



Gutes für alle.

# DIESE WEINE SIND EIN FEST.

ENTDECKE UNSERE

LIMITIERTEN EDITIONSWEINE.

RAPPENHOF DR. MUTH PRESTIGE  
Weißburgunder-Chardonnay  
Rheinhessen  
QbA 2022

Ab Seite 4

0,75-L-Flasche

**6.99**

(Liter=9.32)

CHÂTEAU LARY LACOMBE  
Bordeaux  
DOP 2020

Ab Seite 18

0,75-L-Flasche

**4.99**

(Liter=6.65)



MAGAZIN 4/2022

LIMITIERT  
EDITIONS-  
WEINE

HERBST/WINTER

VEUVE DURAND  
Champagne  
Réserve brut

Ab Seite 22

0,375-L-Flasche

**9.99**

(Liter=26.64)



# 8

KÄSEUSWAHL  
MIT ZWEIERLEI  
CHUTNEY



# 16

KNUSPERENTE MIT  
GRANATAPFEL-  
ROTKOHL UND  
CREME-COUSCOUS







# 12

TARTE VON  
ROTE BETE UND  
ZIEGENKÄSE

## Liebe

# KUNDINNEN und KUNDEN,


die **kalte Zeit** des Jahres hat begonnen und wir nähern uns so langsam dem Jahresende. **Stimmungsvolle Dekorationen** mit glitzernden Kugeln in den Schaufenstern und lang ersehnter Schnee sind Vorboten der **Weihnachtszeit**. Wärmende Gerichte und rote Tropfen sind jetzt Trumpf und begleiten so manche **dunkle Winterabende**. Gut gekühlt und schäumend wird es zu den Festtagen, hier dürfen **Champagner & Co.** nicht fehlen. **Köstliche Rezepte** von Knusperente mit Rotkohl über fruchtige Chutneys bis hin zu einer bunten Gemüseterrine für den Aperitif **laden zum Nachkochen** und Genießen ein. Edelsüß und mit goldgelber Farbe präsentiert sich unsere Trockenbeereauslese vom **Weingut Rogenwieser**. Informativ und spannend wird es wieder mit den ausgesuchten **Weingeschichten** und kleinen **Anekdoten** über Weihnachtsbräuche. Was macht die Hexe Befana in Italien, woher kommt der Weihnachtsbaum und was ist der klassische Aperitif in Frankreich?

**Wir wünschen dir** einen schönen **Jahresausklang** und einen guten **Start ins Jahr 2023!**



Entdecke unsere  
Editionsweine durch das  
Scannen des QR-Codes

Weitere Informationen findest du auf

[aldi-nord.de/editionsweine](https://aldi-nord.de/editionsweine) |  [@aldinord](https://www.instagram.com/aldinord)



# 20

LAUWARME  
SCHOKOKÜCHLEIN MIT  
MARINIERTEN BEEREN

# LEIDENSCHAFT TRIFFT HANDWERKSKUNST:

## WEINGUT RAPPENHOF DR. MUTH.

„WIR WOLLEN **ELEGANTE, FRUCHTBETONTE WEINE MIT AUSGEPRÄGTEM SORTEN- UND TERROIR-CHARAKTER.**“

Diese Aussage bringt die Philosophie der rheinhessischen Winzerfamilie auf den Punkt. Seit 1604 befindet sich das Weingut in Familienbesitz, das mit Klaus und Elisabeth Muth die 12. und 13. Generation in der Verantwortung sieht.

In den sechs Gemeinden Alsheim, Guntersblum, Ludwigshöhe, Dienheim, Oppenheim und Nierstein befinden sich die Weinberge.



**EIN GROSSES PLUS FÜR DIE FAMILIE, DENN SO KÖNNEN SIE VON DEN UNTERSCHIEDLICHEN BÖDEN UND LAGEN PROFITIEREN.**

Löss, Kalkmergel und Rotliegendes prägen den Charakter der Weine, wobei Klaus Muth hier klar auf Riesling setzt, der mehr als die Hälfte der gutseigenen Weinbergsfläche ausmacht. Seine „Lieblingsrebsorte“ ermöglicht ihm, die unterschiedlichen Terroirs herauszuarbeiten. Eine Passion, die auch seine Tochter teilt.

„Ich bin nach zehn Jahren in Darmstadt, Zürich und München als Architektin zurück nach Alsheim gekommen – nicht, weil es von mir erwartet wurde, sondern weil ich mir nichts Schöneres und Erfüllenderes vorstellen kann, als in die Fußstapfen meiner Vorfahren zu treten und Wein zu produzieren.“

Sie liebt die Handarbeit, den Kontakt zu den unterschiedlichsten Menschen und ihr Produkt, das mit Genuss und Lebensgefühl zu tun hat.







**ERFOLGREICHE PARTNERSCHAFT:**  
„SEIT JAHREN FÜHREN WIR DEN RIESLING VDP. GUTSWEIN QBA IN UNSEREM SORTIMENT!“

**SO ENTSTEHEN IM RAPPENHOF SEIT ÜBER 400 JAHREN WEINE, DIE TRINKFREUDE GARANTIEREN ...**

... ob **Klassiker** aus Riesling oder **moderne Weintypen**, wie beispielsweise diese **Cuvée** aus Weißburgunder mit **Chardonnay**.

