

Harald L. Bremer Haus italienischer Qualitätsweine



Harald L. Bremer mit seinen Kindern Brigitta und Bodo und Enkeln Jakob und Jaromir

Liebe Freunde des italienischen Weines,

mit diesem neuen Katalog präsentieren wir Ihnen unser aktuelles Angebot italienischer Qualitätsweine. Wie Sie auf dem Bild sehen, ist die dritte Generation inzwischen mit im Geschäft. Bodos Sohn Jaromir und Brigittas Sohn Jakob sind eifrig dabei.

Doch nun zu den Weinen: Die hier vorgestellten Weine wurden von uns mit Kenntnis und Sorgfalt probiert und ausgesucht. Es sind nur Weine, von denen wir selbst überzeugt sind.

Weine nach Gläsern oder Sternen kaufen kann jeder, wir reisen nach Italien und besuchen unsere Winzer und deren Weingüter persönlich. Darum können Sie unserer Weinauswahl unbedingt vertrauen, denn bei uns zahlen Sie nicht für irgendwelche Namen, sondern für den Wein!

In diesem Sinne: Tauchen Sie ein in die Vielfalt des Weinlandes Italien. Auf der linken Seite finden Sie einen Überblick.

Zur Orientierung: Die Nummerierung der Weine erfolgt von Nord nach Süd. Auf den einzelnen Seiten zeigt eine kleine Italienkarte die Region an, aus der dieser Wein stammt.

Unserem eigenen Wein, dem **VETLUNA**, haben wir zwei Seiten gewidmet (28-29).

Auf der Titelseite:

Blonde in a Blue Dress
Charles Kaufman

Guter Wein aus guten Gläsern lautet das Motto der von Harald L. Bremer entwickelten Glasserie HLB. Gläser passend zum Weintyp, mundgeblasen, jedes Stück ein Unikat. Lesen Sie mehr darüber ab Seite 54.

Mit den **kleinen Gläsern am Seitenrand** neben den Weinen empfehlen wir Ihnen nicht nur das passende Glas unserer Serie, Sie können an der Farbe sofort erkennen, um was für einen Weintyp es sich handelt.

Die **Analysewerte** der Weine finden Sie im Katalog auf den Seiten 66 – 67.

Da dieser Katalog nur alle zwei Jahre erscheint, sind die Analysewerte, die Preisangaben und die Jahrgänge nicht verbindlich. Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte unseren Angeboten. Am besten informieren Sie sich in unserem Online-Shop: **www.bremerwein.de**.

Und nun wünschen wir Ihnen viel Vergnügen beim Lesen unseres neuen Kataloges.

Harald, Bodo und Jaromir Bremer, Jakob Jünke und Brigitta Jünke-Bremer

Braunschweig im Oktober 2023

P.S. Unser FATTORIA-Katalog mit italienischer Feinkost, sowie eine Liste mit Präsentvorschlägen liegen diesem Katalog bei

Valpolicella

Classico

Weinbau gibt es hier im Tal der Etsch schon lange. Darauf deutet schon der Name hin: Val - poli - cella, kann man mit Tal der vielen Keller übersetzen. Auch die Mischung verschiedener Rebsorten zeugt von langer Erfahrung. Für den klassischen Valpolicella bestimmt die Corvina das Bouquet, die Rondinella schenkt dem Valpolicella Körper und die Molinara gibt ihm seine samtige Feinheit. Alle hier vorgestellten Valpolicella stammen aus den besten Lagen des klassischen hügeligen Anbaugebietes des Valpolicella Classico. Dazu gehören die fünf Gemeinden: Fumane, Marano, Negrar, San Pietro und Sant'Ambrogio.

Es ist Tradition, die besten Trauben in Holzkisten auf dem Dachboden zu trocknen und daraus einen Dessertwein, den Recioto, zu keltern. Heute wird aus den meisten dieser getrockneten Trauben der berühmte Amarone erzeugt und aus dessen Trester der beliebte Valpolicella Ripasso.

103 Ruperpan Valpolicella Sup. 2020

Pieropan, Val d'Illasi, BIO 17,80 €

Eigentlich ist die Kellerei Pieropan bekannt für ihre herrlichen Soave-Weine. In den letzten Jahren haben die beiden Söhne von Leonildo Pieropan gezeigt, dass die Familie auch bei den Rotweinen in der Spitzenliga mitspielt. Vor mehr als zwanzig Jahren investierten sie in Weinberge im Valpolicella, genauer im Val d'Illasi. Die kalkhaltigen Lehmböden des Weinbergs Monte Garzon, sowie die hohe Lage mit ihren kühlen Sommernächten tragen zur Aromendichte ihrer Rotweine bei.

Dieser Valpolicella Ruberpan ist von leuchtend rubinroter Farbe, schon sein Duft ist spannend: würzig, mineralisch und gleichzeitig fruchtig, ein Wechselspiel zwischen **dunklen Kirschen, Waldbeeren, schwarzem Pfeffer und Pflaumen**. Seidige Tannine und eine saftige Frucht begleiten seinen langen Abgang. **Dieser Wein ist Trinkvergnügen auf hohem Niveau!**

106 Valpolicella Classico Superiore 2020

San Michele, Valgatarata 10,50 €

Ein Valpolicella Classico **Superiore** enthält mindestens 12 % Alkohol und hat zwei Jahre in großen Eichenholzfässern gelegen. Die Farbe ist brillant granatrot, das Bouquet blumig, es erin-

bert an den Duft von Mandeln und Vanille. Im **Geschmack ist er trocken, reif und kraftvoll, mit feiner Säure und einem angenehm bitteren Nachgeschmack. Ein harmonischer Rotwein, der zu vielen Gerichten passt.**

107 Valpolicella Cl. Sup. Ca' del Pipa 2020

San Michele, Valgatarata, DOC 11,90 €

Die Trauben für den Recioto und den Amarone werden bis zum Frühjahr in Holzstiegen getrocknet und dann erst gepresst. Es ist Tradition im Valpolicella, dem Wein aus den besten Lagen im Frühjahr diesen schwach gepressten süßen Trester des Amarone zuzugeben. Durch den Zucker kommt es zu einer zweiten Gärung und einer Erhöhung des Alkoholgehaltes. Aber das ist nur ein Nebeneffekt, wesentlich wichtiger ist, dass der Wein die Aromen des Tresters aufnimmt. Dieses aufwendige Verfahren wird Ripasso genannt und die Ripasso-Weine werden immer beliebter. Sie sind rund und fruchtig, erinnern an einen Amarone, sind aber deutlich günstiger.

Auch der Ca'del Pipa beeindruckt im Bouquet mit getrockneten Früchten, eingelegten Pflaumen, Tabak und Schokolade. Im Mund ist er harmonisch, rund und fruchtig, mit einem schönen, lang anhaltenden Abgang.

108 Valpolicella Classico 2021/22

Lena di Mezzo, Fumane 9,70 €



Tenuta Lena di Mezzo ist ein recht kleines Weingut bei Fumane im Herzen des Valpolicella, das von der Familie Monte del Frá bewirtschaftet wird. Ein junger Valpolicella Classico, der ganz ohne Holz auskommt. Er ist jugendlich frisch und bezaubert im Duft mit beeriger Frucht, Waldbeeren, aber auch mit Kirschen und einer Spur Lavendel. *Dieser Valpolicella Classico erfreut den Gaumen mit filigranen Tanninen, er ist unkompliziert, einfach und schön zu trinken.*

113 Amarone Vigna Garzon 2017

Pieropan, Val d'Illassi / Soave 44,50 €



Von den Weinbergen am Monte Garzon stammt auch dieser großartige Amarone Ruberpan. Jetzt schon trinkreif, wird er sich auf der Flasche in den kommenden Jahren aber noch verfeinern. *Reife Kirschen, etwas Tabak, aber auch Gewürze und Zimt. Samtig schmeichelt er dem Gaumen, lang im Abgang – ein sehr eleganter Amarone!*

115 Amarone Cl. della Valpolicella 2017

San Michele, Valgatara, DOC 29,00 €



Dieser Amarone ist üppiger als der von Pieropan. Schon sein komplexes Bouquet ist vielversprechend. Es erinnert an Waldbeeren und reife Früchte, ergänzt von einer leichten Passito-Note aus den getrockneten Trauben und zarter bitterer Schokolade. Der Amarone füllt den Mund, *ist trocken und reif zugleich. Ein feines Säurespiel und samtige Tannine machen ihn zu einem rundum harmonischen Wein.*

Passt sehr gut zu Wild und kräftigem Braten mit Polenta. Im Veneto isst man auch gerne einen Risotto, der in Amarone gegart wird.

