau der Regale wirklich ganze Arbeit geleistet. So schön konnten wir unsere Weine noch nie präsentieren – und gleichzeitig haben wir sehr viel Stauraum eingeplant. Akzente setzt die Beleuchtung.

Ein echter Hingucker ist unser beleuchtetes **Champagner-Regal**. Neben den bewährten und sehr beliebten italienischen Schaumweinen haben wir unser Sortiment nun auch um das Original aus der Champagne ergänzt. Wir wüssten ja gerne, wer sich beim abendlichen Spaziergang die Nase am Fenster platt drückt. Vielleicht spielen wir demnächst abends mal Mäuschen...

Ein treuer Partner, auf den auch viele unserer Gastronomiekunden zählen, ist die **Kaffeerösterei Piansa aus Florenz**. In Braunsfeld steht nun die edle Kaffeemaschine von La Marzocco, die schon einige Zeit in der Rösterei in Florenz im Einsatz war. Wir freuen uns, hier auch echten italienischen Kaffee-Genuss zu bieten.

Öffnungszeiten in Braunsfeld:

Di – Fr 12 – 19 Uhr

Sa 9 – 14 Uhr



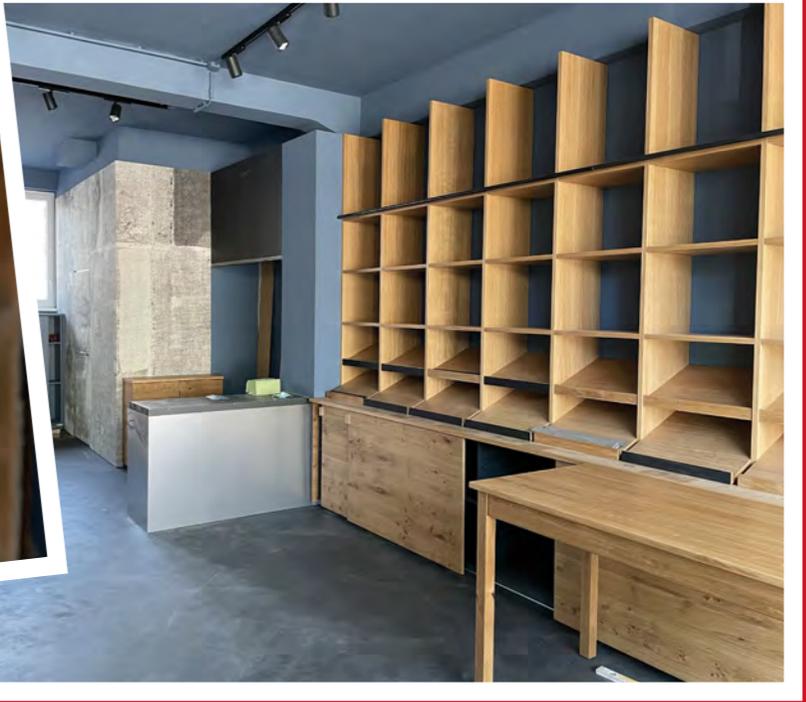
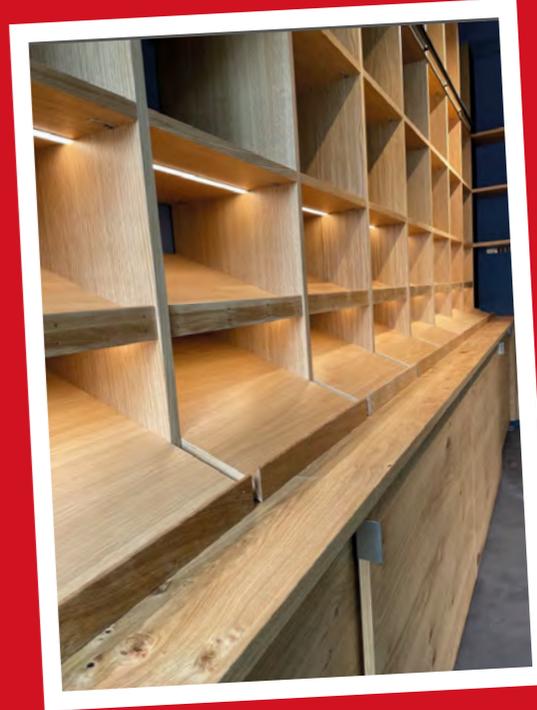
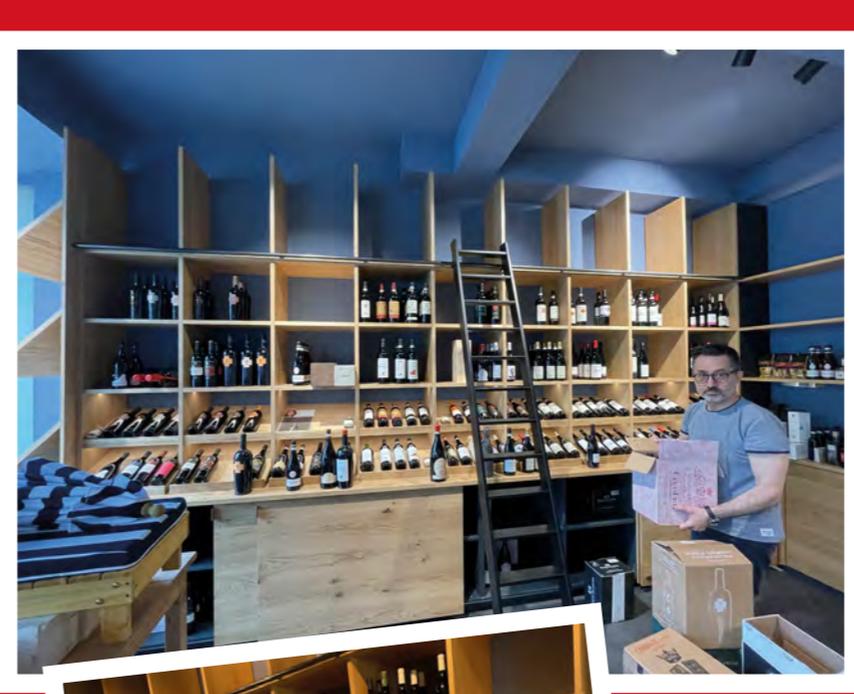
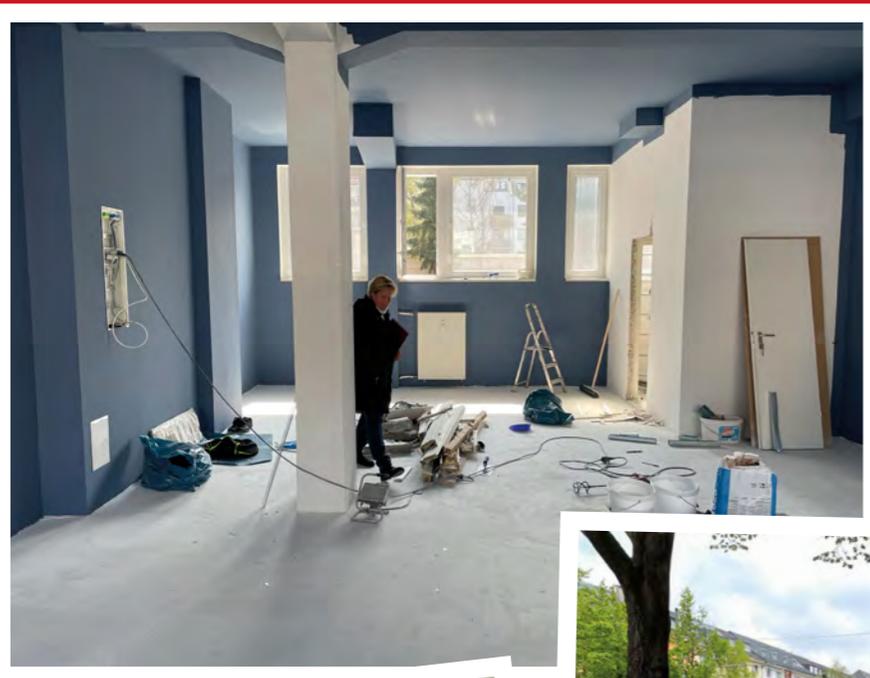
vini diretti Braunsfeld

Aachener Str. 555

50933 Köln

Fon 0221 50803638

www.vini-diretti.de



VINI DIRETTI MÜNGERSDORF

WEINLADEN, CAFÉ UND WEINBAR

Eine kleine Pause haben wir uns in Müngersdorf gegönnt. Denn auch hier haben wir etwas umgebaut und renoviert, damit der Bistrobetrieb mit Fanny Lohrengels Handschrift Mitte Juni wiedereröffnen konnte. Am Dorfplatz gibt es nun ein kleines, aber feines Wein- und Feinkost-Sortiment, in den Sommermonaten begleitet von Terrassenbetrieb und einer Eistheke.

