



WEINREISE RUND UMS MITTELMEER

SPITZENQUALITÄT ZUM BESTEN PREIS

FANTINI
CALALENTA
Pecorino
Terre Di Chieti
IGP 2021

Ab Seite 4

0,75-L-Flasche

6.⁹⁹

(Liter=9.32)



DOMINO DE ALMA
Monastrell
Selección
Jumilla 2021

Seite 15

0,75-L-Flasche

4.²⁹

(Liter=5.72)

MAGAZIN 3/2022

LIMITIERT
EDITIONS-
WEINE

SOMMER/HERBST



9

SIZILIEN - SONNENINSEL DES MITTELMEERS

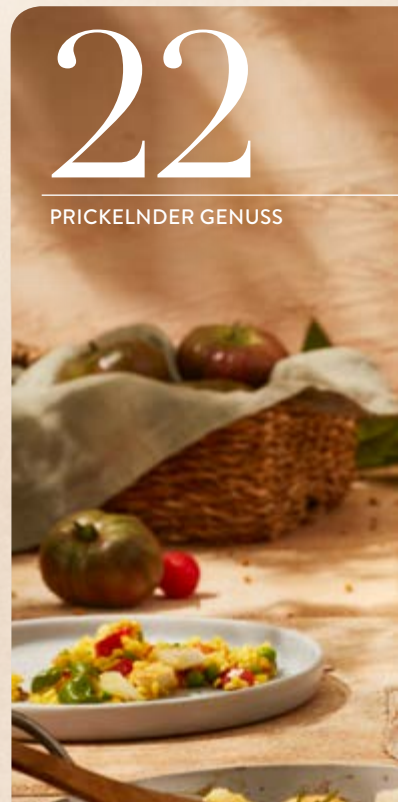
19

AUS DEM HERZEN
VON KATALONIEN



22

PRICKELNDER GENUSS



12

EIN HAUCH
FRANKREICH



Liebe

KUNDINNEN und KUNDEN,

der **Sommer geht so langsam zu Ende** und auch die sonnig heißen Tage auf der Terrasse, im Garten oder in den grünen Parkanlagen werden immer weniger. Umso verführerischer ist es, bei den noch **verbleibenden schönen Sonnenstunden** die Augen zu schließen und **zurückzudenken** an die wunderbaren **Urlaubstage am Meer** und die **Leichtigkeit** der hinter uns liegenden Tage. Bilder von historischen Städten, traumhaften Inseln und von **mediterranen Genüssen** werden vor unserem inneren Auge noch einmal wach und lassen diese **schönen Zeiten erneut lebendig werden**. Wie wäre es mit einer **Paella, Torta Rustica oder anderen ausgesuchten Spezialitäten**, mit denen schon die Großmütter ihre Liebsten verwöhnt haben? In diesem Magazin haben wir für Euch **regionale Klassiker** und unterschiedlichste Küchenstile zusammengestellt. Zusammen mit den **passenden Weinen aus einigen Regionen des Mittelmeerraumes ist Genuss garantiert**.

Wir wünschen Euch viel Spaß beim genießen und einen tollen **Spätsommer!**



Entdecke unsere
Editionsweine durch das
Scannen des QR-Codes

Weitere Informationen findest du auf
aldi-nord.de/editionsweine | [@aldinord](https://www.instagram.com/aldinord)

TRÄUMER UND VISIONEN

MIT QUALITÄT
ZUM ERFOLG

„Die drei Träumer“ wurden **Filippo, Valentino und Camillo** genannt, als sie 1994 in Ortona ohne große Mittel, doch **mit einer hervorragenden Idee, ein Weinhaus gründeten.**

Dass aus Kraft, Leidenschaft und Visionen Träume Wirklichkeit werden können, haben sie mehr als nur bewiesen. **Im Laufe der Zeit wurde das Haus zudem zu einem der Flaggschiffe Süditaliens** und wird heute als **„größte Boutique Winery“** bezeichnet. Eine Idee, die so einfach wie erfolgreich ist.



Mehr Informationen zum Pecorino Terre Di Chieti IGP 2021 findest du auf Seite 6.



Schnell waren die drei Gründer davon überzeugt, dass die Weinbauern ihr Land und ihre Arbeit am besten kennen. Und so geht es ihnen primär um die Einbindung der **Winzerfamilien** mit ihren **Erfahrungswerten** und **Können**, als um den Erwerb von Weingütern und Weinbergen.

IM LAUFE DER ZEIT WURDE DAS HAUS ZU EINEM DER **FLAGGSCHIFFE SÜD-ITALIENS** UND WIRD HEUTE ALS „**GRÖSSTE BOUTIQUE WINERY**“ BEZEICHNET.