118 Recioto Valpolicella 0,5 l 2016

San Michele, Valgatara, DOC 27,00 €



Für den Recioto wurden früher nur die "Ohren" (orecchie) der Trauben verwendet. Das sind die oberen Seitenzweige einer Traube. Hier sind die Beeren zuckerreicher, lockerer und darum besser zum Eintrocknen geeignet. Von "orecchie" stammt auch der Name Recioto. Die ausgesuchten Trauben werden auf dem Dachboden in Holzregalen getrocknet (siehe Foto) und erst im Frühjahr des nächsten Jahres verarbeitet. Der entstandene Most ist hoch konzentriert, so dass nach der Gärung noch etwas Zucker unvergoren bleibt.

Der Amarone

Ein Fass Recioto, der Süßwein und Stolz eines jeden Winzers, wurde wahrscheinlich von einem unachtsamen Kellermeister vergessen. Bedingt durch die Wärme setzte die Gärung erneut ein und der restliche Zucker wurde vergoren. Der Wein war nun nicht mehr süß wie beabsichtigt, sondern trocken und wurde daher Amarone, der große Bittere genannt. Obwohl nicht beabsichtigt, erkannte man, dass es sich beim Amarone um einen großen, extraktreichen Wein handelte.

In den Siebzigern fand eine Flasche Amarone den Weg über den Atlantik und löste dort einen Run auf den Amarone aus – man erkannte sofort, welches Potential in diesem Wein steckte. Mit dem Amarone entstand ein neuer Weinstil und bescherte der Valpolicella-Region einen enormen Aufschwung.

Aber wie vieles, hat auch diese Medaille zwei Seiten. Der Amarone-Boom hat vielerorts zu einer Verschlechterung des Basis-Weines Valpolicella geführt.

Früher wurden nur etwa 10 % der besten Valpolicella-Trauben zu Amarone vergoren, inzwischen sind es fast 70 %.

Schon das Bouquet beeindruckt, man entdeckt immer neue Nuancen: *Kirsche, Wald, Pflaumenkompott, Zimt, Vanille, Schokolade ... Auf der Zunge spielt eine zarte Süße mit feinkörnigen Tanninen, die angenehme Säure hinterlässt einen sauberen Mund. Ein opulenter, großartiger Dessertwein!*



Südtirol & Trentino



Viele Deutsche machen gerne Urlaub in **Südtirol**. Bietet diese Region doch den Vorteil, sich in der eigenen Sprache problemlos verständigen zu können und doch spürt man schon da etwas von der südlichen Lebensart. Dazu kommen die Berge und die Alpentäler von großartiger Schönheit.

Ebenso reizvoll ist das **Trentino**: Es reicht von den Dolomiten bis an den nördlichen Gardasee. Im Trentino fühlt man sich schon wie in Italien, denn anders als in Südtirol, wird hier nur noch italienisch gesprochen, auch ist das Klima wärmer und trockener.



121 Manna, Vigneti Dolomiti Bianco 2021

Franz Haas, Montan, DOC 22,90 €

Diesen Wein hatte Franz Haas seiner Frau Maria Luisa Manna gewidmet. Ein bemerkenswerter Weißwein aus einer eigenwilligen Cuvée: Riesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer und seit 2013 auch mit etwas Kerner. Die Trauben werden wegen der unterschiedlichen Reifezeit getrennt gelesen und verarbeitet. Der Chardonnay und der Sauvignon Blanc werden in kleinen Holzfässern vergoren. Erst nach der Gärung kommen die jungen Weine zusammen und reifen zu einem Wein der Spitzenklasse heran. Der Manna ist ein außergewöhnlicher Wein mit komplexem Bouquet:

Feines Holz, Banane und andere reife Früchte, Holunderblüten, blühende Sommerwiese und noch viel mehr! Sein Körper ist konzentriert elegant und geschmeidig – ein großer Wein!



125 Pinot Bianco Lepus Alto Adige 2020

Franz Haas, Montan 15,90 €

Dieser Weißburgunder kommt aus einer sehr hohen Lage. Das Mikroklima und die geringen Hektarerträge haben von vornherein die Qualität mitbestimmt. Der Lepus duftet fruchtig, würzig, nach reifen Äpfeln, Wiesenblumen und frischem Brot. *Auf der Zunge spürt man seinen ausgeprägten Charakter, kräftig und gleichzeitig elegant, begleitet von einer harmonischen Säure.*



123 Pinot Nero Alto Adige 2020

Franz Haas, Montan 23,80 €

Ein faszinierendes, brillantes Kirschrot funkelt im Glas. Das Bouquet ist schwer zu definieren. Man möchte die Nase immer tiefer ins Glas stecken, um all die Aromen zu erfassen: Ein zartes aber komplexes Aromenspiel von Waldbeeren, Kirschen und Mandeln. Im Mund dominiert zuerst die Frucht von Schattenmorellen und Himbeeren. Elegantes Tannin macht diesen Wein geschmeidig und weich.

Franz Haas galt in Südtirol als der Meister des Pinot Nero. Leider ist er im Februar 2022 viel zu früh verstorben. Seine Frau Luisa, sein Sohn Franz und die Tochter Sofia sowie das eingespielte Team werden sein Lebenswerk fortsetzen.

128 Pinot Nero Johann 2021

Johann Weger, Girlan 13,90 €

In den Blauburgunder Johann haben wir uns alle gleich verliebt. Er kommt aus den Hügellagen von Girlan und Leifers, teils über 600 m hoch gelegen. Hier sind die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht groß, was die Aromendichte des Weines unterstützt. Der Blauburgunder, auf italienisch Pinot Nero, wird in Edelstahl vergoren und reift danach ein weiteres Jahr in Eichenholzfässern.

Johannes Weger ist es vortrefflich gelungen, die besten Eigenschaften dieser anspruchsvollen Rebsorte ins Glas zu bringen. *Schon sein feiner Duft verführt zum ersten Schluck! Kirsche, Pflaume, Brombeere, alles zart umhüllt von Vanille und*



Schokolade. Der Wein hat Extrakt, dabei eine schöne Kühle, eine Spannung, die ihn trägt. Er ist fruchtig und samtig zugleich, dieses Spiel begleitet seinen Abgang und macht ihn zu einem komplexen aber eleganten Wein:

Eine Bereicherung für ein festliches Menü.

133 Lagrein Kretzer 2022

Klosterkellerei Muri Gries, DOC 12,50 €



Der traditionelle Lagrein Kretzer ist ein spritzig fruchtiger Rosé-Wein, der schon wenige Monate nach der Ernte richtig gut schmeckt.

Der Name Kretzer kommt übrigens von Kretze, das war ein geflochtener Korb, durch den man früher den Most gesiebt und von den Schalen getrennt hat. Das brillante Hellrot passt zu seinem jugendlichen Charme. Sein Duft erinnert an Himbeeren und Erdbeeren: einfach sommerlich.

Ein charmanter, saftig, fruchtiger Roséwein mit beerigem Charakter.

134 Lagrein Dunkel 2022

Klosterkellerei Muri Gries 13,90 €



Dieser Lagrein wird zunächst im Edelstahlfass vergoren und reift danach zum Teil im großen Holzfass. Ein angenehmer runder Wein, rubin- bis granatrot in der Farbe. Das Bouquet ist fruchtig, vor allem Pflaume, aber auch mit würzigen Noten. *Im Mund ist der Lagrein elegant, fast samtig mit weich eingebundenen Tanninen.*



Die Lage Eppan Ausserer von Muri-Gries – hier wachsen die Weißburgunder Trauben

Weine aus dem Kloster

Über Jahrhunderte hinweg war das Kloster Gries in Bozen ein Selbstversorger, was die landwirtschaftlichen Produkte und Nahrungsmittel betraf. Erst 1845, als die Benediktiner aus ihrem Kloster in Muri im Schweizer Kanton Aargau vertrieben wurden und im inzwischen aufgehobenen Augustinerchorherrenstift Gries (Bozen) ihre neue Heimat fanden, änderte sich das langsam. Nach dem Leitsatz „ora et labora“ widmeten sich die Benediktiner-Mönche dem Weinbau und fingen an, ihren Wein lose zu verkaufen. Im Jahre 1968 kam es in der Klosterkellerei zur entscheidenden Wende: Zum ersten Mal wurden die eigenen Weine in größerem Stil in der Kellerei selbst in Flaschen gefüllt.

1985 rückte die alte heimische, oft vernachlässigte Rebsorte Lagrein in der Weinhierarchie der Klosterkellerei an erste Stelle.

Oberstes Ziel ist es seit dem, die typischen Charaktereigenschaften des Lagrein herauszuarbeiten, sowohl im Weinberg als auch im Keller. Das Herzstück der Klosterkellerei ist der Klosteranger: Hier wächst Lagrein umgeben von Klostermauern inmitten der Stadt Bozen. Weitere Weinberge liegen auf dem Hochplateau Eppan oberhalb von St. Michael. Für die Qualität der Weine ist seit 1988 Kellermeister Christian Werth verantwortlich. Er hat die Umstellung der Kellerei hin zu konsequenter, qualitätsorientierter Produktion begleitet.