Rechtzeitig zum Sommer gibt es also wieder das von den Müngersdorfern so geschätzte Italien-Gefühl auf der Piazza: **Fanny Lohrengel** serviert mit ihrem Team auf der Terrasse Schinken, Käse, Salami und Antipasti, dazu ein Glas Wein oder Kaffeespezialitäten.

Seit der Wiedereröffnung ist die Eistheke ein echter Publikumsmagnet!

Das köstliche Eis von Keiserlich gibt es ab sofort also auch in Müngersdorf und wir werden täglich routinierter beim Füllen der Eistüten.

„Ich freue mich einfach sehr, wieder Gastgeberin auf unserer schönen Terrasse sein zu können“, sagt Fanny Lohrengel strahlend am Eröffnungstag, während sie auf ihrem Tablett zwei Eisbecher, diverse Weingläser und eine Antipasti-Platte zur **Terrasse auf dem Dorfplatz** balanciert.

Im Laden gibt es weiterhin eine etwas kleinere Weinauswahl und natürlich Feinkost.

In den kälteren Monaten wird es auch hier eine schöne Auswahl an Präsenten und Leckereien für zu Hause geben.

Öffnungszeiten in Müngersdorf:

Di – Do 15 – 19 Uhr Fr – Sa 15 – 21 Uhr



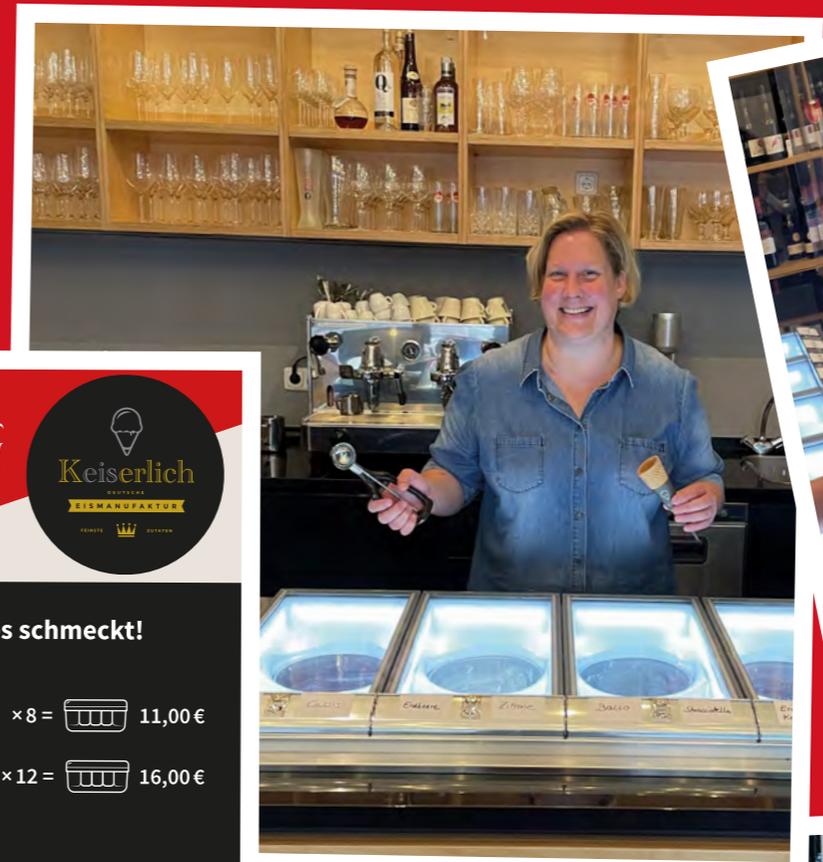
vini diretti Müngersdorf

Wendelinstraße 61

50933 Köln

Fon 0221 947 33 75

www.vini-diretti.de



*Neu bei vini diretti!
Eis von Keiserlich!*



Natürlich, weil man es schmeckt!