**WINZERIN
MARIA ASSUNTA**



PECORINO TRAUBE

DREI TRÄUMER, DIE IN ORTONA OHNE GROSSE MITTEL EIN WEINHAUS GRÜNDETEN.

Die Winzer der Fantini Gruppe betreiben den Weinanbau weiterhin selbst, bekommen jedoch dafür **qualitative Vorgaben**. Eine weitere Besonderheit: **bezahlt wird die Ernte nicht nach der Menge, sondern der erzielten Qualität**. Ein lohnender Gedanke und Vorgang, der sich für alle Seiten auszahlt.

Was am Anfang als Träumerei bezeichnet wurde, kann sich mittlerweile sehen lassen, denn **in sieben Regionen Italiens** ist die **Fantini Gruppe** bis jetzt präsent: **Abruzzen, Apulien, Basilikata, Kampanien, Sizilien und der Toskana** sowie seit Januar 2021 auch auf **Sardinien**. Sogar bis ins spanische **Castilla La Mancha** führte der Weg, wo das **Projekt Finca Fella** entstand.

HÄHNCHEN

ALLA FRANCESCHIELLO



FANTINI CALALENTA Pecorino Terre Di Chieti IGP 2021

Dieser Wein präsentiert sich im Glas hellgelb mit grünen Reflexen. Am Gaumen zeigt sich ein saftiger Charakter, der sich besonders durch Anklänge von Grapefruitzeste, feiner Herbe, eleganter Säure und saftiger Frucht bemerkbar macht.



lucamaroni.com

0,75-L-Flasche

6⁹⁹

(Liter=9.32)

Fisch



Käse



Salat



Abruzzen,
Italien



Trocken



Pecorino



8-10 °C

ZUTATEN:

Für 4 Personen

600 g	Meine Metzgerei Hähnchen-Unterkeulen ²
550 g	Meine Metzgerei Hähnchenflügel ²
1 TL	Le Gusto Gewürzmühle, Sorte Pfeffer bunt
Nach Bedarf	Le Gusto Jodiertes Speisesalz
3 EL	Cantinnelle Olivenöl
3-4	Knoblauchzehen
2	Zwiebeln
150-250 ml	Calalenta Pecorino Fantini (Weißwein)
1-2 TL	Gut Bio Bio-Brühe, Sorte Gemüsebrühe
½ TL	Le Gusto Rosmarin, geschnitten
2	Gut Bio Bio-Zucchini
500 g	Spitzpaprika
8-10	King's Crown Gurken Delikatess-Gurkenfässchen
150 g	Wonnemeyer Frische Antipasti, Sorte nach Belieben ¹ , Grüne Peperoni
250 g	Goldähren Steinofen-Baguette

¹Aus der Kühlung

²Aus der Frischetruhe



ZUBEREITUNG:

1 Das Hähnchen waschen, trocken tupfen, mit buntem Pfeffer und nach Bedarf mit Salz würzen und in dem erhitzten Öl anbraten. Den Knoblauch und die Zwiebeln abziehen, die Zwiebeln in Spalten schneiden, den Knoblauch fein hacken, beides zu dem Hähnchen geben und kurz mit anbraten.

2 Den Weißwein, 200 ml Wasser, die Brühe und den Rosmarin zufügen, aufkochen und abgedeckt ca. 30-40 Min. schmoren. Die Zucchini waschen, die Enden abschneiden und die Zucchini in Stifte schneiden. Die Paprika waschen, putzen und in breite Ringe schneiden.

3 Die Gurken in Stücke schneiden, mit den Peperoni, den Zucchini und den Paprika zu dem Hähnchen geben und weitere ca. 20 Min. garen. Das Baguette nach Packungsanweisung im vorgeheizten Backofen aufbacken. Das Hähnchen mit dem Sud und dem Gemüse auf Tellern anrichten und mit dem ofenwarmem Baguette servieren.

GUTEN APPETIT!



SIZILIEN

SONNENINSEL DES MITTELMEERS

Wunderschöne Buchten, malerische Städte wie Palermo und der weltbekannte Vulkan Ätna: **Willkommen auf Sizilien.**

Ob frittierte Spezialitäten oder Pasta-Klassiker, dem Italien-Fan werden keine Grenzen gesetzt.

ALS KÖNIGIN DES MITTELMEERS BIETET SIZILIEN EINE VIELFALT AN SEHENSWÜRDIGKEITEN UND KULINARISCHEN GENÜSSEN.