141 Terlaner Pinot Bianco 2022

Klosterkellerei Muri Gries 11,90 €

Terlaner dürfen sich in Südtirol die Weißweine nordwestlich von Bozen, beiderseits der Etsch nennen. Das dort liegende Städtchen Terlan steht für den Namen dieses Anbaugebietes.

Der Duft macht Lust auf den ersten Schluck, reifer Apfel, weißer Pflirsich, Zitrusfrüchte, etwas nussig mit einer würzigen Spur von weißem Pfeffer. *Im Mund zeigt er Fülle, bleibt aber seidig elegant mit schöner Frucht, die seinen langen Abgang begleitet.*





Vater und Sohn: Franz und Florian Gojer probieren ihre Weine

139 St. Magdalener Classico 2022

Franz Gojer, St. Magdalener 12,90 €



Franz Gojer, ein Wein- und Obstbauer, hat seine klaren Vorstellungen, wie ein guter St. Magdalener schmecken soll. Man muss die hohen Erträge des Vernatsch reduzieren, um zu entdecken, welches Potenzial in dieser Rebsorte steckt. Zur Qualität des St. Magdalener trägt aber auch die einzigartige Lage des Glögglhügels bei. Ein kleiner Moränenschutthügel mit gut durchlüfteten, leicht erwärmbaren sandigen Böden. Hier findet die Vernatsch-Rebe die besten Voraussetzungen.

Das Bouquet ist eindeutig, typisch, aber komplexer als man es von einem Vernatsch gewohnt ist. Im Geschmack ist er angenehm trocken: samtig füllt er den Mund mit einem langen, feinen und angenehmen Abgang.

140 KOL Südtiroler Vernatsch 2022

Johann Weger, Girlan 9,90 €



Weger ist ein Weingut mit Tradition. Bereits 1820 gründete Josef Weger in Girlan seinen Betrieb. Er wurde damals als Pionier des Südtiroler Weinbaus ausgezeichnet, weil er schon in die Schweiz und verschiedene Länder des österreichischen Kaiserreiches lieferte. Inzwischen leitet der Urenkel Johannes den Betrieb. Er fühlt sich der Tradition verpflichtet und hat herausgefunden, dass der Hof mit seiner Residenz aus dem 12. Jahrhundert im Grundbuch als Kolhof aufgeführt wurde. Obwohl das Anwesen schon lange nach der Familie „Wegerhof“ genannt wurde, soll der Zusatz KOL im Namen dieses Vernatsch an die alte Bezeichnung erinnern.

Johannes Weger ist die Authentizität seiner Weine wichtig: Man soll die Rebsorte schmecken und erkennen. Das ist ihm mit diesem Vernatsch sehr gut gelungen. Mit seiner schnörkellosen und ehrlichen Art hat er uns sofort überzeugt. *Kirsche, Erdbeer, Mandel und ein Hauch Veilchen im Duft machen Lust auf den ersten Schluck, angenehm frisch, fast filigran gleitet er dann über die Zunge.*

142 Sauvignon Karneid 2022

Franz Gojer, St. Magdalener 16,90 €

Florian Gojer, der Sohn vom Franz, hat sich auf Weißweine spezialisiert und auf diesen Sauvignon ist er zu Recht stolz. Durch eine lange Maischestandzeit werden die Aromastoffe aus den Schalen extrahiert, eine langsame kontrollierte Gärung und die Lagerung auf der Feinhefe bis zum Frühjahr, lassen einen fruchtigen komplexen Wein entstehen. *Grapefruit, Maracuja und Kräuter im Duft und am Gaumen rassig, spannend, vollmundig mit anhaltender Mineralität.*



170 Moscato Secco Trentino 2022

Enrico Spagnolli, Isera 7,90

Im Trentino ist es Tradition, den Muskatwein trocken auszubauen. Der typische Moscato-Duft lässt einen im ersten Moment an einen süßen Wein denken. *Ein sommerlicher Obstkorb: Aprikose, Pfirsich, Melone und noch viel mehr. Dazu kommen florale Noten, die an eine Sommerwiese erinnern und der für einen Moscato oft typische Salbeiton.*



Der erste Schluck ist eine Überraschung, der Wein ist trocken und fruchtig mit einem würzigen Hintergrund. Sein kräftiges Bouquet nimmt es mit asiatischen Speisen auf.



Venetien

Nicht umsonst findet die größte Weinmesse Italiens in Verona statt, denn **Venetien** ist die Heimat vieler bekannter Weine. Eine Weinreise beginnt meist in dem seit Jahrhunderten bekannten Valpolicella im Westen dieser Region (siehe Seite 2). Südöstlich, in der Nähe des Gardasees, gedeihen die Weine Bardolino, Lugana und Bianco di Custoza. Auch der Soave kommt aus Venetien. Auf dem Bild sehen Sie die Weinberge der Familie Piropoan oberhalb der Burg von Soave. Ganz im Osten, nördlich von Treviso, wachsen die Trauben für den allseits beliebten Prosecco.



ALBINO ARMANI

Winzer seit 1607, diese Zahl steht in dezentem Silber auf den schlichten weißen Etiketten seiner Spitzenlinie. Albino ist mit Recht stolz auf seine lange Familientradition. Inzwischen erstreckt sich sein Besitz über drei Regionen: Trentino im Norden, das nördliche Veneto und das Friaul. Er hat den Betrieb modernisiert, unten sehen Sie die neue Kellerei in Dolcè. Albino hat nicht nur hier Weinberge dazugekauft, sondern auch Kellereien im Friaul und im Valpolicella aufgebaut.

Für Albino Armani ist Winzer der schönste Beruf, den man sich wünschen kann. Er gibt sein Bestes, damit aus Trauben einzigartige, typische Weine entstehen und aus diesem Grund arbeiten wir schon über dreißig Jahre mit ihm zusammen.



151 Pinot Grigio Corvara 2022

Für diesen Pinot Grigio reduziert Armani den Hektarertrag durch entsprechenden Rebschnitt auf die Hälfte des sonst Üblichen. *Nur so kommt die charakteristische Fülle des Pinot Grigio zum Ausdruck.*

Preis 9,90 €



152 Chardonnay Capitel 2022

Dieser Chardonnay verführt mit seinem Duft: Reife exotische Früchte wechseln mit blumigen Noten, die an weiße Frühlingsblüten erinnern.

Am Gaumen ist er vollmundig und beeindruckt mit seinem harmonischen Spiel zwischen Frucht und Körper.

Preis 9,60 €



155 Sauvignon Napoleone 2022

Wer aromareiche Weine mag, der sollte diesen Sauvignon unbedingt probieren. Er duftet nach exotischen Früchten, vor allem nach Pampelmuse, aber auch nach Paprika und Salbei. Sein Körper ist kräftig, aber ausgewogen mit einem ausgeprägten Charakter.

Preis 9,90 €





Poggi – Familienbetrieb seit 1888

Ein Traditionsbetrieb, der seit 1888 im Besitz der Familie Poggi ist. Der Kontrast zwischen Moderne und Altertum, zwischen Effizienz und Respekt vor den Traditionen, kennzeichnen den Betrieb. Das herrschaftliche Anwesen liegt im Herzen des alten Dorfes Affi, nur wenige Kilometer vom Gardasee entfernt. Fabio Poggi hat sich auf den Bardolino spezialisiert und darin ist er richtig gut.



187 Bardolino Classico

2022

Fratelli Poggi, Affi 5,40 €

Bardolino, benannt nach dem Ort am Südostufer des Gardasees, ist ein leichter Rotwein, gekeltert aus den Trauben Corvina, Rondinella, Molinara und Negrara. Eigentlich ist es die gleiche Cuvée wie bei einem Valpolicella, aber hier am Gardasee entwickelt dieser Wein einen ganz eigenen Charme.

Das Bouquet ist zart und erinnert etwas an Himbeeren. Er schmeckt frisch und lebendig. An einem warmen Sommerabend mundet der Bardolino auch leicht gekühlt.

Dieser Bardolino ist erfrischend und von einer faszinierenden Leichtigkeit.



