



Neue Weine im neuen Jahr

892 S'èleme Vermentino di Gallura 2010, Cantina del Vermentino, Monti 7,50 €

Die Gallura liegt im äußersten Nordosten Sardinien, diese Gegend ist vor allem touristisch bekannt durch die berühmte Costa Smeralda, einer Küstenlandschaft mit weißen Stränden, glasklarem in verschiedenen Blautönen schimmernden Buchten und vom Meer bizarr gestalteten Granitformationen. Hinter der Küste fahren wir durch die Weinberge und Korkeichenwälder der Gallura. Hier findet die Vermentino Rebe ideale Bedingungen. Die Böden bestehen aus Granitverwitterungen, sie sind wasserdurchlässig mit steinigem, fast felsigen Untergrund. Die Weinstöcke müssen sehr tief wurzeln, um sich mit Wasser und Nährstoffen zu versorgen. Eine wichtige Voraussetzung für konzentrierte Weißweine. Ein weiterer Grund für die Einzigartigkeit der Vermentino-Weine aus der Gallura ist das Klima. Das westlich gelegene Limbara-Massiv sorgt für kühle Nächte und damit zu recht hohen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, was die Aromenbildung der Weine unterstützt. Auch die recht hohen Lagen 300 bis 450 m über dem Meeresspiegel tragen zur Qualität dieses Vermentino bei. Der S'èleme ist unter den Vermentino der Kellerei Monti der Leichteste und auch der Eleganteste. Ein Vermentino mit einem komplexen Bouquet: mineralische Noten, Zitrusfrüchte, aber auch dem Duft der sardischen Macchia wie Myrthe, Rosmarin, Zistrose und Ginster. Im Mund beeindruckt das Spiel vieler Aromen, der Abgang ist lang und endet in einem mandeligen, angenehmen leicht bitteren Finale.



alter Weinstock in der Gallura

Ein Vermentino mit einem komplexen Bouquet: mineralische Noten, Zitrusfrüchte, aber auch dem Duft der sardischen Macchia wie Myrthe, Rosmarin, Zistrose und Ginster. Im Mund beeindruckt das Spiel vieler Aromen, der Abgang ist lang und endet in einem mandeligen, angenehmen leicht bitteren Finale.

In die Neujahrs-Enoteca gehört natürlich auch ein Rotwein - lesen Sie mehr über den Refosco →



Weißer Strände, türkisblaues Meer, Wind und Sonne an der Costa Smeralda im Nordosten Sardinien.

E28 NEUJAHR-ENOTECA 12 Flaschen - frei Haus 89,00 €

je 6 Flaschen Refosco Rosso und S'èleme Vermentino

E29 NEUJAHR-ENOTECA 24 Flaschen - frei Haus - statt 192,00 € nur 169,00 €

je 12 Flaschen Refosco Rosso und S'èleme Vermentino

E10 LUGANA 2011 neuer Jahrgang - 12 Flaschen noch zum alten Preis 65,00 €

Der neue Jahrgang unseres Bestsellers ist wieder gut gelungen - probieren Sie!

Das Angebot gilt solange der Vorrat reicht, spätestens bis zum 29. Februar 2012.

Zu bestellen bei: Harald L. Bremer, 38104 Braunschweig, Efeuweg 3, Tel. 0531 237360, Fax 0531 2373636
E-Mail: info@bremerwein.de, Internet unter: www.bremerwein.de

313 Refosco Le Alte 2009, Bidoli, Rive d'Arcano, Friaul

8,50 €

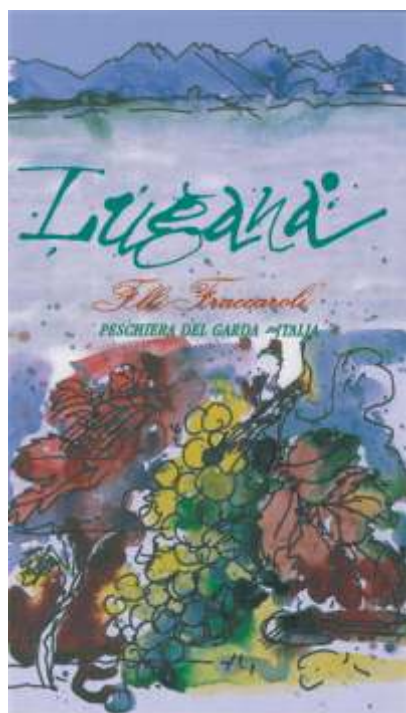
Diesen Wein hatten wir im September für die Mitglieder des Bremer-Wein-Club gekauft. Ein ungewöhnlicher Wein von dem hier wohl kaum einer was gehört hat, aber wenn man ihn erst mal probiert hat, verliebt man sich in diesen Wein. Der Refosco wurde sofort nachbestellt und innerhalb einer Woche waren wir ausverkauft. Er ist aber auch wirklich gut und darum haben wir beschlossen, diesen schönen Rotwein allen unseren Kunden im neuen Jahr anzubieten.