Darüber hinaus hat hier auch der Weinbau eine große Bedeutung, denn mit **mehr als 112.000 ha Rebfläche** ist Sizilien mit den Liparischen Inseln und Pantelleria die **größte Weinregion Italiens.**

Eine der **historischen Rebsorten** ist der **Vermentino**, der mehr und mehr die Weinwelt fasziniert. Seit langer Zeit bekannt, reichen die

Wurzeln dieser Rebsorte **weit ins Mittelalter** zurück und die zahlreichen Synonyme beweisen nicht nur die weite Verbreitung **im gesamten Mittelmeerraum sowie auf Madeira**, sondern auch die lange Historie.

Die größte Anbaufläche nimmt die Sorte in Italien ein, wo auch der Ursprung vermutet wird. Von Ligurien im Norden über die Toskana bis hin nach Sardinien und Sizilien wird die Rebe angebaut. **Frankreich ist das zweitwichtigste Anbauland**, doch mittlerweile kann man Vermentino sogar in Kalifornien finden. Es ist die ideale Rebsorte, um **Weine eines neuen Stils** zu präsentieren. Hier treffen **elegante Frucht und feine Herbe** aufeinander.

EINE DER HISTORISCHEN REBSORTEN IST DER VERMENTINO, DER MEHR UND MEHR DIE WEINWELT FASZINIERT.



GIUSTO VENTO Vermentino Terre Siciliane IGT 2021

Dieser Vermentino Terre Siciliane IGT zeigt die typisch hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen und einen saftig-frischen Stil. Ein würziger, charaktervoller Wein mit aromatischen Kräutern, etwas Macchia, Zitrusnoten, Zitronenzeste, kandierte Frucht, Zitronat und Mandarine.

0,75-L-Flasche

4.79

(Liter=6.39)



lucamaroni.com

Antipasti Fisch Meeresfrüchte



Sizilien,
Italien



Halbtrocken



Vermentino



8-10°C

TORTA RUSTICA

ALLA PUGLIESE



PAVONERO

Appassimento Bianco

Puglia IGT 2021

Die historische Methode des „appassimento“, des Trocknens der Trauben, hat zu einem konzentrierten, dichten Wein geführt, der mit Aromen von Mandarine, Orangenzeste, Haselnuss, Süßmandeln sowie dezenter Kräuterwürze aufwarten kann.

0,75-L-Flasche

3,99

(Liter=5,32)



falstaff.com



Antipasti



Geflügel



Meeresfrüchte



Apulien,
Italien



Halbtrocken



Cuvée



8-10°C

ZUTATEN:

Für 4 Personen

1	Aubergine
2 EL + 125 ml	Cantinnelle Olivenöl zzgl. etwas mehr für die Form
200 g	Mein Veggie Tag Veganer Bio- Tofu ¹ , Sorte nach Belieben
¼ TL	Le Gusto Gewürzmühle, Sorte Pfeffer bunt
Nach Bedarf	Le Gusto Jodiertes Speisesalz
500 g + 2 EL	Goldähren Qualitäts- Weizenmehl zzgl. etwas mehr zum Bearbeiten
6	Gut Bio Bio-Eier
100 ml	Milsani Frische Vollmilch ¹
100 g	Parmigiano Reggiano ¹
250 g	Cucina Nobile Mozzarella ¹ (2 Pckg.)
6 Stiele	Gut Bio Bio-Kräutertopf, Sorte Basilikum
400 g	Milsani Crème fraîche ¹ (2 Pckg.)
¼ TL	Le Gusto Muskatnuss gemahlen

¹Aus der Kühlung

ZUBEREITUNG:

- 1 Die Aubergine waschen, in Würfel schneiden und in 2 EL erhitztem Öl anbraten. Den Tofu ebenfalls in Würfel schneiden, zu der Aubergine geben, kurz mitbraten und mit ¼ TL buntem Pfeffer und nach Bedarf mit Salz würzen.
- 2 500 g Mehl mit 1 Ei, ½ TL Salz, 100 ml Wasser, der Milch und 125 ml Olivenöl zu einem glatten Teig verkneten, in Folie wickeln und kurze Zeit ruhen lassen.
- 3 Für den Belag den Parmesan reiben und den Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Das Basilikum waschen, trocken tupfen, die Hälfte der Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden.



4 Die Crème fraîche mit 4 Eiern und 2 EL Mehl verquirlen. Den Mozzarella, den Parmesan und die Auberginenmischung dazugeben, verrühren und mit dem übrigen bunten Pfeffer, Muskat und nach Bedarf mit Salz würzen.