Damit liegt das Weingut **voll im Trend**, denn Cuvées aus **hochwertigen Rebsorten** sind derzeit gefragt und in **aller Munde**.



Fisch Geflügel Gemüse Meeresfrüchte



Rheinessen,  
Deutschland



Trocken



Weißburgunder,  
Chardonnay



8-10 °C

# LACHS AUF SPINAT

MIT BEURRE BLANC  
UND PASTA.



## RAPPENHOF DR. MUTH PRESTIGE Weißburgunder-Chardonnay Rheinessen QbA 2022

Eine Cuvée mit klassischer Frucht, die an Birne, Apfel und etwas Mirabelle erinnert aber auch zarte Zitrusnoten und etwas Haselnuss zeigt. Saftig und geschmeidig mit einem angenehmen Mundgefühl.

0,75-L-Flasche

6.99

(Liter=9.32)







## ZUTATEN:

Für 4 Personen

30 g	Trader Joe's Mandeln
3 EL	Gut Bio Natives Bio-Olivenöl extra
2	Le Gusto Lorbeerblätter
1	Kräutersträußchen, Sorte für Fischgerichte
500 g	Gut Bio Bio-Lachsfilet <sup>2</sup> (2 Pckg.)
¼ TL	Le Gusto Gewürzmühle, Sorte bunter Pfeffer
Nach Bedarf	Le Gusto Jodiertes Speisesalz
1	Schalotte
300 ml	Rappenhof Weißburgunder
200 g	Gut Bio Bio-Babyblattspinat (alternativ: TK-Spinat)
250 g	Cucina Nobile Gefüllte Premium Pasta <sup>1</sup> , Sorte nach Belieben
2 EL	Milsani Crème fraîche <sup>1</sup>
150 g	kalte Gourmet Butter mit Atlantik Meersalz <sup>1</sup>
¼–½ TL	Fair Brauner Rohrzucker

<sup>1</sup>Aus der Kühlung    <sup>2</sup>Aus der Frischetruhe

## ZUBEREITUNG:

- Den **Backofen** auf **220 °C** vorheizen. Die Mandeln mit **kochendem Wasser** überbrühen, mit kaltem Wasser **abschrecken**, häuten und fein hacken. Das **Öl** erhitzen und den **Lorbeer dazugeben**. Die Mandeln zufügen und **anrösten**. Die Kräuter waschen, trocken tupfen, die Blättchen abzupfen und fein hacken.
  - Den **Lachs waschen**, trocken tupfen, mit ½ TL buntem Pfeffer und nach Bedarf mit Salz würzen, in eine **Auflaufform legen** und mit dem **Mandel-Lorbeer-Öl** beträufeln. Die Backofentemperatur auf **140 °C** reduzieren und den **Lachs ca. 15–20 Min.** garen.
  - Für die **Beurre Blanc** die Schalotte abziehen, fein würfeln, mit dem **Weißwein** aufkochen und auf ca. **1/3 einkochen** lassen. Alles durch ein Sieb gießen und die Schalotte gut ausdrücken. **Den Sud** wieder zurück in den Topf geben.
  - Den Spinat** waschen, in leicht **gesalzenem** kochendem Wasser kurz **blanchieren** und ca. **5 Min.** vor Ende der **Garzeit** mit zu dem Lachs in die **Auflaufform** geben. Dabei mit etwas Würzöl vermischen. Die Pasta nach **Packungsanweisung** zubereiten.
  - Unmittelbar vor dem **Servieren** die **Crème fraîche** in den **Weißweinsud** geben und aufkochen. Die kalte Butter in Würfel schneiden und mit einem Stabmixer einarbeiten. **Die Kräuter zufügen** (evtl. auch **mitpürieren**) und die Sauce mit dem Zucker, ¼ TL buntem Pfeffer und **nach Bedarf** mit Salz abschmecken.
- Den Lachs** mit dem **Spinat**, den **Nudeln** und der **Sauce auf Tellern anrichten** und servieren.

GUTEN APPETIT!

## TIPP:

Verwende unseren **Gourmet Wildlachs**, wenn es mal schnell gehen soll.

# KÄSE- AUSWAHL

MIT ZWEIERLEI  
CHUTNEY.



lucamaroni.com

Fisch	Geflügel	Meeresfrüchte
	Dolomiten, Italien	
	Trocken	
	Grauer Burgunder	
	8-10 °C	

KELLEREI AUER

## Grauer Burgunder Weinberg Dolomiten IGT 2021

Die Aromen erinnern an reife Birnen, saftige Äpfel und Zitronenzeste sowie leicht geröstete Haselnuss und dezente Noten von honigschweren Blüten. Am Gaumen ebenfalls saftig mit Anklängen von reifem Kernobst und einer dezenten Würze. Ein trockener Weißwein mit Schmelz und angenehmem Finale.

0,75-L-Flasche

**4.99**

(Liter=6.65)

### TIPP:

Die Chutneys eignen sich auch prima als Mitbringsel. Einfach sofort nach dem Kochen noch heiß in Einmachgläser füllen und verschließen.