197 Bardolino Chiaretto

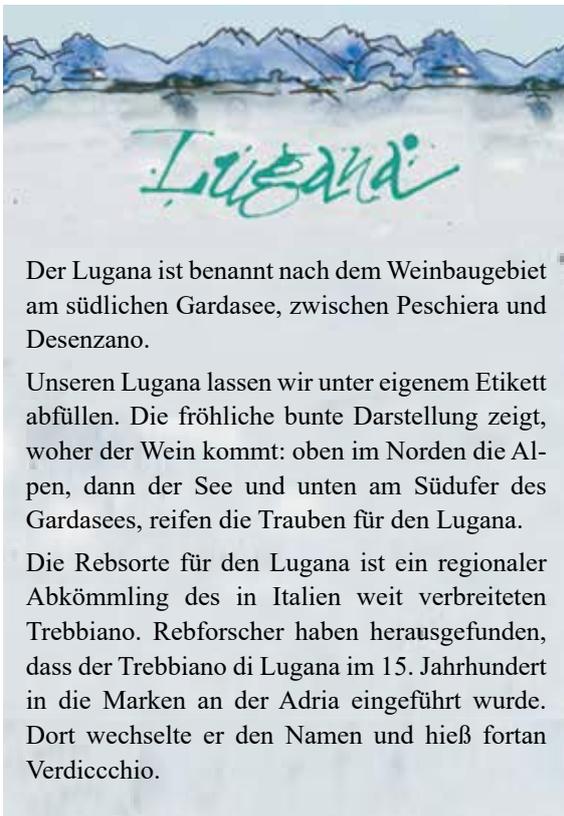
2022

Fratelli Poggi, Affi 5,40 €

Ein frischer Roséwein aus den gleichen Trauben wie der Bardolino, er gärt aber nur kurz auf der Schale. Sobald er die charakteristische rosige Farbe angenommen hat, wird der Most von den Schalen getrennt und weiter vergoren.

In verführerischem Rosé präsentiert er sich im Glas. Dieser Chiaretto duftet nach Beeren und einem Hauch Veilchenblüte. Er schmeckt zu Vorspeisen, zu Lachs und Krustentieren, aber auch als Aperitif.

Kalt getrunken ist der Chiaretto ein schöner Wein für laue Sommerabende.



Der Lugana ist benannt nach dem Weinbaugebiet am südlichen Gardasee, zwischen Peschiera und Desenzano.

Unseren Lugana lassen wir unter eigenem Etikett abfüllen. Die fröhliche bunte Darstellung zeigt, woher der Wein kommt: oben im Norden die Alpen, dann der See und unten am Südufer des Gardasees, reifen die Trauben für den Lugana.

Die Rebsorte für den Lugana ist ein regionaler Abkömmling des in Italien weit verbreiteten Trebbiano. Rebforscher haben herausgefunden, dass der Trebbiano di Lugana im 15. Jahrhundert in die Marken an der Adria eingeführt wurde. Dort wechselte er den Namen und hieß fortan Verdicchio.

201 Lugana

2022

Fratelli Fraccaroli, Peschiera 9,40 €

Umgeben von Weinbergen liegt das Weingut der Fratelli Fraccaroli. Schon seit fünf Generationen wird es von der Familie bewirtschaftet, die es beständig erweitert und modernisiert.

Die sanften Erhebungen der Landschaft sind abgeflachte Moränen mit zum Teil recht schweren lehmigen Böden. Das milde Klima ist vom nahen Gardasee beeinflusst, die kalten Nachtwinde von den Alpen sorgen für hohe Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht; eine wichtige Voraussetzung für aromatische Weißweine.

Fein im Duft, fruchtig, etwas Zitrus und Noten weißer Frühlingsblumen. Im Mund überrascht er mit seiner Fülle, dabei ist er trotzdem frisch und harmonisch. *Premium Qualität – ein typischer Lugana vom Gardasee!*



Monte del Frà

Monte del Frà ist eine aufstrebende Kellerei im Herzen des Weinbaugebietes Bianco di Custoza. Die Brüder Claudio und Eligio Bonomo setzten schon früh auf Qualität. Für Eligio, den Agronomen der beiden Brüder, entsteht ein guter Wein im Weinberg; ein guter Schnitt und rechtzeitiges Ausdünnen, um den Ertrag zu reduzieren, sind unerlässlich. Gemeinsam mit ihren Kindern Marica, Silvia und Massimo gehen sie diesen Weg weiter.



212 Bianco di Custoza 2022

Monte del Frà, Custoza 7,20 €



Der Custoza ist ein frischer, fruchtiger Weißwein, freundlich wie der nahe gelegene sonnige Gardasee.

Die verschiedenen Trauben für die Custoza Cuvée von Monte del Frà werden zu unterschiedlichen Zeiten gelesen. Als erstes reifen die Trauben von Chardonnay, Tai, Riesling und Malvasia. Mitte September folgt dann die Ernte von Garganega und Trebbiano. Das Ergebnis ist ein Weißwein mit dem Duft nach Apfel, Pfirsich und Stachelbeere, aber auch Kräuternoten machen Lust auf den ersten Schluck. Im Mund begeistert er mit schöner Frucht und zarten Zitrusnoten. Der Abgang wird begleitet von einer feinen Säure, die dem Custoza eine herrliche Frische und einen angenehmen Trunk verleiht.



NEU

214 Cà del Magro 2021

Monte del Frà, Custoza 12,90 €



Der älteste Weinberg der Familie Bonomo ist der Cà del Magro mit 40 Jahre alten Rebstöcken, von dem dieser Bianco di Custoza Superiore kommt. Natürlich werden auch die Trauben für die Riserva zu unterschiedlichen Zeiten gelesen. Im Keller wird diesem Wein dann beson-

ders viel Aufmerksamkeit geschenkt. 4 % reifen in kleinen französischen Eichenfässern, die restlichen Trauben werden im Stahltank bei kontrollierter Temperatur bis zum Mai auf der Feinhefe ausgebaut.

Ein Wein mit Persönlichkeit, wie schon sein komplexer Duft verrät: Apfel, reife süße Birne, Banane, Pfirsich und ein Hauch Vanille. Im Geschmack ist er kräftig, aber harmonisch mit guter Struktur und einem langen angenehmen Finale.

215 Chiaretto di Bardolino DOC 2022

Monte del Frà, Custoza 7,90 €

NEU



Chiaretto, so nennen sie die Rosé-Weine von den Ufern des Gardasees. Sie werden aus den gleichen Trauben gekeltert wie der frisch fruchtige Rotwein. Es ist eine Cuvée aus Corvina, Rondinella und Molinara. Wobei die Corvina für Duft steht, die Rondinella verleiht dem Wein einen gewissen Körper und Molinara gibt ihm eine samtige Feinheit. In den letzten Jahren ist der Chiaretto zunehmend in Mode gekommen, denn er hat sich mit seiner helleren Farbe dem Trend nach hellen Rosé-Weinen angepasst. Früher waren die Chiaretto-Weine wesentlich dunkler.

Das Geheimnis der Farbe eines Rosé-Weines ist die Zeit. Der Winzer entscheidet wie lange der Wein auf den Schalen liegt, je nach Zeit zieht er mehr oder weniger Farbe aus dem Trester, aber auch unterschiedlich Aromen.

Auch wenn wir unseren Bardolino Chiaretto schon seit vielen Jahren bei Poggi bestellen, dieser Wein ist eine anderer Typ Chiaretto: Er ist weicher, freundlicher, hat weniger Ecken und Kanten. Im Bouquet: *Himbeeren, Johannisbeeren, Walderdbeeren und einem Hauch Hagebutten. Er tanzt mit lebhafter Frucht über die Zunge, Beeren und gelbe Früchte finden hier zueinander.* Ein herrlich unkomplizierter trinkiger Rosato – ideal auch als Aperitif.



Für den Torcolato werden die Trauben zum Trocknen zusammengebunden und aufgehängt.

260 Torcolato Passito Naturale 2020

Maculan, Breganze, 0,375 l 19,50 €



Für diesen Wein werden ausgesuchte Trauben vom Vespaiolo zum Trocknen aufgezogen, in Trockenkammern aufgehängt und im Januar gepresst und vergoren. Nach einer sehr langen Gärung reift der Wein in Eichenfässern.

Ein feiner Duft nach reifen Früchten und Rosen entströmt dem Glas. Im Mund ist er süß, voll und harmonisch mit einem leicht mandeligem Nachgeschmack. *Der Torcolato von Maculan ist berühmt, er wird in den besten Restaurants zur Gänseleber gereicht.*

265 Prosecco Brusolé DOC 2022

Case Bianche, Pieve di Soligo 8,90 €



Nur in den Hügeln nördlich von Treviso zwischen Valdobbiadene und Conegliano, bringt die Prosecco-Traube, jetzt Glera genannt, diesen unvergleichlich feinfruchtigen, leicht perlenden Weißwein hervor.

Dieser „Prosecco“ von dem Weinberg Brusolé duftet nach Äpfeln und schmeckt angenehm frisch und fruchtig.

Ein echter Prosecco zum fairen Preis und seit Jahren einer unserer Bestseller.

281 Soave Classico Superiore 2022

Leonildo Pieropan, Soave 9,90 €



Ein sehr bekannter und gefragter Weißwein, der heute fast ausschließlich in industriellen Kellereien produziert und in den fruchtbaren Böden der Ebene angebaut wird. Die Garganega-Trauben für den Soave von Pieropan dagegen wachsen auf den Hügeln oberhalb des Städtchens

Soave und nicht auf den fruchtbaren Böden der Ebene. Der Hektarertrag ist entsprechend gering, was auch zur Qualität dieses Weines beiträgt. Im Bouquet ist er komplex, würzig und mineralisch mit einem Hauch weißer Blüten. *Am Gaumen überzeugt er mit einem feinen Spiel von Frische, Frucht und Mineralität.*





Pieropan

Schon in vierter Generation bewirtschaftet die Familie Pieropan die besten Weinbergslagen um das Bergstädtchen Soave. Gegründet 1890 von dem Arzt Leonildo Pieropan, hat der Enkel des Firmengründers die Kellerei grundlegend erneuert und einen einzigartigen Stil geprägt: Präzision und Qualität ist sein Erfolgsgeheimnis. Darum steht der Name Pieropan seit den 1980-er Jahren für die besten Soave der Region.