5 Eine Tarteform mit höherem Rand (Ø: ca. 30 cm) einfetten. Die Form mit der Hälfte des Teiges auslegen, dabei einen Rand hochziehen und die Füllung vorsichtig einfüllen. Den restlichen Teig halbieren, einen Teil zu einer länglichen Rolle formen und diese innen an den Außenrand der Form legen. Den evtl. überstehenden Teigrand über die Rolle zur Mitte hin umklappen. Den restlichen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, mit einem Teigrädchen oder einem Messer Streifen ausschneiden und als Gitter auf die Tarte legen.

6 Den Backofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Das restliche Ei verquirlen, die Tarte damit bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 45–55 Min. goldbraun backen. Die Tarte mit den übrigen Basilikumblättchen garnieren, in Stücke schneiden und servieren.

GUTEN APPETIT!

Tipp:

Noch würziger wird es, wenn man die Füllung mit kräftigem Schinken verfeinert.

ZUCCHINI-KABELJAU-LASAGNE

DOMAINE TAILLADE
Syrah Rosé
Pays d'Oc 2021

Der Syrah-Rosé von der Domain Taillade präsentiert sich feinfriuchtig, mit frischen Noten von roten Waldbeeren sowie einem pikanten und erfrischendem Geschmack. Er bietet eine harmonische Balance sowie Frische, Rundheit und Finesse.



falstaff.com

0,75-L-Flasche

4.49
(Liter=5.99)

Barbecue	Fisch	Fingerfood	Geflügel
	Languedoc, Frankreich		
	Trocken		
	Syrah		
	6-8 °C		



ZUTATEN:

Für 4 Personen

2	Gut Bio Bio-Zucchini
2 EL	Cantinnelle Olivenöl
4	Rispenntomaten
500 g	Golden Seafood Kabeljaurückenfilet ² (2 Pckg.)
1 ¼ TL	Le Gusto Gewürzmühle, Sorte Pfeffer bunt
½ TL	Le Gusto Thymian gerebelt
Nach Bedarf	Le Gusto Jodiertes Speisesalz
1	Gut Bio Bio-Limette
250 g	Cucina Nobile Mascarpone ¹
300 ml	Milsani Frische Vollmilch ¹
150 g	Hofburger Gratinkäse ¹ , Sorte nach Belieben
¼ TL	Le Gusto Muskatnuss gemahlen
9	Cucina Nobile Lasagneplatten
30 g	Trader Joe's Pinienkerne
5 Stiele	Gut Bio Bio-Kräutertopf, Sorte Basilikum

¹Aus der Kühlung ²Aus der Frischetruhe

DOMAINE TAILLADE

SYRAH ROSÉ PAYS D'OC 2021

Syrah ist eine der bedeutendsten roten Rebsorten der Welt. Nicht nur in Frankreich ist sie heimisch, unter dem Namen Shiraz feiert sie in der neuen Welt, in Australien und Südafrika große Erfolge. Eine rote Rebe, die es in sich hat. Nicht nur kraftvolle Rotweine werden aus ihr gekeltert, sondern auch fruchtige, nach Johannisbeere, Hagebutte und Malvenblüten duftende Rosés. Schonend geerntet und schnell gekeltert entsteht der zart rosafarbene Most.



ZUBEREITUNG:

- 1 Die Zucchini waschen, die Enden abschneiden, die Zucchini der Länge nach in Scheiben schneiden und in dem erhitzten Öl in einer großen Pfanne bei großer Hitze von jeder Seite ca. 1 Min. goldbraun braten. Die Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen und die Tomaten in Scheiben schneiden.
 - 2 Den Kabeljau waschen, trocken tupfen und mit ¼ TL buntem Pfeffer, dem Thymian und nach Bedarf mit Salz würzen. Für die Sauce die Limette heiß abwaschen, trocken tupfen und etwas Schale abreiben. Die Limette halbieren und etwas Saft auspressen. Die Mascarpone mit der Milch und der Hälfte des Käses verquirlen und mit dem Muskat, etwas Limettenabrieb und -saft, ½ TL buntem Pfeffer und nach Bedarf mit Salz abschmecken.
 - 3 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Etwas Sauce in einer Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) verteilen und abwechselnd die Lasagneplatten, die Zucchini, die Tomaten und den Kabeljau einschichten, dabei zwischendurch mit etwas Sauce begießen und mit der Sauce abschließen. Mit dem restlichen Käse und den Pinienkernen bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 40–50 Min. goldbraun backen.
 - 4 Das Basilikum waschen, trocken tupfen, die Blättchen abzupfen, die Lasagne damit garnieren und servieren.
- GUTEN APPETIT!**

LA BELLA,

DAS GEHEIMNIS DES ERFOLGES!