## ZUTATEN:

Für 4 Personen

2	kleine Schalotten
150 g	Aprikosen
50 g	<b>Schneekoppe</b> Bio-Softfrüchte, Sorte Aprikosen
4 TL	<b>Fair</b> Brauner Rohrzucker
1 EL	<b>Cucina Nobile</b> Balsamico-Essig, Sorte Condimento bianco
50 ml	<b>Kellerei Auer</b> Grauer Burgunder Weinberg Dolomiten
½ TL	<b>Le Gusto</b> Gewürzmühle, Sorte Pfeffer bunt
¼ TL	<b>Le Gusto</b> Chili gemahlen
<b>Nach Bedarf</b>	<b>Le Gusto</b> Jodiertes Speisesalz
125 g	Brombeeren
30 g	<b>Schneekoppe</b> Bio-Softfrüchte, Sorte Datteln
100 ml	<b>Rio d'Oro</b> Rote Nektare, Sorte Schwarzer Johannisbeer Nektar
1 EL	<b>Cucina Nobile</b> Balsamico-Essig, Sorte Aceto Balsamico di Modena I.G.P.
4 TL	<b>Gourmet</b> Preiselbeer-Variationen, Sorte Cranberry
¼ TL	<b>Le Gusto</b> Thymian
300 g	<b>Cucina Nobile</b> Ciabatta
ca. 250 g	<b>Gourmet</b> Käseauswahl aus Italien <sup>1</sup> , Sorten nach Belieben
100 g	<b>Gourmet</b> Tête de Moine <sup>1</sup>

<sup>1</sup>Aus der Kühlung

## ZUBEREITUNG:

**1** Die **Schalotten abziehen**. Für das **Aprikosen-Chutney** die frischen Aprikosen **waschen, halbieren**, die Steine entfernen und mit den Soft-Aprikosen und den Schalotten in kleine Würfel schneiden.



**2** Die  **Hälfte** der Schalotten mit den Aprikosen, **2 TL Zucker**, dem hellen Balsamicoessig, dem Weißwein und **50 ml Wasser aufkochen** und offen bei kleiner Hitze **ca. 15–20 Min.** köcheln lassen, dabei zwischendurch umrühren. Das Chutney mit **¼ TL buntem Pfeffer**, **¼ TL Chili** und nach Bedarf mit **Salz abschmecken**.

**3** Für das **Brombeer-Dattel-Chutney** die **Brombeeren waschen** und mit den Datteln in kleine **Würfel schneiden**. Beides mit den übrigen Schalotten, dem **Johannisbeer-Nektar**, dem übrigen Zucker, dem dunklen Balsamicoessig und den Preiselbeeren **aufkochen** und offen bei kleiner **Hitze ca. 15–20 Min.** köcheln lassen, dabei zwischendurch umrühren. Das **Chutney mit ¼ TL buntem Pfeffer**, dem Thymian und nach Bedarf mit Salz abschmecken.

Die **Chutneys** sollten soweit eingekocht sein, dass kaum **noch Flüssigkeit** vorhanden ist. Wer mag, kann die **Chutneys auch pürieren**.

**4** Den Backofen auf **200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft)** vorheizen und das **Ciabatta** im vorgeheizten Backofen **ca. 12–16 Min.** aufbacken. Eine **Käseauswahl** nach Belieben in Stücke schneiden, den **Tête de Moine** in „**Rosen**“ hobeln, auf einer **Käseplatte** oder als Einzelportionen auf Tellern anrichten und mit den **Chutneys** und dem **ofenwarmen Ciabatta servieren**.

**GUTEN APPETIT!**

# EDELSÜSSE KOSTBARKEITEN:

WEINGUT ROGENWIESER.



SEIT 1736

Christian Rogenwieser ist Winzer aus Überzeugung, eine Passion, die ihm vermutlich in die Wiege gelegt wurde. Schließlich hat seine Familie seit 1736 ihr eigenes Weingut an der Weinstraße.

SCHON ALS KIND BEGLEITET ER SEINEN GROSSVATER UND SEINEN VATER BEI WIND UND WETTER IN DIE WEINBERGE ...

... die in der westlichen Pfalz liegen, wo die Spitzenlagen deutscher Weine zu Hause sind. Nach seiner Winzerlehre kommt er ins elterliche Weingut, wo sich schnell sein glückliches Händchen für edelsüße Weine herauskristallisiert. In den Jahrgängen von 2008 bis 2011 sammelt er Erfahrung mit großartigen Eisweinen. Im weiteren Verlauf strukturiert er den Betrieb um, und nimmt 2012 erstmals an der International Wine Challenge des AWC Vienna teil. Das Ergebnis war ein wahrer Medaillenregen mit jeweils vier Gold- und Silbermedaillen!

Sein Talent für Edelsüßes unterstreicht er auch mit der Trockenbeerenauslese, einem Weinstil, der viel Geduld und Erfahrung verlangt. Alle Bedingungen müssen stimmen, denn nur wenn die Trauben perfekt ausgereift sind und der Pilz der Edelfäule, Botrytis Cinerea, die Beeren befällt, können diese rosinenartig einschrumpfen. So konzentrieren sich die Aromen, Zucker und Säure in den Beeren.