🍦 1,50 €	🍦 × 8 = 🍽️ 11,00 €
🍦🍦 3,00 €	🍦 × 12 = 🍽️ 16,00 €
🍦🍦🍦 4,50 € u.s.w.	

Spaghettieis 7,00 €	Eiskaffee 4,50 €
Schokobecher 7,00 €	Vanilla-Shot 3,00 €
Milchshake 4,50 €	Sahne 1,00 €

* Diese Preise gelten für „To Go“



AUF TERRASSE UND BALKON

Endlich wieder gemeinsam mit Freunden laue Sommerabende genießen. Kochen, gemeinsam essen und genießen. Da darf ein besonderer Tropfen im Glas nicht fehlen. Unsere Wein-Empfehlungen für die italienischen Momente zu Hause, ob auf der Terrasse oder dem Balkon, haben wir auf den folgenden Seiten zusammengestellt. Salute!



AB IN DIE TOSKANA

#6343

Eine Bank bei uns im Sortiment: Die fantastischen Bio-Weine vom Weingut Il Palagione aus San Gimignano in der Toskana. Der charismatische Winzer Giorgio Comotti heimst regelmäßig Preise ein und man findet seine Weine auf allen Top-Listen der wichtigsten Weinkritiker. Seine drei weißen Vernaccia aus gleichnamiger Rebsorte. Der frische HYDRA, die Einzellage LYRA, die zu 10% kurz in Holzfässern ruhte und schließlich die Riserva ORI, von Reben aus älteren Weingärten produziert. Auch Rosé und Rotwein aus einer klassischen toskanischen Rebsorte, Sangiovese: Der SUNROSE zeigt sich mit einer leuchtenden Farbe und zartwürzigen Aromen. Der rote TREVITE ist dicht strukturiert und sehr saftig und rund. Schließlich begeistert uns jedes Jahr auf Neue sein Klassiker Chianti CAELUM mit seinen einladenden Erdbeer- und Kirscharomen und seiner feinen und frischen Gestalt.

Inhalt:

- ✓ Vernaccia di San Gimignano Hydra DOCG (Laden)
- ✓ Vernaccia di San Gimignano LYRA DOCG
- ✓ Vernaccia di San Gimignano ORI DOCG
- ✓ Sunrose´ IGT
- ✓ Il Trevite Toscana Rosso IGT
- ✓ Chianti Colli Senesi Caelum DOC

Verkaufspreis brutto** 69,00€*



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

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



PURE SOMMERLAUNE

#6342

So haben sich die Zeiten geändert: Corte Manzinis Lambrusco L'acino avanciert zum Kultstoff auf der Terrasse. Mit seiner dunklen, schwarzlila Farbe, dem erfrischenden und saftigen Mundgefühl und der unvergleichlich expressiv würzigen Beerenfrucht lässt er alle Lambrusco-Vorurteile der letzten 50 Jahre vergessen.

Der mild sprudelige Wein duftet frisch nach roten Beeren, ist trocken bei angenehmer Herbheit und langem Fruchtfinale. Kalt serviert ist er perfekt für einen Abend auf der Terrasse zu Parmaschinken, einem guten Parmigiano Reggiano oder deftigen Fleischgerichten. Wer's etwas weniger expressiv im Duft, aber auch schön trocken mag: Corte Manzinis Lambrusco „Fior di Rosé“ kommt mit zarten Erdbeer- und Himbeeraromen äußerst galant daher.

Inhalt:

- ✓ 3 Flaschen Lambrusco Grasperossa l'Acino
- ✓ 3 Flaschen Fior di Rosé Lambrusco Grasperossa frizzante

Verkaufspreis brutto ** 62,00€*



* Preise inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** inkl. MwSt. 19%

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



EIN HAUCH PROVENCE

#6340

Das Traditions-Weingut Mas de Cadenet beweist eindrucksvoll, warum die Familie Négrel zu den großen Rosé-Spezialisten der Provence gehört! Und das seit 200 Jahren. Herausragend die beiden Selektionen Mas de Cadenet Côtes de Provence Blanc und Côtes de Provence Sainte Victoire Rosé. Sogar der kleine Einstiegswein „Horizon“ ist ganz groß und wunderbar einladend.