Berühmt für Weine mit Herkunftsbezeichnung ist das nach der gleichnamigen Stadt benannte **Anbaugebiet Jumilla im Nordosten Spaniens**. **Von den Arabern „La Bella“ genannt**, kann diese Region auf ein **beachtliches Erbe** zurückblicken, das **von iberischen, mittelalterlichen und römischen Einflüssen geprägt** ist.

Hier beheimatet sind auch die Bodegas Luzón, deren **Geheimnis des Erfolges auf sechs Pfeilern** beruht: der Rebsorte **Monastrell**, dem **eigenen Land**, dem **Klima** sowie einer kontinuierlichen **Weiterentwicklung**, der **Geschichte** und der **Nachhaltigkeit**.

Gekonnt verbinden die heutigen Besitzer, die **Familie Fuertes**, darüber hinaus auch die **Erfahrung von über 150 Jahren** im Weinbau mit **innovativer Technik**, wobei das **Prinzip der Nachhaltigkeit** stets bewusst in den Vordergrund gestellt wird. Seit einigen Jahren ist das Weingut als eines von **23 Weingütern** in Spanien mit dem **anspruchsvollen Zertifikat WFCP** (Wineries for Climate Protection) **ausgezeichnet**.



VON DEN ARABERN
„LA BELLA“ GENANNT,
KANN DIESE REGION AUF
EIN **BEACHTLICHES ERBE**
ZURÜCKBLICKEN.

BARRIQUE- KELLER

Eine der wichtigsten Rollen bei der Weinbereitung übernimmt jedoch die **Rebsorte Monastrell**, die sich auf den kalkigen Sandböden der Region Jumilla besonders wohlfühlt. Dieser **karge Boden** wird im **Zusammenspiel mit dem mediterranen Klima** zur Grundlage eines nachhaltigen Weinbaus, an dessen Ende perfekt gereifte Trauben stehen, die zu einem kraftvollen Rotwein gekeltert werden können.

DOMINO DE ALMA

Monastrell Selección Jumilla 2021

Das Ergebnis ist ein purpurfarbener Wein mit violetten Reflexen, dessen Duft leicht rauchige Noten sowie Anklänge von Vanille und milden Gewürzen aufweist. Im Hintergrund wird dies durch eine saftige Frucht ergänzt, die an Pflaumen, Schwarzkirschen und dunkle Beerenfrüchte erinnert. Ein opulenter Trinkgenuss mit feiner Holzwürze und einem überzeugenden Finale.

0,75-L-Flasche

4.29

(Liter=5,72)



falstaff.com

Salat	Pizza, Pasta, Reis	Rind
	Jumilla, Spanien	
	Trocken	
	Monastrell	
	16-18°C	



SPANISCHE

APRIKOSEN-

HACKBÄLLCHEN

ZUTATEN:

Für 4 Personen

1	kleine Zitrone
30 g	Trader Joe's Cashewkerne
1	Knoblauchzehe
1	Schalotte
30 g	Trader Joe's Soft Früchte, Sorte Aprikosen
400 g	Gut Bio Bio-Hackfleisch ²
⅓ TL	Delikato Senf, Sorte mittelscharf
½ TL	Le Gusto Oregano gerebelt
½ TL	Le Gusto Gewürzmühle, Sorte Pfeffer schwarz
½ TL	Le Gusto Paprika edelsüß
Nach Bedarf	Le Gusto Jodiertes Speisesalz
2-3 EL	Cantinelle Olivenöl

²Aus der Frischetruhe

ZUBEREITUNG:

1 Die Zitrone heiß abwaschen, trocken tupfen und etwas Schale abreiben. Cashewkerne fein hacken. Knoblauch und Schalotte abziehen, mit Aprikosen in Würfel schneiden.

2 Das Hackfleisch mit Senf, Zitronenabrieb, Cashewkernen, Knoblauch, Schalotte und Aprikosen vermengen, mit Senf und den Gewürzen abschmecken.

Zu walnussgroßen Bällchen formen, in Öl ca. 15 Min. braten.

GUTEN APPETIT!



Weitere Tapas-Rezepte findest du unter:
aldi-nord.de/rezepte-editionswein

BIO CAMPO ANTICO Primitivo Puglia IGT 2021

Das mediterrane Klima, der erfrischende Scirocco sowie die kalkhaltigen Böden schaffen eine ausgezeichnete Grundlage. So entsteht ein dichter Tropfen mit opulenter Frucht und Würze sowie einer deutlichen Süße.