DAS ERGEBNIS SIND EDELSÜSSE KOSTBARKEITEN MIT SATTER GOLDGELBER FARBE

und leicht bernsteinfarbenen Reflexen, die im Duft mit getrockneter Aprikose, Orangeat, Zitronat, etwas Orangenmarmelade, Quitte, Honig und weißen Blüten aufwarten können.



## WEIHNACHTS- BRAUCH IN DEUTSCHLAND:

Typisch deutsch war der Tannenbaum ursprünglich ein Privileg der Wohlhabenden. Später verbreitete er sich von Deutschland aus in die ganze Welt.



Dessert



Käse



Pfalz,  
Deutschland



Edelsüß



Cuvée



8–10 °C

0,375 Liter



# WEINGUT ROGENWIESER PRÄDIKATSW EIN PFALZ Kirchheimer Schwarzerde Trockenbeerenauslese

Langanhaltend mit saftig-aromatischem Genuss, opulenter Süße, milder Säure, Noten von kandierter Zitrusfrucht, reifer und getrockneter Aprikose sowie etwas Honig.

0,375-L-Flasche

6.99

(Liter=18.64)

## TIPP:

Mache ein einfaches Schichtdessert mit Quarkcreme und Spekulatius



# TARTE VON ROTE BETE

## UND ZIEGENKÄSE.

### ZUTATEN:

Für 8 Stücke

#### FÜR DIE TRAUBEN-BALSAMICOCREME:

2-3 EL **Cucina Nobile** Balsamico-Essig, Sorte Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

150 ml **Rio d'Oro** Traubensaft

2 EL **Gut Bio** Bio-Honig

¼ TL **Le Gusto** Gewürzmühle, Sorte bunter Pfeffer

Nach **Le Gusto** Jodiertes Speisesalz Bedarf

#### FÜR DIE TARTE:

50 g **Trader Joe's** Pinienkerne

200 g **Schneekoppe** Bio-Dinkelmehl Type 630 + 1 TL für den Guss zzgl. etwas mehr zum Bearbeiten

100 g **Gourmet** Butter mit Atlantik Meersalz<sup>1</sup> zzgl. etwas mehr für die Form

Nach **Le Gusto** Jodiertes Speisesalz Bedarf

1 **Gut Bio** Bio-Ei + 2 Eigelb

50 g **Gourmet** Käseauswahl aus Italien<sup>1</sup>, Sorte Caciotta mit Trüffel

200 g **Milsani** Crème fraîche<sup>1</sup>

1 EL **Gut Bio** Bio-Honig

2-3 TL **Delikato** Senf

½ TL **Le Gusto** Gewürzmühle, Sorte bunter Pfeffer

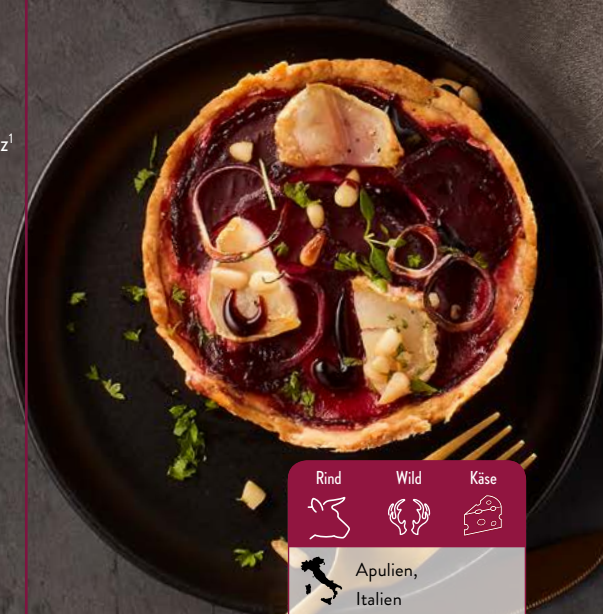
800 g Rote Bete (vakuumverpackt)  
3 rote Zwiebeln

3 EL **Gut Bio** Natives Bio-Olivenöl extra

180 g **Le Coq de France** Ziegenkäsesortiment<sup>1</sup>, Sorte Ziegen-Weichkäserolle

1 Kräutersträußchen, Sorte für Mediterrane Gerichte

<sup>1</sup>Aus der Kühlung



Rind	Wild	Käse
	Apulien, Italien	
	Halbtrocken	
	Primitivo, Merlot	
	16-18°C	





## ZUBEREITUNG:

**1** Den Essig, den Saft und den Honig **aufkochen, ca. 5 Min.** einkochen lassen, mit dem Pfeffer und Salz abschmecken. **Den Backofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze (180 °C Umluft)** vorheizen.

**2** 30 g Pinienkerne mahlen, mit dem Mehl, der Butter, ½ TL Salz, dem Ei und 3 EL kaltem Wasser kurz zu einem glatten **Teig verkneten**. Den Boden und Rand einer **gefetteten Tarte- oder Springform** (Ø ca. 30 cm) mit dem Teig auslegen, mit einer Gabel **mehrfach einstechen**, im Backofen **ca. 15 Min. vorbacken**.