Dass dies so bleibt, dafür sorgen nun seine beiden Söhne: Andrea kümmert sich um die Weinberge und Dario ist für den Keller zuständig. Nach dem Tod des Vaters haben die beiden in seinem Sinne weiter gemacht und sie sind dabei erfolgreich. Inzwischen ist die neue Kellerei fertig gebaut und eingerichtet. Die beiden haben den Ehrgeiz, weiter in der Spitzenliga zu spielen. Dass sie es können, beweisen ihre Weine.



291 Soave Classico Cru Calvarino 2020

Leonildo Pieropan, Soave, **BIO** 17,80 €

Die Pieropans verfügen über einige der besten Soave-Lagen. Oberhalb des Städtchens Soave gelegen, zeichnet sich der Boden der Lage Calvarino durch vulkanisches Ursprungsgestein, Basalt und Tuff aus. Die Lage ist sehr klein, der Hektarertrag sehr niedrig, daher gibt es den Soave Cru Calvarino nur in kleinen Mengen.

Er ist intensiver, mineralischer, hat mehr Extrakt und mehr Rasse als der Classico.



Friaul

Der Name **Friaul** leitet sich vom römischen Namen der Stadt Forum Iulii, dem heutigen Cividale. Das Friaul liegt im Nordosten Italiens: zwischen Österreich, Slowenien und der Adria. In dieser Region am Fuße der Alpen, gibt es Böden mit idealen Eigenschaften für den Weinbau: Mergel- und Sandstein, die an der Oberfläche in Schuppenfragmente zerbröckeln (die sogenannte „Plonka“, ein friulanischer Begriff, der für Mergel steht). „Flysch“ nennt man die Bodenverhältnisse aus unterschiedlichen, an der Oberfläche aufgefächerten Schichten. Wegen der unterschiedlichen Sedimentablagerungen in dieser Schicht sind die Böden von Weinberg zu Weinberg verschieden. Winzer, die ihr Land kennen, wissen genau, wo welche Rebsorten am besten gedeihen.



Die Kellerei Bidoli



ist seit drei Generationen im Familienbesitz, gegründet wurde sie 1924 von Alessandro Bidoli. Inzwischen leiten Margherita und Arrigo, die dritte Generation, den Betrieb. In den letzten Jahren haben die beiden in einer alten

Ziegelei eine hochmoderne Kellerei eingerichtet. Von der Ziegelei ließen sie nur die Wände stehen, um die isolierende hydrothermische Wirkung der Backsteine zu nutzen.

Schon als Junge hatte sich Arrigo im elterlichen Weingut zwischen Trauben und Fässern herumgetrieben. Großvater und Vater waren Winzer, und da war es für Arrigo selbstverständlich, nach der Schule in Conegliano Önologie zu studieren. Seine Vorliebe gilt den Weißweinen seiner Heimat: Er macht sie ohne Holz, frisch, fruchtig, etwas aromatisch und extrem sauber.

314 Pinot Grigio Grave del Friuli 2022

Bidoli, Rive d'Arcano 7,90 €



Aus der Region Grave dei Friuli, dem nördlichen Friaul, kommt dieser Pinot Grigio. Arrigo Bidoli hat eine Vorliebe für die Weißweine, er macht sie ohne Holz, frisch, fruchtig, etwas aromatisch und extrem sauber. Genau diese Eigenschaften zeichnen seine Weißweine aus. Schon im Duft vielschichtig: **reifes Obst von Birne bis Apfel, aber auch eine Spur Quitte. Er ist schön zu trinken, der fruchtige Abgang wird begleitet von einer feinen Bittermandel-Note.**

316 Sandenel Pinot Grigio 2022

Bidoli, Rive d'Arcano 6,90 €

Mit diesem Pinot Grigio Ramato lässt Arrigo Bidoli eine alte Tradition aus dem Veneto wieder aufleben. Ramato heißt auf deutsch kupferfarben. Früher hat man den Wein der reifen Pinot Grigio-Trauben bei der Maischegärung einige Zeit auf den leicht rötlichen Schalen liegen lassen, sodass der Wein die Farbe der Beerenhäute annehmen konnte. Diese Tradition geriet zunehmend in Vergessenheit, obwohl die Weine dichter, reifer und gehaltvoller waren.

Der Sandenel ist ein fruchtiger Wein mit dem Duft von Himbeeren, Apfel und leichten Mandelnoten. Im Geschmack zeigt er Frische und Frucht, unkompliziert aber mit Substanz und einer gewissen Länge.



333 Fiori dell'Estate 2022

Arrigo & Margherita Bidoli 7,40 €

Seit vielen Jahren macht uns Arrigo unseren **SOMMERWEIN**: Fiori dell'Estate, übersetzt heißt das Sommerblumen und genau daran soll dieser Wein erinnern. Er duftet nach Sommerwiese, weißem Pfirsich und gelben Zitrus-Früchten. Der angenehme Eindruck verstärkt sich nach dem ersten Schluck. **Ein Wein, der zum Sommer passt – erfrischend und fruchtig – aber mit Substanz!**

Hinweis: Jeden Sommer wird der Fiori dell'Estate exklusiv nur für uns zusammengestellt. Wir haben zwar eine ausreichende Partie geordert, aber sie reicht meist nur über den Sommer!

Freuen Sie sich auf den Jahrgang 2024!





362 Chardonnay del Collio 2022

Isidoro Polencic, Plessiva 10,80 €

Die Polencics kennen ihre Weinberge und wissen, wo aus welcher Rebsorte die besten Weine entstehen. Ihre Erfahrung hat gezeigt, dass der Chardonnay am besten wird, wenn er von zwei verschiedenen Weinbergen kommt, von denen einer vorwiegend von Mergel und der andere von Sandstein bestimmt ist. Die Trauben dieser beiden Lagen werden zusammen vergoren, ein kleiner Teil davon reift in Eichenholzfässern und der Rest imahltank.

Ein Chardonnay zum Verlieben: Der Duft wird bestimmt von Äpfeln und frischer Brotkruste. Im Geschmack butterig, reif mit schöner Frucht und Fülle.

364 Pinot Grigio del Collio 2022

Isidoro Polencic, Plessiva 10,90 €

Bei diesem Wein schmeckt man, was man aus Pinot Grigio machen kann; die verschiedenen Böden des Collio, das Mikroklima und das Können des Kellermeisters Alex Polencic: All das macht diesen gehaltvollen Pinot Grigio aus.

Er duftet fein nach Äpfeln und Birnen, am Gaumen samtig und mit einem sehr harmonischen Spiel von Frucht und Säure.



Weinlese bei Polencic

Familie Polencic

Das Collio ist das beste Weinbaugebiet des Friaul. Benannt nach seinen Hügeln erstreckt es sich im Nordosten Italiens entlang der slowenischen Grenze. Hier gibt es ideale Böden für den Weinbau: Mergel und Sandstein, die an der Oberfläche in Schuppenfragmente zerbröckeln, die man im Friaul Plonka nennt.



Hier präsentiert uns Isidoro Polencic voller Stolz diesen einzigartigen Boden.

Die Familie Polencic betreibt schon seit dem 19. Jahrhundert Weinbau im Collio. Bereits 1967 entschied Isidoro Polencic, seinen eigenen Wein abzufüllen und selber zu vermarkten. Es folgte der Ausbau der Cantina in den 80-er Jahren zusammen mit Investitionen in die Weinberge. In diesem Sinne arbeiten auch seine Kinder Alex, Michele und Elisabetta. Sie erhalten nicht nur, sondern modernisieren und verbessern. Zuletzt ist noch ein gemütliches Ferienhaus dazugekommen, wo man die Ruhe und die Schönheit des Collio genießen kann.





Weinberg im Collio

359 Malvasia del Friuli 2022

Isidoro Polencic, Plessiva 10,90 €



Bei Polencics hatte man dem Malvasia keine große Bedeutung beigemessen. Es gab zwar einen alten Weinberg, der zum Teil mit Malvasia bestockt war, aber es reichte nicht, um einen reinen Malvasia daraus zu keltern.



Alex Polencic

Was für ein Glück, als es der Familie gelang, neben diesem Weinberg weiteres Land zu kaufen. Malvasia hat Alex Polencic schon immer gereizt und so gab es keine langen Diskussionen: Es wurde Malvasia gepflanzt.