Der Refosco ist eine autochthone friulanische Rotweinrebe, die bereits in der Antike bekannt und schon bei Plinius dem Älteren erwähnt wurde. Früher gab es viele verschiedene Varianten des Refosco. Heute hat sich die feinste, der "Refosco dal Peduncolo Rosso", der mit den "roten Stielen" durchgesetzt. Aus ihr entstehen herrlich fruchtig konzentrierte Weine.

So auch dieser Refosco von Bidoli, tiefrot in der Farbe, im Duft Kirschen, Himbeeren, vor allem reife Brombeeren. Auf der Zunge samtig, dabei dicht, fast üppig mit guter Struktur und fruchtigen Noten auch im Abgang. Dieser Refosco ist Arrigo Bidoli gut gelungen, die sonst bei dieser Sorte oft ruppigen Tannine hat er erfolgreich gezähmt. Ein Wein, den man gerne trinkt, ein Wein, der die Hand immer wieder zum Glas greifen lässt. Er schmeckt einfach gut, sowohl solo genossen an einem gemütlichen Abend, als auch zu einem Teller Pasta oder einem winterlichen Braten.



Den Refosco bieten wir im Angebot zusammen mit dem S'èleme Vermentino di Gallura an - siehe Seite 1



200 Lugana 2011, Fratelli Fraccaroli, Peschiera 5,70 €

Zum neuen Jahr gibt es jetzt den 2011-er und der ist wieder so gut gelungen wie wir es vom Lugana gewöhnt waren. Der Jahrgang 2010 war eine Ausnahme, sicher nicht fehlerhaft aber nicht so frisch und fruchtig in Bouquet und Trunk. Das lag am schwierigen Jahrgang 2010, viel Regen während der Ernte und damit verbunden trotz Selektion kein perfektes Ausgangsmaterial. Wir, und damit auch Sie, haben der Familie Fraccaroli die Treue gehalten, denn die meisten Winzer am Gardasee hatten ähnliche Probleme. Wein ist eben ein Naturprodukt und als solches auch von ihr abhängig.

Zum Glück ist der 2011-er wieder wie gewohnt ausgezeichnet, die Ernte war gut, wenn auch mit geringerem Ertrag - weshalb mit der nächsten Lieferung auch der Preis erhöht wird, das hat Fraccaroli schon angekündigt. Der alte Preis ist ein Dankeschön von ihm, dass Sie diesem Wein die Treue gehalten haben. Der neue Lugana erfreut den Genießer wieder mit seinem fruchtig blumigen Duft, seinem frischen Geschmack und einem sehr guten Preis-Leistungsverhältnis.

E10 LUGANA 2011 neuer Jahrgang - 12 Fl. für 65,00 €
TIPP: Kaufen Sie eine Kiste mehr - noch zum alten Preis

Bremer-Wein-Club

Wir laden Sie ein Mitglied im Bremer-Wein-Club zu werden. Lassen Sie sich fünfmal im Jahr mit ausgesuchten Weinen überraschen. Es handelt sich teils um Neuentdeckungen, die Sie zum Vorzugspreis nachkaufen können - oder um limitierte Partien, die nicht für alle reichen. Der Preis pro Paket liegt zwischen 25 und 40 € die Mitgliedschaft kann jederzeit beendet werden. Als Club-Mitglied erhalten Sie weitere spezielle Angebote.