Die Reben für diese Weine wachsen auf den kalkhaltigen Böden der Provence, die den Trauben viel Eleganz und eine charakteristische Mineralität mit auf den Weg geben. Und das sogar in Bio-Qualität. Dazu passen Meeresfrüchte und Fische wie Dorade oder Zander ganz wunderbar. Aber auch solo auf der Terrasse sind die Weine ein Volltreffer, sie lassen sofort sehnsuchtsvoll an die Provence denken.

Inhalt:

- ✓ 2 Flaschen Horizon Rose IGP
- ✓ 2 Flaschen Rosé Cotes de Provence AOC
- ✓ 2 Flaschen Blanc Cotes de Provence AOC

Verkaufspreis brutto** 69,00€*



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

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



ENGEL PROBIERKISTE

#6239

Die ganze Vielfalt der Biermanufaktur Engel in einer Kiste: Vom neuen Hellen Naturtrüb Bio über Hefeweizen und das beliebte Kellerbier bis zu alkoholfreien Varianten sind alle Biere aus unserem Sortiment in diesem Propierpaket vereint. Natürlich auch das süffige Radler. Wer sich auf die Suche nach seinem Lieblingsbier aus dem Baden-Württembergischen Crailsheim machen möchte, der ist mit dieser Kiste richtig beraten. Sehr zum Wohle!

Inhalt:

- ✓ 3 Flaschen Engel Hell Naturtrüb Bio
- ✓ 2 Flaschen Engel Kellerbier hell
- ✓ 2 Flaschen Engel Aloisuis Märzen
- ✓ 2 Flaschen Engel Hefeweizen Naturtrüb
- ✓ 2 Flaschen Engel Naturradler Alkoholfrei BIO
- ✓ 2 Flaschen Engel Kellerbier Alkoholfrei BIO
- ✓ 2 Flaschen Engel Keller Pils BIO

Verkaufspreis brutto** 19,90 €* + 3,75 € Pfand



* Preise inkl. Verpackung, zzgl. Versand

** inkl. MwSt. 19%

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

Rezepte aus der vini-Küche

LACHS VOM GRILL

1. Lachs marinieren: Zitrone und Orange abreiben und auf dem Lachs verteilen,
2. Zitrone und Orange auspressen und den Saft über dem Lachs verteilen,
3. mit Pfeffer und Salz und etwas braunem Zucker würzen.
4. Den Lachs in Frischhaltefolie einwickeln und 1-2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.
5. Auf dem Grill bei ca. 150 ° auf der Haut etwa 30 Minuten grillen und dann servieren.



Zutaten für 2 Personen

1 Lachsseite mit Haut

Zum Marinieren:

1 Zitrone unbehandelt
1 Orange unbehandelt
Pfeffer & Salz
brauner Zucker

Vorbereitungszeit

20 Minuten vorbereiten
1-2 Tage Ruhezeit einplanen!
30 Minuten auf dem Grill

„Meine Weinempfehlung:
Der frische, aber elegante Rosé von
Mas de Cadenet“



GEWÜRZE & ÖLE



11,90 €**

FALORNI: LE ERBE PICCANTI 100G

#6346

Pikante Gewürzmischung aus dem Hause Falorni für Gerichte aus dem Ofen, Steak-Marinaden und pikante Pastasaucen. Fein abgestimmt mit Chili, Petersilie, Kerbel und Knoblauch.



4,90 €**

MAGGIOROTTO: SALE PER PESCE 180G

#6316

Feines Meersalz- Fleur de Sel – wird mit Petersilie, Salbei, Thymian und Rosmarin vermischt und ist in dieser Zusammensetzung ideal zum Würzen von Fischgerichten.



4,90 €**

MAGGIOROTTO: SALE PER CARNE 180G

#6315

Feines Meersalz – Fleur de Sel – wird mit Rosmarin, Thymian, Majoran, Salbei und aromatischen Kräutern vermischt, ideal zum Würzen von Fleischgerichten.



9,90 €**

FALORNI: L'AROMA FRESCO 150G

#6345

Das frische Gewürzsalz „Aroma Fresco“ von Falorni mit Zitronen und toskanischen Kräutern bereichert gebratenes und gegrilltes Fleisch, aber auch Gemüse mit einem unübertrefflich reichen Aroma.