Weine aus der Malvasia-Traube haben meist ein intensives Bouquet, aber was Alex hier geschafft hat, ist fantastisch. Ein Korb reifer Früchte, sehr angenehm und man muss sich konzentrieren, um alle Feinheiten aufzuspüren, zarte **Blütendüfte schweben über allem: reif und saftig, dabei frisch und dicht mit langem Nachhall, aber nicht sättigend – ein Paradieswein!**

368 Merlot del Collio 2019/20

Isidoro Polencic, Plessiva 11,80 €



Bisher hatten wir bei Polencic nur Weißweine gekauft, aber dieser Merlot hat uns mit seiner Leichtigkeit und Eleganz fasziniert.

Er ist saftig, fruchtig und zugänglich, aber dabei nicht langweilig. Aromen von Kirschen und Brombeeren begleiten seinen Weg über die Zunge zusammen mit runden, fein geschliffenen Tanninen. **Ein Wein mit schönem Trunk, der einfach Freude macht.**

365 Friulano del Collio 2022

Az. Agr. Scarbolo Sergio 8,90 €



Tocai nannte sich die uralte autochthone Rebsorte des Friaul, bis im Jahr 2007 der europäische Gerichtshof zugunsten des ungarischen Tokajer verfügte. Der italienische Tocai verlor seinen Namen und heißt seitdem Friulano. Aber das steht nur auf der Flasche, will man im Friaul einen kleinen Aperitif einen „tajut“ trinken, so bestellt man einen Tocai. Der Friulano überzeugt durch sein ausgeprägtes dichtes Bouquet. Es erinnert an Mandeln, Birnen und Wiesenblumen, dabei duftet der Wein auch angenehm würzig. Im Geschmack zeigt er Rasse und überzeugt mit feinen fruchtigen Noten, die im Abgang von mandeligen Tönen begleitet werden.

Tocai Friulano: Ein wirklich gelungener Weißer, der im Friaul gerne als Aperitif getrunken wird. Aber nicht nur das, er ist ein idealer Begleiter zu vielen Vorspeisen.



309 Merlot Colli Orientali del Friuli 2018

Marina Danieli, Buttrio, DOC 8,90 €

Marina ist eine sympathische Winzerin, mit der uns eine lange Freundschaft verbindet, die sich schon auf die nächste Generation überträgt. Ihre Tochter Letizia kümmert sich um das Weingut und unser Jakob hat auf dem Weingut während der Ausbildung gearbeitet. Für die Qualität dieses Merlot sorgt ein geringer Ertrag und eine späte Lese. Während der Gärung lag der Wein in Holzbottichen, danach reifte er bis zur Füllung in großen Fässern aus Eichenholz. Er duftet verheißungsvoll nach Waldbeeren, Kirschen, Moos und zahlreichen anderen Aromen. **Im Mund beeindruckt er mit frischer roter Frucht, weichen Gerbstoffen und gut integrierter Säure.**



Lombardei & Emilia Romagna



Die Lombardei ist die reichste und am höchsten industrialisierte Region Italiens und Mailand gilt als die heimliche Hauptstadt. Hoch und steil sind die Weinberge des Valtellina ganz im Norden nahe der Schweizer Grenze. Zwischen Bergamo und Brescia, malerisch gelegen, am Iseo See: Die Terre di Franciacorta mit ihren großen Spumante.

Die **Emilia Romagna** schließt sich im Süden an die Lombardei an. Die Region ist bekannt für ihre gute und üppige Küche. Von hier kommt der berühmte Parmigiano, Parma-Schinken, Aceto Balsamico ... und nicht zu vergessen der Lambrusco.

443 Maurizio Zanella Rosso Sebino 2019

Ca'del Bosco, Erbusco 58,00 €



Eine späte Ernte und ein gewisser Anteil von Merlot machen diesen Wein weich und voll, der leichte Barrique-Ton tut sein Übriges.

Typische Cabernet Sauvignon-Töne bestimmen das Bouquet, dazu etwas Moos, Mandeln, Lakritze und Vanille. Ein sehr komplexer Wein, sowohl im Bouquet als auch im Geschmack, ausgewogen und harmonisch. **Dieser Spitzenwein von Maurizio Zanella verdient den Namen seines Meisters!**

444 Chardonnay Terre Franciacorta 2018

Ca'del Bosco, Erbusco 59,50 €



Dieser Chardonnay wird nach traditionellen Methoden, wie sie sonst nur noch im Burgund angewendet werden, vinifiziert. Er gärt in kleinen Holzfässern und wird anschließend leicht oxidativ ausgebaut. Das Bouquet erinnert an reife Früchte: etwas Banane, unterlegt von einem Hauch Vanille. **Intensiv im Geschmack, fast vergleichbar mit einem Rotwein, dabei von außergewöhnlicher Finesse und Eleganz.**

470 Lambrusco di Sorbara 2022

Vigna del Cristo, Cavicchioli 9,90 €



Der Lambrusco Vigna del Cristo aus dem Hause Cavicchioli ist der einzige Lambrusco aus einer einzigen Weinbergslage, der Vigna del Cristo. **Er schmeckt voll, trocken und nach roten Früchten – erfrischend und belebend!**



... zum Lambrusco

Nur wenige wissen, dass es verschiedene Lambrusco-Weine gibt. Die Rebsorte Lambrusco wächst seit Urzeiten in der Emilia Romagna und hat sich je nach Anbaugebiet verschieden entwickelt. Die bekanntesten sind die Grasparossa, wegen ihrer dunklen Farbe auch Rossissimo genannt und die Sorbara, aus der ein fast hellroter, transparent schimmernder Lambrusco entsteht. Beide Varianten unterscheiden sich nicht nur in der Farbe, sondern auch deutlich im Geschmack.

Dazu kommen noch die unterschiedlichen Qualitätsstufen und Ausbaumethoden: Stellt man den Lambrusco aus fertig vergorenem stillen Wein unter Zugabe von Most und Hefen her, oder wird der Most bei 0 °C kühl konserviert und erst bei Bedarf im Drucktank vergoren? Letzteres Verfahren ist wesentlich aufwendiger und durch die kühle Konservierung des Mostes auch wesentlich teurer. Aber der Lambrusco wird so frischer und fruchtiger.

487 Romeo Gutturnio Riserva 2017

Castello Luzzano, Rovescala 19,00 €



Der Gutturnio kommt von den Hängen des Apennin westlich von Piacenza und ist ein hochgeschätzter Rotwein. Die Bezeichnung Gutturnio leitet sich ab von der römischen Silbertasse „Gutturnium“, die man hier in den Bergen fand und die dazu diente, bei Banketten den Wein Tropfen für Tropfen zu genießen. Gekeltert wird der Gutturnio aus den dort heimischen Rebsorten Barbera und Bonarda. Nach der Gärung reift der Wein weitere zwei Jahre in kleinen Holzfässern. Im Glas glüht er dunkelrubin bis granatrot, er duftet nach Wald, ergänzt von feinen Vanillenoten. *Samtig und weich läuft er über die Zunge und entfaltet dabei seine ganze Komplexität, begleitet von einem herrlichen Spiel zwischen Frucht und Tannin.*

488 Vena Rossa Gutturnio 2021/22

Castello Luzzano, Rovescala 9,80 €



Man kann den Vena Rossa als junge Schwester des Romeo bezeichnen. Auch ein Gutturnio mit der gleichen Traubenzusammensetzung. Der Vena Rossa reift aber nicht in Holzfässern, sondern im Edelstahl und wird jung getrunken. Intensiv rubinrot in der Farbe wie sein Name schon andeutet, denn Vena Rossa heißt rote Ader.

Sein Bouquet wird bestimmt von dunklen Beeren, vor allem Brombeeren aber auch Holunder. *Im Geschmack ist er kräftig, würzig, weich und harmonisch. Ein perfekt ausbalancierter junger Rotwein, saftig, harmonisch rund - das ist der pure Weingenuss!*

NEU

494 Tasto di Seta Malvasia 2022

Castello Luzzano, Rovescala 12,50 €



In den Colli Piacentini gedeiht die Variante Malvasia di Candia Aromatica. Castello Luzzano hatte schon immer viel Weinberge mit Malvasia bestockt, der aber bisher als süßer Passito oder als spritziger Frizzante ausgebaut wurde. Vor einigen Jahren schlug Giovannella Fugazza einen neuen Weg ein: einen trockensten stillen Malvasia. Schon der *Name Tasto di Seta* – berührt von Seide – beschreibt diesen Wein. *Der Duft erinnert an Akazienblüten und reife Quitten, er ist betörend: weich, reich, fast opulent schmeichelt er dem Gaumen. Eine angenehme Säure gibt ihm Eleganz und Struktur.*



Castello Luzzano – das Weingut von Giovannella Fugazza liegt auf einem Hügel, auf dessen Kamm eine alte Römerstraße entlang führte. Diese gilt noch heute als Grenze zwischen der Lombardei mit dem Weinanbaugebiet Oltrepo Pavese sowie der Emilia mit den Colli Piacentini.