**3** **Den Caciotta-Käse reiben**, mit dem Eigelb, der Crème fraîche und 1 TL Mehl **verquirlen**, mit dem Honig, dem Senf, ½ TL Pfeffer und Salz würzen, auf dem **Teigboden verstreichen**. Die rote Bete trocken tupfen, in ca. 5 mm **dicke Scheiben** schneiden, **fächerartig** auf der Creme verteilen. Die Zwiebeln in **feine Ringe** schneiden, auf die rote Bete legen. Die Ziegenkäserolle in **ca. 3 mm dicke Scheiben** schneiden, auf der roten Bete verteilen, mit dem Öl beträufeln, im **Backofen ca. 25–35 Min. goldbraun backen**.

**4** Die übrigen Pinienkerne **grob hacken**, goldbraun rösten. Die Kräuterblättchen abzupfen, mit den Pinienkernen über die Tarte **streuen**. Die Tarte mit der **Balsamicoreme beträufeln**, in Stücke schneiden, **servieren**.

GUTEN APPETIT!



lucamaroni.com



falstaff.com

## FANTINI IL PASSO Primitivo-Merlot Apulien IGP 2021

Kraftvoll und mit einem satten Purpurrot präsentiert sich dieser Primitivo im Glas. Im Duft verströmt er Aromen von dezenter Beerenfrucht, etwas Waldbeerkonfitüre, Pflaumenröster und Schwarzkirschen. Ein idealer Genuss für kalte Wintertage mit feiner Holzwürze, Vanille, dunkler Schokolade und Röstaromen.

0,75-L-Flasche

**4.99**  
(Liter = 6.65)





# HÜGEL DER TOSKANA:

## LE ROCHE!

Pittoreske kleine Dörfer, mittelalterliche Burgen und Schlösser aus der **Renaissance** krönen die zahlreichen Hügel der **Toskana**. Sie werden in Italien „**Le Rocche**“ genannt und gehören ebenso zum **Erscheinungsbild** dieser **legendären Weinlandschaft**, wie die lang gezogenen **Zypressenalleen**, die **wogenden Weizenfelder** und die **akkuraten Weinberge**.

SIE STAMMEN AUS DEM **GOLDENEN ZEITALTER DER TOSKANA** UND IHNEN ZU **EHREN** WURDE DIESER **SUPERIORE** MIT DEM NAMEN „**LE ROCHE**“ **VERSEHEN**.

Es ist ein **besonderer Chianti**, denn schließlich darf der **Begriff Superiore** nur eingesetzt werden, wenn das Gewächs **strenge Auflagen** erfüllt.

Und die **Erträge** in den Weinbergen niedriger sind als bei einem gewöhnlichen Chianti, der natürliche **Alkoholgehalt** dafür aber höher liegt.

Ein „**Superiore**“, der schonend gelesen und während des gesamten **Weinbereitungsprozesses** vor **Sauerstoffeinfluss** geschützt wurde.

Die Trauben werden **temperaturkontrolliert vergoren** und anschließend einem längeren Mazerationsprozess auf den Schalen überlassen. So entstanden die **fruchtigen und vielschichtigen Aromen**.



## WEIHNACHTS- BRAUCH IN ITALIEN:

Kinder in Italien werden in der Weihnachtszeit mehrmals beschenkt. Eine Besonderheit ist die Hexe Befana, die am 06. Januar Süßigkeiten und Geschenke bringt.



# LE ROCHE Chianti DOCG Superiore 2021

Rubinrot mit purpurnen Reflexen überzeugt dieser Superiore mit Noten von getrockneter Feige, Schokolade, dunklen Beerenfrüchten und feinen Gewürznoten. Im reichhaltigen Finale verbinden sich eine elegante Säure und gut eingebundene Tannine mit getrockneten Früchten und Kräutern.

0,75-L-Flasche

**5.49**

(Liter=7,32)



[falstaff.com](http://falstaff.com)

Barbecue Pizza, Pasta, Reis Käse

Toskana, Italien

Trocken

Sangiovese

16–18 °C



# KNUSPERENTE MIT

## GRANATAPFEL-ROTKOHL UND CREME-COUSCOUS.

### ZUTATEN:

Für 4 Personen

640 g	<b>Gourmet</b> Knusperente <sup>3</sup> (2 Pckg.)
1	Rotkohl (ca. 1 kg)
1	Schalotte
1 EL	<b>Milsani</b> Butterschmalz
250 ml	<b>Rio d'Oro</b> Traubensaft
1-2 TL	<b>Gut Bio</b> Bio-Brühe, Sorte Gemüsebrühe
4-5 EL	<b>Cucina Nobile</b> Balsamico- Essig, Sorte Aceto Balsamico di Modena I.G.P.
6-8 EL	<b>Gourmet</b> Preiselbeer Variationen, Sorte Birne und Apfel
1 TL	<b>Le Gusto</b> Gewürzmühle, Sorte bunter Pfeffer
<b>Nach Bedarf</b>	<b>Le Gusto</b> Jodiertes Speisesalz
1	Granatapfel
100 ml	Alchymia Primitivo Puglia IGT 2020
1-2 TL	<b>Gut Bio</b> Bio-Brühe, Sorte Hühnerbrühe
1 Pckg.	<b>Le Gusto</b> Geflügelsauce
1-2 EL	Schneekoppe Bio- Agavendicksaft
¼ TL	<b>Le Gusto</b> Rosmarin, geschnitten
200 g	<b>Schneekoppe</b> Bio-Getreide, Sorte Couscous
2-3 EL	<b>Cucina Nobile</b> Mascarpone <sup>1</sup>
40 g	<b>Trader Joe's</b> Pistazienkerne