12,60 €**

INFRANTOJO: NATIVES OLIVENÖL EXTRA

„PANEOLIO“, OLIO ITALIANO „GRAPPOLINI“ 0,5L

#5642

„Paneolio“ – es braucht so wenig: sehr gutes Olivenöl Extra Vergine von Infrantojo aus der Toskana und wie der Name schon sagt, noch eine Scheibe Brot dazu, vielleicht noch etwas Salz – fertig!



BIERMANUFAKTUR ENGEL

HIMMLISCHER BIERGENUSS DER EXTRAKLASSE

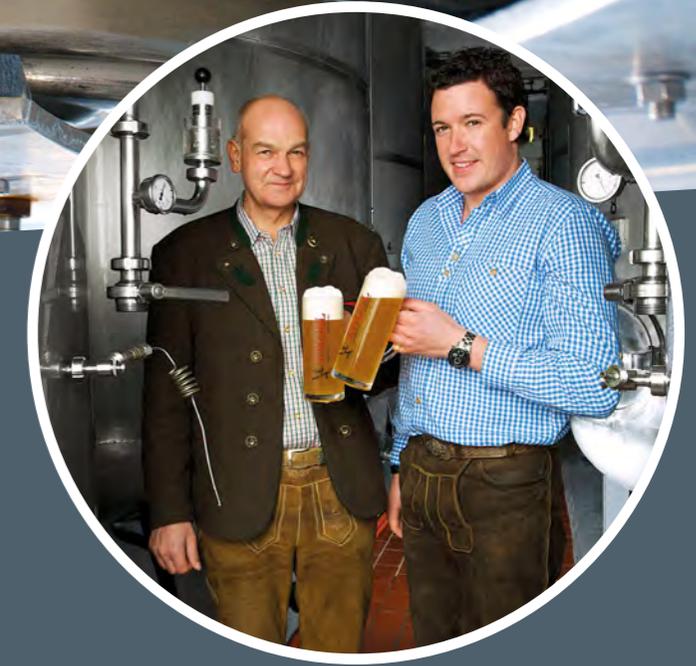
Die Biermanufaktur Engel setzt Maßstäbe in der deutschen Braukunst – und das schon seit mehr als 275 Jahren. Ihre Biere sind vielfach ausgezeichnet und teilweise bio-zertifiziert.

Die Brauerei ist bis heute von Familie Fach geführt – mittlerweile in der Hand der vierten und fünften Generation.

Die Manufaktur bietet ein sehr großes Sortiment an unterschiedlichen Bierspezialitäten.

Dennoch sind die Biere keine Massenprodukte, sondern werden jedes für sich nach bester Sorgfalt, traditionell und auf höchstem Niveau gebraut. In Italien auf der Weinmesse Vinitaly haben wir der Brauerei für uns entdeckt und waren direkt überzeugt, die Biere in unser Sortiment aufzunehmen! Und sie erfreuen sich bei unseren Kundinnen und Kunden großer Beliebtheit.

So wie wir Wert auf den Kontakt zu den Produzenten legen, mit denen wir zusammenarbeiten, legt auch Engelbräu besonderen Wert auf die Wahl der Zutaten und pflegt eine enge Zusammenarbeit mit den Landwirten der Region. **Die Biere werden aus hochwertigen deutschen Rohstoffen hergestellt, wobei der umweltbewusste Umgang mit den Ressourcen höchste Priorität hat.** Und das schmeckt man – bei den klassischen Bieren und auch bei den sehr beliebten alkoholfreien Sorten.





Biermanufaktur Engel
Haller Straße 29
74564 Crailsheim
www.engelbier.de

ENGEL



1,60 €**
+ 25ct Pfand

ENGEL HELL NATURTRÜB BIO

#6317

Weicher Anklang frischer Hefenoten und ein ausgewogener Körper. Leichte Hopfenaromen versprechen ein verführerisches Geschmackserlebnis und klassisch-süffigen Genuss.