**Dafür steht BREMERWEIN:**

- ◆ Wir lieben Italien und seine Weine – seit fast 50 Jahren bieten wir Ihnen Spitzenweine aus Italien an
- ◆ Alle Weine werden sorgfältig ausgesucht und geprüft
- ◆ Qualität zu fairen Preisen
- ◆ Wir achten auf die Qualität unserer Ware und gehen sorgfältig mit ihr um
- ◆ Ein ganzjährig klimatisiertes Lager und der schnelle Transport zum Kunden sind für uns selbstverständlich
- ◆ Wir kennen die Winzer, ihre Weinberge und Kellereien persönlich
- ◆ Wir kaufen direkt ab Kellerei
- ◆ Darum gute Preise: Es fallen keine Vermittler-Provisionen an
- ◆ Kompetenz durch eigenes Weingut in der Maremma-Toskana
- ◆ Risikoloser Kauf – gefällt der Wein nicht, tauschen wir um
- ◆ 50 Jahre Kenntnis der italienischen Weinszene

Online bestellen
www.bremerwein.de



Piemont

Piemont, wörtlich „am Fuß der Berge“, denn diese Region erstreckt sich am Fuße der Alpen im Nordwesten Italiens (wie man auf dem Bild sehen kann). Aus dem Piemont kommen zwei der berühmtesten Weine Italiens: Barolo und Barbaresco. Zwischen den beiden Anbaugebieten liegt das Städtchen Alba, bekannt nicht nur für gute Weine, sondern auch für Trüffel. Hier findet in jedem Herbst ein Trüffelmarkt statt, auf dem die begehrten weißen Alba Trüffel angeboten werden.

Es muss aber nicht immer Barolo sein: In der Langhe und im Monferrato wachsen auch Barbera, Dolcetto und Grignolino und natürlich auch einige Weißweine wie der beliebte Gavi di Gavi, der Arneis und der Erbaluce aus dem Norden nahe dem Aostatal. Bekannt sind die Piemonteser auch für ihre gute Küche, es gibt zahlreiche gute und sehr gute Restaurants. Die wirkliche piemonteser Küche findet man häufig in kleinen Lokalen, in denen noch die Oma in der Küche steht.

514 Barolo 2018

Brezza Giacomo e Figli, Barolo 32,00 €

Dieser Barolo beeindruckt durch Qualität und Preis. Die Familie Brezza betreibt seit 1885 Weinbau im Piemont und hat einige sehr gute Lagen in ihrem Besitz. Dieser Barolo kommt von einem Weinberg, der an den berühmten Sarmassa Hügel grenzt und der sich nur gering von den fast doppelt so teuren Weinen jener Lage unterscheidet. Das Bouquet ist typisch für einen Barolo: Waldboden, reife rote und schwarze Früchte. Im Abgang ein endlos schönes Spiel, das immer wieder andere Nuancen in den Vordergrund stellt.

Ein Barolo, der mit Qualität und Preis überzeugt.

516 Barolo 2018

Pio Cesare, Alba, DOCG 58,00 €

Dieser Barolo kommt nicht von einer einzelnen Lage, er präsentiert die Eigenschaften der verschiedenen Barolo Lagen. Ein Barolo mit einer leichten Holzader, ca. 30 % lag in kleinen Fässern. Pio Boffa hat einen guten Mittelweg gefunden zwischen dem traditionellen und dem modernen Stil, so behält der Wein überwiegend die Eigenschaften eines typischen Barolo.

PIO CESARE

Ein Haus mit Tradition: 1881 gründete Pio Cesare die Kellerei in Alba. Er war einer der ersten, der an die hohe Qualität und an das Potenzial von Barolo, Barbaresco und Barbera aus dem Piemont glaubte. Nach dem plötzlichen Tod von Pio Boffa führen nun seine Tochter Federica und ihr Cousin Cesare Benvenuto in sechster Generation das Familienunternehmen.

Die Familie hat mehr als 50 Hektar eigene Weinberge in den besten Lagen. Zusätzlich zu den eigenen Weinbergen pflegt sie über Generationen gute Beziehungen zu den Weinbauern in der Langhe, die ihnen ihre Traubenernte verkaufen.

Der weitläufige Keller, dessen Mauern noch aus der römischen Kaiserzeit stammen, erstreckt sich unter dem Stadtkern von Alba.

Hier wurde vieles erneuert und kürzlich um einen neuen Gär- und Reifungskeller erweitert. Man arbeitet mit modernster Kellertechnik, aber nach traditionellem Stil, mit leichten Kompromissen, indem man einen Teil des Weines auch mal in kleinen Fässern reifen lässt.

Durch den kleinen Anteil Barrique erreicht er früher seine Trinkreife und feine Holznoten bereichern sein Bouquet.

Im Duft Teer, etwas dunkle Kirsche, erdig, mit Spuren von Eukalyptus und Lakritze. Im Abgang umspielen geschliffene Tannine die Zunge.

521 Barbaresco 2019

Pio Cesare, Alba, DOCG 58,00 €



Auch bei seinem Barbaresco hat Pio Boffa, der ehemalige Chef des Traditionshauses, einen Kompromiss gemacht. Ungefähr 30 % des Weines reifen in kleinen Fässern, der Rest in großen Fässern aus französischer Eiche. Der Barbaresco duftet nach reifen, dunklen Früchten, Gewürzen, Waldboden und einem zarten Hauch von Blüten. Er füllt den Mund, seine Tannine sind gut eingebunden, aber präsent.

Fein eingebundene Holznoten ergänzen die Frucht und schenken diesem Barbaresco Eleganz und Finesse.

NEU

528 Barbaresco Fratin 2017

Tenuta Piazza Comm. Amadeo 33,00 €



Fratin bedeutet in der Piemonteser Mundart „kleiner Bruder“ und deutet auf die damals dort ansässige Mönchsbruderschaft hin. Schon vor 200 Jahren bauten diese dort Wein an. Für Nebbiolo eine optimale Lage mit Südausrichtung, innerhalb des bekannten Barbaresco-Crus „Rizzi“.

Auf diese Lage ist die Familie Piazza besonders stolz. Das haben wir sofort gemerkt, denn schon während der Verkostung zeigten sie uns eine alte Karte, auf der die Lage Fratin bereits verzeichnet war. Die hier überwiegend schweren, kalkhaltigen Tonböden verleihen dem Barbaresco Kraft und Komplexität. Durch einen 12-monatigen Ausbau in Barrique-Fässern wird die Kraft gebändigt und der Wein harmonisch.

Der Fratin präsentiert sich mit einem intensiven *beerig-würzigen Bouquet nach Himbeeren, Veilchen und auch Zimt. Über allem schwebt ein ätherisch-kühler Hauch Eukalyptus.* Der erste Schluck lässt seine Eleganz nur erahnen. Jede Minute, die man sich ihm widmet, belohnt er dann mit weiteren Nuancen. Der Barbaresco Fratin kann noch einige Jahre Flaschenreife vertragen, aber schon jetzt harmonisiert er perfekt zu Wild-Gerichten oder Lammfleisch.



Der alte Keller von Pio Cesare erstreckt sich unter der Stadt Alba



Barolo und Barbaresco

Der **Barolo** ist benannt nach dem gleichnamigen Dorf südlich von Alba, er zählt zu den besten Weinen Italiens und wird auch „König der Weine“ genannt. Sein Anbaugebiet beschränkt sich im Wesentlichen auf einige Lagen der Dörfer Barolo, La Morra, Serralunga d’Alba, Monforte d’Alba und Castiglione Falletto. Ein Barolo wird zu 100% aus Nebbiolo-Trauben gekeltert und sein Alkoholgehalt beträgt je nach Jahrgang zwischen 13 und 15 %. Die Farbe ist ziemlich intensiv granatroten, mit zunehmendem Alter werden seine Reflexe mehr bernsteinfarben. Das Bouquet ist vielschichtig, Waldboden, Leder, Teer und Rosen. Mit zunehmendem Alter gewinnt er an Eleganz, bleibt aber ein hintergründiger, körperreicher Wein, den man am besten zum Essen genießt, z.B. mit einem Brasato al Barolo, einem in Barolo geschmorten Rinderbraten – ein Festessen!

Auch der **Barbaresco** verdankt seinen Namen einem kleinen Ort nordöstlich von Alba. Hier liegen die Hügel niedriger, auch unterscheiden sich die Bodenbeschaffenheiten von denen des Barolo. Barbaresco ist wie der Barolo ein reinsortiger Nebbiolo, aber er reift etwas früher und ist weniger wuchtig.