<sup>1</sup>Aus der Kühlung

<sup>3</sup>Aus der Tiefkühlung

### ZUBEREITUNG:

- Die Ente **auftauen** lassen.  
Den Rotkohl in **feine Streifen** hobeln und die Schalotte in **Würfel schneiden** und anschließend im Butterschmalz andünsten. Den Saft, die Brühe, den Essig, die Preiselbeeren, ¼ TL **Pfeffer** und Salz dazugeben, aufkochen, abgedeckt **ca. 50 Min. garen**. Den Granatapfel **halbieren**, die Kerne herauslösen, dabei den Saft auffangen.
- Die Ente nach Packungsanweisung im Backofen zubereiten, anschließend warm stellen. Den Bratensud aus den **Aluschalen** der Ente mit **ca. 100 ml** heißem Wasser lösen, mit dem Rotwein und der **Hühnerbrühe aufkochen** (ggf. mit Wasser auf ca. 250 ml auffüllen), etwas einkochen lassen.
- Das Saucenpulver mit ca. 100 ml kaltem Wasser **anrühren**, in den **Bratensud** geben, aufkochen, mit dem Agavendicksaft, dem Rosmarin, ¼ TL Pfeffer und **Salz abschmecken**.
- Den Couscous zubereiten**, mit der Mascarpone cremig **verfeinern**. Die Pistazien grob hacken. Den Rotkohl mit den Granatapfelkernen und dem Saft verfeinern, **abschmecken**.
- Die Ente mit der Sauce, dem Rotkohl und dem Couscous auf Tellern **anrichten**, mit den Pistazien bestreuen, **servieren**.

GUTEN APPETIT!



Rind	Kalb	Käse
		
 Apulien, Italien		
 Halbtrocken		
 Primitivo		
 16–18°C		



[falstaff.com](http://falstaff.com)

## ALCHYMIA Primitivo Puglia IGT 2020

In der Farbe Purpurrot mit leicht violetten Reflexen zeigt er einen vielschichtigen Duft mit Anklängen von reifen Pflaumen und Schwarzkirschen, etwas Kakao, feine Röstnoten und Vanille. Am Gaumen mit saftiger Frucht, Steinobstaromen und dunklen Beerenfrüchten, guter Tanninstruktur und ausgezeichnete Holzwürze.

0,75-L-Flasche

**8,99**

(Liter=11,99)





# „ROTES“ ENTRE DEUX MERS:

## CHÂTEAU LARY LACOMBE.

Tief wurzeln die **Reben in den Böden** aus Ton-Kalk und Kalkgestein im Gebiet des **Entre Deux Mers**, rund **60 km südlich von Bordeaux**. Die Region bietet ausgezeichnete **Wachstumsvoraussetzungen für rote Rebsorten**.

Eigenschaften, die auch die **Familie Forcato** für sich zu nutzen weiß, denn neben **Cabernet Sauvignon** baut sie dort **Merlot** und etwas **Cabernet Franc** an.

**IM VORDERGRUND STEHT DABEI DIE REIFE UND GESUNDE TRAUBENQUALITÄT – DIESE ZU ERNTEN, IST EINES DER WICHTIGSTEN ZIELE DIESER ENGAGIERTEN WINZERFAMILIE.**



Aber auch die **Parzellen-Selektion** bei der Ernte, eine möglichst späte Lese und eine kontrollierte phenolische **Reife** sind wichtige Faktoren für die Herstellung der späteren **Rotweine** von Château Lary Lacombe. Nach der Ernte werden die Trauben im Keller unverzüglich eingemaischt und vergoren. **Weitere 30 Tage** dauert nach der alkoholischen Gärung die Mazerationsphase, bei der **feinste Aromen** aus den Traubenschalen ausgelöst werden.







falstaff.com

# CHÂTEAU LARY LACOMBE Bordeaux DOP 2020

Ein moderner Klassiker mit satter, feiner Würze und verhaltenen Röstnoten, der sich am Gaumen saftig mit guter Tanninstruktur, reifer Frucht, milden Gewürzen und einem Hauch dunkler Schokolade sowie einer guten aromatischen Länge zeigt.

0,75-L-Flasche

**4.99**  
(Liter = 6.65)



Geflügel	Rind	Käse
	Bordeaux, Frankreich	
	Trocken	
	Cuvée	
	16-18 °C	



BELLMAN

## Portwein Tawny Port

Sein Duft zeichnet Anklänge von Dörrpflaumen, getrockneten Feigen und ein Hauch von Kakao aus. Am Gaumen opulent mit deutlicher Fruchtsüße, Anklängen von Beerenfrucht und verhaltener Würze.