1,60 €**
+ 25ct Pfand

ENGEL KELLERBIER NATURTRÜB HELL

#5833

Frisch und süffig mit feiner Hefe, die geschmeidig und samtig am Gaumen liegt. Perfekt eingebundener Hopfen aus Spalter Perle, Spalter Magnum und Spalter Select sorgt für ein finessenreiches Geschmacksfinale. Lange und kühl in tiefen Kellern gereift. Eines der beliebtesten Engel Biere.



1,60 €**
+ 25ct Pfand

ENGEL ALOISUIS MÄRZEN

#5837

Klassisches, urbayerisches Märzen mit weichem und mildem Geschmack. Herrliches Geschmacksvolumen mit fein-würzigem Abgang. Ein bernsteinfarbenes Bier aus Hohenloher Spezialmalzen, wahrhaft für Engelszungen gebraut.



1,60 €**
+ 25ct Pfand

ENGEL HEFEWEIZEN NATURTRÜB HELL

#5835

Spritziges, fruchtiges Engel Hefeweizen Hell ist eine obergärige Bierspezialität, mit unvergleichlich frischem Aroma. Gebraut aus goldgelbem Weizen, belebend im Trunk, harmonisch und vollkommen im Geschmack.



1,60 €**
+ 25ct Pfand

ENGEL NATURRADLER ALKOHOLFREI BIO

#5838

Die pure Erfrischung für Sport und Freizeit: natürlich, kalorienarm, vitaminreich, alkoholfrei und isotonisch. Verfeinert mit natürlichem Zitronensaft. Alkoholfreies Bio-Biermischgetränk aus 50% alkoholfreiem Bio-Kellerbier und 50% Bio-Zitronenlimonade.



1,60 €**
+ 25ct Pfand

ENGEL KELLERBIER ALKOHOLFREI BIO

#5839

Jeder Schluck ein sportlich-isotonischer Hochgenuss mit wenig Kalorien. Reich an Folsäure, Vitamin B12, lebenswichtigen Nähr- und Mineralstoffen, Aminosäuren und Spurenelementen. Erfrischt Körper und Geist.



1,60 €**
+ 25ct Pfand

ENGEL KELLER PILS BIO

#5858

Überrascht durch eine feine Zitrusnote. Ausgezeichnet abgestimmte Aromen verleihen diesem leuchtend gelben Bier einen finessenreichen Nachhall. Traumhafter Biergenuss – naturtrüb und unfiltriert.



29,90 €**

ENGEL WICKELFLASCHE KELLERBIER DOPPELMAGNUM 3,0L

#5843

Doppel-Magnum feinstes Engel Kellerbier, einzigartig vollendet in der schönen Wickelflasche. Frisch und süffig mit feiner Hefe, die geschmeidig und samtig am Gaumen liegt. Lange und kühl in tiefen Kellern gereift. Eines der beliebtesten Engel-Biere.

** inkl. MwSt. 19%

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.
- Bei ausverkauftem Artikel ersetzen wir diesen durch einen gleichwertigen Artikel.
- Alle Preise und Angebote gültig bis zum 30.09.2021 solange der Vorrat reicht.

SELBSTABHOLUNG

- Auch bei Abholung in unserem Laden bitten wir um Vorbestellung der gewünschten Pakete.
- Einfach über den Online-Shop bestellen, Versandart „Selbstabholung“ und Abholort Müngersdorf oder Braunsfeld wählen.
- Wir benachrichtigen Sie, sobald Ihre Bestellung abholbereit ist.
- Anfragen können Sie auch an **bestellung@vini-diretti.de** richten.

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.

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

GUTSCHEINE

Sie möchten freie Auswahl in einem unserer Ladengeschäfte verschenken?
Das geht natürlich auch. Gutscheine gibt es in unseren beiden Läden in Köln
ab 25€ zu kaufen und sind ein beliebtes Geschenk.



ÖFFNUNGSZEITEN

vini diretti Müngersdorf:

Di-Do 15 - 19 Uhr, Fr-Sa 15-21 Uhr

vini diretti Braunsfeld:

Di-Fr 12-19 Uhr, Sa 9-14 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 Portraits S. 2, 41, 43, 49: Gisela Pölking

© 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



© 2021 vini diretti • Inhaber: Kai Lohrengel

Aachener Str. 555 • 50933 Köln-Braunsfeld • Fon 0221 5080 36 38

Wendelinstraße 61 • 50933 Köln-Müngersdorf • Fon 0221 94733 75

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