0,75-L-Flasche

4,99

(Liter=6.65)



falstaff.com



lucamaroni.com



Pizza, Pasta, Barbecue Rind Tapas Fisch

Reis



Apulien,
Italien



Halbtrocken



Primitivo



16–18°C

AUS DEM HERZEN

VON KATALONIEN

Obwohl Katalonien eine der ältesten Weinregionen des Landes ist, zählt die D.O.

Katalonien zu einer der jüngsten D.O.s in Spanien. Sie wurde erst im Jahr 2001 gegründet und war davor ein **Teil des berühmten katalanischen Weinbaugebiets Penedès.**

Rund **3.600 Hektar Rebfläche verteilen sich auf zwei Regionen.** Die erste liegt innerhalb des Dreiecks, das von den Städten Lleida und Barcelona im Norden sowie Tarragona im Süden gebildet wird. Die zweite erstreckt sich am Fuß der Pyrenäen, nördlich von Girona bis an die französische Grenze.

Die **Bedingungen für den Weinbau sind hier optimal,** beeinflusst sowohl von den klimatischen Bedingungen des Mittelmeers als auch von kühlenden Luftströmen aus dem Gebirge der Pyrenäen.

Der **Villa Nobledo Tempranillo Crianza Katalonien DO 2019** wird im „Celler del Maset“ hergestellt, der sich in der Ortschaft La Granada im Herzen des Penedès befindet.

Die **Ursprünge der Weinherstellung von Maset del Lleó gehen auf das Jahr 1777 zurück,** als die Ländereien von **Maset del Lleó der Abtei von Montserrat und der Familie Massana,** den heutigen Eigentümern, zu Lehen gegeben wurden.

Mittlerweile ist **die zehnte Generation der Familie Massana mit Maset del Lleó verbunden.**

Die **Rebsorte Tempranillo** hat hier eine **lange Tradition** und trägt im Volksmund den Namen **Ull de Llebre.** Aus ihr werden eigenständige Weine mit ausgeprägter **Frucht und Würze** gekelert. Besonders ist dabei der **Ausbau im Holzfass,** das ganz klassisch **aus amerikanischer Weißeiche** besteht. Diese verleiht den Weinen den **feinen Duft, der an Vanille erinnert.**

DIE REBSORTE TEMPRANILLO HAT HIER EINE LANGE TRADITION UND TRÄGT IM VOLKSMUND DEN NAMEN ULL DE LLEBRE.

Darüber hinaus zeigt Villa Nobledo **Anklänge von dunklen Beerenfrüchten, reifen Pflaumen und Schwarzkirschen sowie eine feine Holzwürze im Hintergrund.** Ein geschmeidiger Wein mit angenehmem Nachhall und samtigen Tanninen.



**WEINANBAUGEBIET
KATALONIEN**

VILLA NOBLEDO

Tempranillo Katalonien DO 2019

Katalanischer Rotwein, der mit würzigen Noten und reifer Frucht überzeugt. Im Hintergrund feine Holzwürze und angenehmer, an Vanille erinnernder Duft.

0,75-L-Flasche

6.99

(Liter=9,32)



falstaff.com

Gerichte mit Schärfe



Schwein



Rind



 Katalonien, Spanien



Trocken



Tempranillo



16–18 °C





DIE GALLIER

UND DER WEIN

Das südliche Rhonetal gilt als die **Geburtsstätte des Weinbaus in Frankreich**, denn schon in der **vorrömischen Antike** wurde hier der Anbau von Trauben nachgewiesen.

Als kürzester Verbindungsweg vom Mittelmeer in die nördlichen Gegenden **war das Rhonetal eine privilegierte Handelsroute** und mit der Ankunft der antiken **Phönizier und Griechen** wurde der Weinhandel etabliert. Sie waren es auch, die erste Rebstöcke mitbrachten und in großen Mengen auf den Hügeln ihrer Siedlung anpflanzten. Später, mit der **Ankunft der Kelten und Gallier**, stieg die **Nachfrage nach Wein** kontinuierlich an.

Von Vienne, südlich von Lyon gelegen, bis nach Avignon reicht heute die **Appellation der Côtes du Rhône**. Die Reben dehnen sich über **200 km** auf einer Fläche von weit über **40.000 Hektar** aus.

Der Löwenanteil der Weinerzeugung liegt bei den roten Gewächsen, die mit mehr als **90 %** dominieren und **größtenteils aus den Rebsorten Carignan, Cinsault und Grenache** sowie Monastrell und Syrah gewonnen werden.