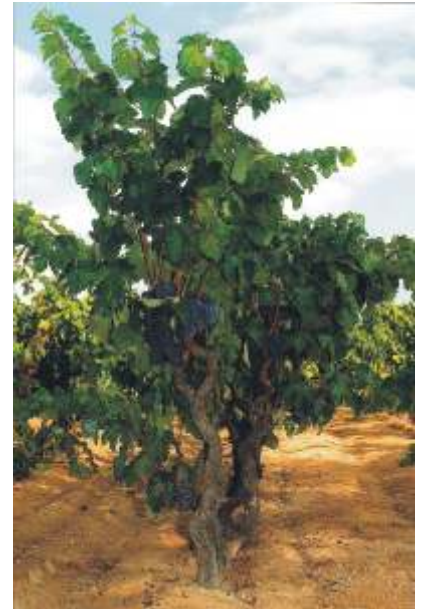


Rufen Sie uns an 0531 237360 - und probieren Sie die Weine der Februar-Aussendung!

831 Vigna Flaminio 2007, Vallone, Lecce 7,50 €

Ein typischer Wein aus Süditalien, kraftvoll, feurig und von rassischer Eleganz, dafür steht dieser Rote von der Tenuta Flaminio in der Nähe von Brindisi. Flaminio steht für Qualität, davon konnten wir uns schon im Sommer bei dem gleichnamigen Rosato überzeugen. Die Agricole Vallone sind seit vielen Jahren in Familienbesitz. Der mehr als 600 Hektar große Betrieb, teilt sich in drei geographisch getrennte Partien auf. Auf nur 136 Hektar, zumeist bei Brindisi, wächst der Wein, der Rest ist mit Oliven und Gemüse bestellt. Dieser Wein kommt von der Tenuta Flaminio, nach der er benannt ist. Die Rebstöcke sind hier, nach der im Süden traditionellen Albarello-Methode erzogen. Albarello heißt übersetzt Bäumchen und in der Tat ähneln sie diesen. (siehe Bild)

Für den Wein ist die Oenologin Graziana Grassini verantwortlich. Das Geheimnis dieses Weines ist das Zusammenspiel von drei Rebsorten. Der Negroamaro gibt ihm Kraft, vom Montepulciano hat er die Frucht und vom Malvasia Nera die Eleganz. Gereift in großen Fässern, ausgewogen und anhaltend - ein Wein für viele Gelegenheiten.



E68 Vigna Flaminio Rosso 12 Flaschen zum Preis von 11 für 82,50 €

SPEZIALITÄTEN AUS DER FATTORIA

T180 Fagioli Cannellini 500 g, Marroni & Balestri, 3,90 €

Hülsenfrüchte in guter Qualität sind nicht überall zu bekommen. In der südlichen Toskana, genauer der Maremma baut die Familie Marroni regionale Hülsenfrüchte an. Besonders gut finden wir die Cannellini, kleine weiße Bohnen, sie eignen sich sowohl für Salate, als Beilage oder auch für einen Eintopf. Ein typisches toskanisches Wintergericht: Bohnen mit kleinen Schweinswürsten, den Salsicce.

Bei diesen Cannellini zeigt es sich wieder, auch bei einer Bohne kommt es auf Sorte und Qualität an.

Das Rezept: Fagioli con Salsicce

300 g Cannelini Bohnen, 100 g Pancetta, 1 Zwiebel, 2 Zehen Knoblauch, Salbei, Brühe, 1 Päckchen Salsicce

Die Bohnen 12 Stunden in reichlich Wasser einweichen. Den Pancetta würfeln und in einem großen Topf anbraten, die gehackte Zwiebel und den kleingeschnittenen Knoblauch vorsichtig weiterbraten bis die Zwiebeln glasig sind. Die Cannelini hinzufügen, gut rühren und mit Brühe ablöschen. Zwei Zweiglein Salbei und die Salsicce dazugeben und langsam köcheln lassen bis die Bohnen gar sind. Man kann die Salsicce auch mit dem Pancetta zusammen anbraten - schmeckt beides gut.

S18 Salsicce di puro Suino, Salumificio Mori, mindestens 300 g 6,80 €

Im Winter schmecken die köstlichen toskanischen Würstchen zum Beispiel in einem Eintopf zusammen mit den weißen Cannellini Bohnen und viel Salbei. Meister Mori bereitet sie nur aus zertifizierten toskanischen Schweinen. Aber das Wichtigste an diesen Salsicce ist ihr einmaliger Geschmack. Wie sie gewürzt werden, das bleibt Moris Geheimnis.