0,75-L-Flasche

**6.49**

(Liter=8.65)

88  
Punkte

**falstaff**

TASTING 2022  
falstaff.com

[falstaff.com](http://falstaff.com)





Dessert

Schokolade



Portugal



Süß



Cuvée



8–10 °C

## WIE ENTSTEHT EIN PORTWEIN?

Die alkoholische Gärung wird durch Zugabe von Branntwein unterbrochen - der Port erhält so seine opulente Süße. Ein Tawny wird darüber hinaus lange Jahre im Fass gereift, bildet somit komplexe Aromen und ein ausgeprägtes Geschmacksbild.



# LAUWARME SCHOKO-KÜCHLEIN

MIT MARINIERTEN BEEREN.

## ZUTATEN:

Für 4 Personen

100 g	Moser Roth Edel-(Zart-)Bitter-Chocolade (70 % Cacao)
90 g	Milsani Deutsche Markenbutter <sup>1</sup> zzgl. etwas mehr zum Einfetten
200 g	Diadem Raffinade Zucker
3	Gut Bio Bio-Eier
50 g	Goldähren Qualitäts-Weizenmehl
375 g	All Seasons Früchte/Beeren <sup>3</sup> , Sorte Beerenmischung mit Sauerkirschen
300 ml	Bellman Portwein Tawny Port
6 EL	Schneekoppe Bio-Agavendicksaft

<sup>1</sup>Aus der Kühlung

<sup>3</sup>Aus der Tiefkühlung

## ZUBEREITUNG:

**1** Den Backofen auf **230 °C Ober-/Unterhitze (210 °C Umluft)** vorheizen. **6–8 (je nach Größe)** Souffléförmchen oder backofengeeignete **Förmchen einfetten**.

**2** Die **Chocolade grob hacken**, mit der Butter **schmelzen**, etwas abkühlen lassen. Den Zucker und die Eier **schaumig schlagen**, mit dem Mehl unter die **Schokomischung heben**, auf die **Förmchen verteilen**, im Backofen **ca. 10–12 Min.** backen. Die Beeren mit dem Portwein und dem Agavendicksaft aufkochen, **ca. 5–10 Min. köcheln lassen**.

**3** Die Schokoküchlein noch heiß **vorsichtig** auf Dessertteller stürzen, mit den marinierten Beeren garnieren, **sofort servieren**.

GUTEN APPETIT!

# EIN HAUCH VON LUXUS:

CHAMPAGNE VEUVE DURAND.



ÖSTLICH VON PARIS GELEGEN, ZÄHLT DIE CHAMPAGNE MIT DEM ZENTRUM REIMS ZU EINER DER WELTBERÜHMTESTEN REGIONEN FRANKREICHS.

Schon im 17. Jahrhundert wurde ein Weinstil entwickelt, der nach dieser Landschaft benannt worden ist. **Das besondere Rezept:** die zweite Gärung in der Flasche. **1908** wurden erstmals die **Grenzen** der Weinregion definiert und **1927** final festgelegt.

SEITHER LAUTET DAS MOTTO: CHAMPAGNER KOMMT NUR AUS DER CHAMPAGNE.

Denn ausschließlich **Trauben** der **Rebsorten Pinot Noir, Pinot Meunier** und **Chardonnay**, die innerhalb dieser **Grenzen** wachsen, dürfen zur Erzeugung von **Champagner** genutzt werden. Darüber hinaus muss auch der komplette **Produktionsprozess** innerhalb dieser **Grenzen** stattfinden. Mittlerweile ist Champagner bei den festlichen **Augenblicken** des Lebens nicht mehr wegzudenken und unterstreicht die **besonderen Momente**.

## WEIHNACHTS- BRAUCH IN FRANKREICH:

Zum prickelnden Aperitif am Heiligen Abend werden kleine Canapés, Pain Surprise oder Amuse-Bouches gereicht.

WAS WÄREN FRÖHLICHE FEIERN OHNE DIESEN SCHAUMWEIN, DEM IMMER SCHON EIN HAUCH VON PRESTIGE UND LUXUS ANHAFTETE?



Meeresfrüchte Fisch Dessert



Champagne,  
Frankreich



Brut



Pinot Noir,  
Pinot Meunier



6-8°C



falstaff.com

## VEUVE DURAND Champagne Réserve brut

Seine typische Champagnerfarbe mit goldenem Touch und ein Duft mit Anklängen von reifem Kernobst und weißen Blüten, mit einem Hauch von Brioche und würzigen Noten sowie sein ausgewogener Geschmack mit kraftvollem Mousseux machen diesen Champagne zu etwas Besonderem.

0,375-L-Flasche

9,99

(Liter=26,64)

0,375 Liter



MARQUIS DE BEAUCEL

## Crémant de Bordeaux AC Rosé

Ein Rosé mit Finesse und feiner Aromatik, im Hintergrund Noten von roten Johannisbeeren und frischen Preiselbeeren, feine Hagebutte und zärtlich-floralen Anklängen. Aromatisch mit gutem Mousseux, balanciertem Geschmack, dezente Beerenfruchtnoten und etwas Zitrusfrucht. Ein festlicher Aperitif.