Die **große Ausdehnung des Gebiets**, die **unterschiedlichen Bodenarten** und die **verschiedenen Klimazonen** lassen eine vielfältige Weinproduktion zu.

DER GEIST DER CÔTES DU RHÔNE IST IN DIESEM WEIN BESONDERS GUT EINGEFANGEN.

Der Cuvée Côtes du Rhône AOC 2019 präsentiert sich mit einer **typisch rubin-granatrotten Farbe** mit **ziegelroten Reflexen**. Der Duft ist ausgeprägt und zeigt Anklänge von **reifen Beerenfrüchten** wie **Brombeere** und **Maulbeere**, ergänzt durch saftige **Pflaumen, Schwarzkirschen** und etwas **Dörrpflaume**. Im Hintergrund prägt die würzige **Aromatik der Garrigue** den Duft. **Würzig und reif am Gaumen** lässt er die Aromen des Duftes aufscheinen und zeigt sich mit **reifen Tanninen**, milder Säure und guter mittlerer Länge in einem sehr ausgewogenen Stil.



MIT DER PIPETTE AUS DEM FASS

ESPRIT BARVILLE Côtes du Rhône AOC 2019

Feine Anklänge von Brombeere, Maulbeere, Pflaumen, Schwarzkirschen und etwas Dörrpflaume, präsentiert sich mit reifen Tanninen.

0,75-L-Flasche

4.99

(Liter=6.65)

Käse	Barbecue	Rind
		
 Rhone, Frankreich		
 Trocken		
 Cuvée		
 16–18 °C		



jamesuckling.com



winemag.com



falstaff.com

MEDITERRANE PAELLA

MIT BUNTEM GEMÜSE

MARQUÉS DE MONTE MERU

Cava brut

Mindestens 9 Monate muss ein Cava nach der zweiten Gärung auf der Hefe lagern, um seinen Namen zu verdienen. Dieser geht auf den Keller, spanisch „cava“, zurück, wo die Flaschen in Ruhe reifen. So entsteht ein Schaumwein in klassischer Flaschengärung, der mit feinen Aromen gelber Früchte und typisch mineralischem Charakter überzeugt.

0,75-L-Flasche

4.99

(Liter=6.65)



Fisch Pizza, Pasta, Reis Meeresfrüchte



Spanien



Brut



Macabeo



6-8°C

ZUTATEN:

Für 4 Personen

100 g	Almare Meeresfrüchte ¹ (z. B. Party Crevetten o. Garnelen)
400 g	Meine Metzgerei Hähnchen-Innenfilets ²
330 g	Golden Seafood Alaska Seelachsfilets ²
1 ¼ TL	Gut Bio Bio-Pfeffer, Sorte nach Belieben
Nach Bedarf	Le Gusto Jodiertes Speisesalz
5 EL	Cantinelle Olivenöl
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
3	Paprika rot
200 g	Bon-Ri Rundkornreis
2 TL	Gut Bio Bio-Gewürz, Sorte Kurkuma
2–3 TL	Gut Bio Bio-Brühe, Sorte Gemüsebrühe
200 g	Gut Bio Bio-Gemüse ³ , Sorte Erbsen
1	Zitrone
½ Topf	Gut Bio Bio-Kräutertopf, Sorte Petersilie

¹Aus der Kühlung ²Aus der Frischetruhe

³Aus der Tiefkühlung

ZUBEREITUNG:

1 Die Meeresfrüchte, das Hähnchenfleisch und das Fischfilet waschen und trocken tupfen. Das Hähnchenfleisch und das Fischfilet in mundgerechte Stücke schneiden, mit ¼ TL Pfeffer und nach Bedarf mit Salz würzen, mit den Meeresfrüchten portionsweise in 3 EL erhitztem Öl ca. 5–10 Min. braten und herausnehmen.



2 Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, die Zwiebel in Würfel schneiden und den Knoblauch fein hacken. Die Paprika halbieren, die Kerne und die Stege entfernen, die Paprika waschen und ebenfalls in Würfel schneiden.

3 Den Reis, die Zwiebel, den Knoblauch und die Paprika mit dem übrigen Öl in dem verbliebenen Bratfett andünsten. Mit dem Kurkuma bestäuben und anschwitzen. Ca. 800–1.000 ml heißes Wasser mit der Brühe verrühren, nach und nach angießen, die Erbsen zufügen und offen ca. 20–30 Min. garen.