Tipp: Die Wurstmasse der Salsicce als Grundlage für eine Pastasauce (Sugo) benutzen, schmeckt unglaublich gut! Bestellen Sie gleich zwei Päckchen, die Salsicce sind vakuumiert und lassen sich sehr gut einfrieren.

Freunde der FATTORIA

6 x Überraschungspakete im Wert von insgesamt 200 € im Jahr

Lieben Sie italienische Lebensmittel? Dann schreiben Sie sich ein bei den **Freunden der FATTORIA!** Die Zahl der Mitglieder ist begrenzt, doch sind zur Zeit wieder einige Plätze frei geworden. Sie bekommen 6 mal im Jahr ein Überraschungspaket mit ausgesuchten Spezialitäten, die wir während unserer Italienreisen entdeckt haben. **Mehr Infos unter Tel. 0531 237360**





WEINE AUS SÜDAMERIKA



Umgeben von Bergen - Felder mit Reben im Casablanca Valley Chile

Drei Länder - drei Reben südamerikanische Weine zeigen ihren Charakter

Argentinien, Chile und Uruguay jedes dieser drei Länder hat seine charakteristische Rebsorte gefunden, Weine die in Europa kaum noch angebaut werden, aber in Südamerika eine neue Heimat gefunden haben. Zu diesem Thema haben wir eine interessante Probe zusammengestellt.

A01 Malbec 2010, Fabre Montmayou, Vistalba, Argentinien 8,90 €

Der Malbec eine spätreifende findet in der Hochebene von Mendoza ideale Bedingungen vor, eine lange Vegetationsperiode, ideale Böden und einen hohen Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht. Während der trockenen Sommermonate wird sie künstlich bewässert und kann ausreifen ohne Bildung von Mehltau oder Fäulnis, wofür sie besonders anfällig ist. Inzwischen ist Malbec in Argentinien die am häufigsten angebaute Rotweinsorte. Aus ihr entstehen hier große faszinierende lagerfähige Weine. Der Barolo Südamerikas!

A14 Carménère Colombine 2010, William Cole, Casablanca Valley, Chile 8,90 €

Carménère wird eigentlich nur in Chile in nennenswertem Umfang angebaut. Ursprünglich kam die spätreifende Sorte aus Frankreich, wurde aber dort nach der Reblauskatastrophe nicht mehr angebaut. Da sie zu empfindlich war, geriet sie zunehmend in Vergessenheit. Der Carménère sieht dem Merlot sehr ähnlich und so hat man ihn lange für eine Variante gehalten und sich gewundert, warum der Merlot aus Chile so anders schmeckte. Erst 1994 konnten Rebforscher mittels DNA Analyse diesen Irrtum aufklären. Der chilenische Merlot war in Wirklichkeit ein Carménère! Seit der Zeit hat sich der Anteil des Carménère in Chile auf ca. 7000 Hektar erhöht.

A30 Tannat Premier 2011, H. Stagnari, La Caballada, Salto, Uruguay 7,90 €

Über 40% der in Uruguay angepflanzten Reben sind Tannat. Diese Sorte hat hier ihre ideale Heimat gefunden hat, während er in Europa immer weniger angebaut wird. Der Tannat ist übrigens der gesündeste Wein überhaupt, denn sein Gehalt an Polyphenolen ist bei traditionellem Ausbau (lange Gärung auf Schalen und Kernen) vier mal so hoch wie bei anderen Rotweinen. Als Hauptbestandteile gelten die Antioxidantien Resveratol und Procyanidin, sie wirken entzündungshemmend, krebsvorbeugend und verhindern Fettablagerungen in den Blutgefäßen, womit sie sich auch als vorbeugend für Herz-Kreislauf-Erkrankungen erwiesen haben. Soweit so gut - aber schmecken tut dieser Wein auch. Er überzeugt mit samtigen Körper, schöner Frucht und langem schmeichelnden Abgang. Diese Rebe hat mich so fasziniert, dass ich auf unserem Weingut San Michele 100 Stöcke Tannat angepflanzt habe. Die ersten Ergebnisse sind vielversprechend. Leider gibt es für diese Rebsorte in der Toskana noch keine administrative Genehmigung.

PROBIERPAKET: DREI LÄNDER - DREI REBEN

E69 je 2 Flaschen Malbec, Carménère und Tannat - frei Haus 48,00 €

E70 je 4 Flaschen Malbec, Carménère und Tannat - frei Haus 94,00 €