0,75-L-Flasche

**6.49**

(Liter=8.65)



falstaff.com



Fingerfood Dessert Antipasti



Bordeaux,  
Frankreich



Brut



Cuvée



6-8°C





# BUNTE GEMÜSETERRINE

MIT PARMESAN.

## ZUTATEN:

Für 6-8 Personen

80 g	Cucina Nobile Parmigiano Reggiano <sup>1</sup> , 30 Monate gereift
200 g	Möhren
Nach Bedarf	Le Gusto Jodiertes Speisesalz
300 g	Brokkoli
300 g	Gut Bio Bio-Zucchini
1 EL	Cantinnelle Olivenöl zzgl. etwas mehr für die Form
5	Gut Bio Bio-Eier
200 g	Meine Käsetheke Friskkäse <sup>1</sup> , Sorte Sahne
200 g	Milsani Crème fraîche <sup>1</sup>
¾ TL	Le Gusto Gewürzmühle, Sorte Pfeffer, bunt

<sup>1</sup>Aus der Kühlung

## TIPP:

Die Terrine schmeckt auch kalt sehr gut.  
Als kleine Würfel gut zum Aperitif geeignet.

## ZUBEREITUNG:

- Den Parmesan reiben. Die Möhren schälen, waschen und ca. die Hälfte der Länge nach mit einem Sparschäler in **breite Streifen**, die übrigen Möhren in **kleine Würfel** schneiden. Die Möhrenstreifen in kochendem Salzwasser **ca. 2 Min.** blanchieren, abtropfen und abkühlen lassen. Den Brokkoli in **kleine Röschen** zerteilen, waschen, mit den Möhrenwürfeln **ca. 4 Min.** blanchieren sowie ebenfalls **abtropfen und abkühlen** lassen.
- Die Zucchini waschen, die Enden abschneiden, **die Zucchini in kleine Würfel schneiden** und in dem erhitzten Öl **ca. 5 Min. braten**. Eine **Kastenform (ca. 14 x 25 cm)** einfetten und den Boden und Rand mit den **Möhrenstreifen** auslegen.
- Den Backofen auf **180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft)** vorheizen. Ein tiefes Backblech in den Backofen schieben und **ca. zur Hälfte** mit Wasser füllen. **Die Eier schaumig schlagen**. Den Parmesan, den Friskkäse und die Crème fraîche **unterrühren** und mit dem bunten Pfeffer und nach Bedarf mit Salz würzen. Das Gemüse untermischen, **vorsichtig** in die mit den **Möhrenstreifen** ausgelegte Kastenform geben und mit Alufolie abdecken.
- Die **Kastenform** in das tiefe Backblech stellen und im **vorgeheizten Backofen ca. 60 Min.** garen. Die Terrine kurz in der Form auskühlen lassen, dann stürzen, vorsichtig mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden und **servieren**.

GUTEN APPETIT!

# IRISH WHISKEY

Irland hat eine **uralte Whiskey-Kultur**, die der **Legende** nach auf **Saint Patrick** zurückgehen soll. Das Wort kommt aus dem **irischen uisce beatha**, was so viel wie „**Wasser des Lebens**“ bedeutet. Für irischen Whiskey ist die **feine, dezent rauchige** Torfnote ebenso typisch wie eine verhaltene Würze und eine **zart fruchtige Note** im Hintergrund.

BLACKWOOD  
Irish Whiskey

40 % Vol.

0,7-L-Flasche

**9,99**

(Liter=14,27)

## GUT ZU WISSEN:

Bei der Whiskeyherstellung wird Getreide zu Malz verarbeitet. Diesem wird heißes Wasser zugeführt. Es folgen der Kühlprozess und die Destillation zu Alkohol in Brennblasen aus Kupfer. In Fässern lagert er mindestens 3 Jahre.





# EDELOBSTBRAND

Das Destillat **Poire William** präsentiert sich wie eine **pure Frucht**, dessen fruchtige Noten der **Williamsbirne** im Duft klar erkennbar sind. Ein lang gelagerter Brand, der beim Genuss den Eindruck einer **frischen, reifen Frucht** hinterlässt. Destillate aus **Kirschen** zeigen ein typisch **ausgeprägtes Aroma** saftiger Kirschen, ergänzt durch Anklänge von **Schokolade und Kirschkern** sowie einen **Hauch Vanille** im Hintergrund.

BRIONNE

Edelobstbrand

Poire William/Kirsch

40% Vol.

0,7-L-Flasche

9,99

(Liter=14,27)



LE ROCHE  
Chianti DOCG  
Superiore 2021  
Ab Seite 14

0,75-L-Flasche

**5.49**

(Liter=732)



[falstaff.com](http://falstaff.com)

BELLMAN  
Portwein  
Tawny Port  
Ab Seite 20

0,75-L-Flasche

**6.49**

(Liter=8.65)



[falstaff.com](http://falstaff.com)



MIX  
Papier aus verantwortungsvollen Quellen  
FSC® C115061

Dieses Magazin ist auf FSC®-zertifiziertem Papier gedruckt!

04/2022 – ALDI Einkauf SE & Co. oHG, Eckenbergstr. 16, 45307 Essen. Firma und Anschrift unserer regional tätigen Unternehmen sind unter [aldi-nord.de](http://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.



Gutes für alle.