4 Die Paella mit ½ TL Pfeffer, nach Bedarf mit Salz und evtl. noch Kurkuma abschmecken. Die Meeresfrüchte, das Hähnchenfleisch und das Fischfilet auflegen und kurz miterhitzen. Die Zitrone heiß abwaschen, trocken tupfen und in Spalten schneiden. Die Petersilie waschen, trocken tupfen, die Blättchen abzupfen und grob hacken.

5 Die Paella auf Tellern anrichten, mit den Zitronenspalten und der Petersilie garnieren und servieren.

GUTEN APPETIT!

Wusstest Du schon?

Die Spanier sind sich einig, Paella wird nicht abends, sondern mittags gegessen.

GALADINO Vino Spumante

Frischer, saftiger Spumante aus ausgewählten italienischen Grundweinen mit gutem Mousseux und feinen Aromen von Apfel, Zitrus, weißem Pfirsich und einem Hauch Haselnuss.

0,75-L-Flasche

4.99

(Liter=6.65)



falstaff.com



Fingerfood	Antipasti	Meeresfrüchte
	Italien	
	Fruchtig	
	Cuvée	
	6-8 °C	



BISCOTTI

BUSOLLAI

ZUTATEN:

Für 12 Stück

5	Gut Bio Bio-Eier
250 g	Diadem Raffinade Zucker
250 g	Goldähren Qualitäts-Weizenmehl
1 Prise	Le Gusto Jodiertes Speisesalz
1 Pckg.	Back Family Vanillinzucker
Ca. 80 g	Moser Roth Edel-(Zart-) Bitter-Chokolade, Sorte Edel Bitter 70 % Cacao

Tipp:

Süß und schlank:

Wer Süßes liebt und trotzdem Kohlenhydrate reduzieren möchte, kann für die Biscotti auch einen Zuckerersatz wie Xylit oder Stevia verwenden.

ZUBEREITUNG:

- Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze (150 °C Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen und 4 Eiweiße anderweitig verwenden (z. B. für Baiser).
- Das übrige Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb mit dem Zucker, dem Mehl, Salz und dem Vanillinzucker verrühren. Das Eiweiß unterheben und zu einem glatten Teig verkneten (falls der Teig zu fest ist, einige Tropfen Wasser dazugeben).
- Den Teig zu einer Rolle formen, in 12 Portionen teilen, diese z. B. in S-Form legen, auf dem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Min. backen.
- Die Biscotti auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Chokolade grob hacken, auf einem heißen Wasserbad schmelzen, die Biscotti damit verzieren und trocknen lassen. Die Biscotti servieren oder in Gebäckdosen aufbewahren.

GUTEN APPETIT!

OUZO

Ouzo ist das **Nationalgetränk der Griechen**, wenn es um Spirituosen geht. Die Hauptzutaten sind **Anis und Fenchel** sowie eine Vielzahl an **Kräutern und Gewürzen**, die in reinem Alkohol mazeriert und destilliert werden.

LYTTOS

Ouzo

2-fach destilliert;
37,5% Vol.

0,7-L-Flasche

6.49

(Liter=9,27)



AMARETTO

Die Geschichte des Amarettos soll bis in die **Renaissance** zurückreichen. **1525** soll eine junge Frau eine Taverne in der Nähe von **Mailand** betrieben und für den Maler Bernardino Luini einen **Likör aus Weinbrand, Aprikosenkernen und Gewürzen** zubereitet haben.

RAVINI

Amaretto

Original italienische
Likörspezialität; 21,5% Vol.

0,7-L-Flasche

4.49

(Liter=6,4l)



Tipp:

6 cl Ravini Amaretto, 2 cl Zuckersirup und 4 cl Zitronensaft gemeinsam mit Eis in einen Shaker geben und einmal durchshaken. In ein Tumbler-Glas abseihen. Fertig ist der Amaretto Sour.

GALADINO
Vino Spumante

Seite 24

0,75-L-Flasche

4.⁹⁹

(Liter=6.65)

GIUSTO VENTO
Vermentino
Terre Siciliane IGT
2021

Seite 9

0,75-L-Flasche

4.⁷⁹

(Liter=6.39)



MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C146119

Dieses Magazin ist auf FSC®-
zertifiziertem Papier gedruckt!

03/2022 – ALDI Einkauf SE & Co. oHG, Eckenbergstr. 16, 45307 Essen. Firma und Anschrift unserer regional tätigen Unternehmen sind unter aldi-nord.de unter „Filialen und Öffnungszeiten“ zu finden. Ferner steht unsere kostenlose automatisierte telefonische Hotline unter 0800-723 4870 zur Verfügung. Die in diesem Prospekt abgebildeten Gerichte und Getränke sind Serviervorschläge.