Barbera ist eine robuste rote Sorte. Ursprünglich im Piemont beheimatet, findet man Barbera jetzt in ganz Italien. Solo oder als Verschnittspartner verleiht sie den Weinen eine erfrischende Säure. Barbera ist eine unkomplizierte Rebe mit reichen Erträgen. Wird sie aber zurückgeschnitten und der Ertrag reduziert, liefert sie körperreiche Weine mit rassischer Säure, sanften Tanninen und kirschtigen Aromen. Gute Barbera-Weine sind ohne weiteres mehr als zehn Jahre lagerfähig.

532 Barbera d'Alba

2021

Pio Cesare, Alba, DOC

16,60 €

Dies ist ein gut gereifter Barbera, wie wir ihn von Pio Boffa gewohnt sind. Typisch im Bouquet, Veilchen, Zimt und Vanille. Im Mund wirkt er angenehm harmonisch, rund und ausgeglichen mit schöner Frucht.



Der Barbera ist ein Wein, dem die Reifung im Barrique durchaus gut bekommt. Pio Boffa versteht es vortrefflich, die Holznoten harmonisch einzubinden. Sie unterstreichen die Frucht, mildern die Säure und bereichern das Bouquet mit ihren typischen Aromen.

Der hohe Extrakt harmonisiert die typische Säure und schenkt diesem Barbera einen runden und samtigen Trunk mit würzigen Fruchtnoten und mit einer Spur Schokolade im Abgang.

537 Barbera d'Asti Vespa

2021

Cascina Castlet

10,50

NEU

Der Barbera Etichetta Vespa ist ein typischer Vertreter dieser Rebsorte. Unverfälscht, jung und ohne Holz verführt er mit seinem Duft nach Kirschen und Brombeeren zum ersten Schluck. Harmonisch, mit leicht würzigen Noten, gleitet er über die Zunge. Ein freundlicher, einladender Wein, unkompliziert, aber nicht langweilig. Er passt zum ersten Grillen im Mai genauso gut wie zu einem Teller Pasta. Cascina Castlet gehört seit Generationen der Familie Borio.

Heute wird es von den beiden Damen Ada und Mariuccia geführt. Mit viel Liebe und Umsicht pflegen sie ihre Weinberge rund um das Örtchen Costiglione d'Asti. Auf dem Etikett posieren sie als Mädchen der Familie auf einer alten Vespa. Ein heiteres Bild, das für die Werte des Familienbetriebs steht und ein wenig an vergangene Zeiten erinnert.



536 Barbera d'Asti More

2016

A. Boffa/Tenuta dell'Arbiola

13,80

NEU

Die Barbera-Traube war Alfieros Leidenschaft. Le Vigne Uniche, so fasste er seine Idee zusammen, einzigartige alte Weinberge, alle bepflanzt mit Barbera und jede Lage betont andere Merkmale der Rebsorte. Leider ist Alfiero verstorben, aber wir haben herausbekommen, wer sich um seinen Keller kümmert. Trinken wir in Gedenken an Alfiero, den engagierten Winzer.



NEU

531 Barbera d'Asti Litina

2020

Cascina Castlet

13,90 €



Ein Barbera der Damen Mariuccia und Ada der Familie Borio. Bei den beiden hat jeder Weinberg einen Namen: Die Trauben für diesen Barbera kommen vom Weinberg Litina. Er verdankt seinen Namen der Großtante Litina, die ihn damals voller Stolz als Mitgift in die Familie brachte. Sie wusste den Wert eines Weinbergs zu schätzen. Die gut gepflegten Reihen ihres Weinbergs würden der Familie jedes Jahr gute Barbera-Weine schenken. Litina ist der einzige Wein, dessen Etikett die drei ineinander verwobenen Buchstaben *e* zieren, ineinander verschlungen wie die Seele eines Korkenziehers. *e* für Cascina, den solide gebauten Hof, *e* für Castlet, die Gemeinde und ein weiteres *e* für Costiglione d'Asti, dem Heimatort.

Ein besonders gelungener Barbera, auf den die beiden Damen mit Recht stolz sein können. *Rubinrot im Glas verströmt er einen intensiven Kirschenduft, zusammen mit Vanille und Brombeeren. Im Mund ist er saftig, seine reife Säure gibt ihm Struktur und Spannung.*



Vigna More ist eine kalkhaltige Lage. Der Ertrag der mehr als 50 Jahre alten Weinstöcke ist gering, dafür ist die Qualität umso größer.

Er duftet nach Brombeeren, schwarzen Kirschen, Waldboden und Moos, aber am schönsten ist sein fruchtig komplexer Schmelz auf der Zunge. Ein körperreicher Barbera, tiefgründig und kräftig.

541 Nebbiolo Langhe 2020

Pio Cesare, Alba 23,50 €



Die Zeiten sind vorbei, in denen der Nebbiolo als deklassierter Barolo galt. Heute ist er ein eigenständiger Wein mit eigenem Charakter. Auch wenn Nebbiolo die Rebsorte ist, aus der Barolo und Barbaresco entstehen, merkt man hier deutlich, welche Rolle das Terroir spielt.

Intensive reife Beerenfrucht, *dazu gut integrierte Tannine, die dem Wein Struktur und ein langes Reifepotenzial geben.*



Familie Rabino: Andrea ist der Önologe, zusammen mit seiner Frau Annalisa und den drei Töchtern halten alle den Betrieb mit Leidenschaft am Laufen und die Enkel sind auch schon dabei. Im Weinberg wird mit Rücksicht auf die Natur gearbeitet, denn nur so kann man den Boden für zukünftige Generation bewahren.

543 Nebbiolo d'Alba 2021

Fratelli Rabino, Santa Vittoria 9,20 €



Santa Vittoria liegt auf der linken Seite des Flusses Tánaro. Die Nebbioloweine reifen hier schneller und können verhältnismäßig jung getrunken werden. Es werden eher leichte, aber sehr elegante, schlanke Rotweine gekeltert.

Der Nebbiolo von Rabino hat eine sehr angenehme Nase, erinnert an Lakritze, Rosen und getrocknete Früchte wie Aprikosen und Birnen. Er lädt sofort zum Trinken ein. Keine harten Tannine lassen den Gaumen erschrecken.

Ein eleganter, schön zu trinkender Nebbiolo!



Nebbiolo ist eine schwierige Rebsorte. Sie treibt früh aus und ist darum sehr empfindlich für späten Frost im Frühjahr. Dazu kommt eine lange Reifeperiode: So wird der Nebbiolo oft erst im Oktober gelesen, wenn die ersten Herbstnebel sich über die Weinberge senken. Daher hat er auch seinen Namen: Nebbiolo deutet auf das italienische Wort Nebbia hin, auf deutsch Nebel.

556 Dolcetto d'Alba 2021

San Giuliano, Neive 9,20 €



Dolcetto ist nicht der kleine Süße, wie man dolcetto wörtlich übersetzen könnte, denn dolce heißt nicht nur süß, sondern auch weich, zärtlich. Denn im Gegensatz zum Nebbiolo ist der Dolcetto schon nach einem Jahr angenehm zu trinken. Frische rote Frucht, vor allem Kirschen, dazu eine straffe, aber gut integrierte Säure, geschmeidige Tannine im Abgang.

Es ist ein Wein, der einfach Freude macht, saftig und unkompliziert, ein guter Begleiter zu einem Teller Pasta.



Sandra Ehrlich ist schon seit 30 Jahren bei uns und unsere Expertin für die Buchhaltung.



563 Roero Arneis **2022**

Fratelli Rabino 9,90 €

Die Familie Rabino macht auch einen wunderschönen Arneis und das zu einem fairen Preis.

Das Bouquet fasziniert mit seinem so charakteristisch dezenten Veilchenduft, dazu fruchtige Aromen von Birne und Apfel. Die fruchtigen Noten und sein leicht herber Abgang verleihen ihm einen guten Trunk.



NEU

567 L' Altro Chardonnay **2022**

Pio Cesare, Alba 16,90 €

L'Altro, das heißt der andere und diesen Namen hat der Chardonnay bekommen, um ihn vom berühmten Chardonnay Pio di Lei zu unterscheiden. Ein kleiner Anteil Sauvignon gibt diesem Chardonnay eine gewisse Würze. Er kommt von verschiedenen Weinbergen der Familie, ausgebaut wird er im Stahl auf der Feinhefe. Ein kleiner Teil reift im Barrique.

Der „Andere“ ist frisch und fruchtig, zeigt eine gewisse Mineralität. Eine leichte Vanillenote mischt sich mit der duftenden reifen Frucht von Honigmelone, Apfel und Birne.



568 A TAJ Chardonnay **2021**

Cascina Castlèt 10,50 €

Um einen Namen für diesen Wein zu finden, hat Mariuccia Borio unter ihren Kunden einen Wettbewerb ausgeschrieben. Es kamen viele Vorschläge, diese sind völlig willkürlich auf ein rundes Etikett geschrieben, wie eine Wolke aus Wörtern, in deren Mitte steht groß der Name A TAJ. Das bedeutet im Dialekt etwas Schönes, Nützliches, was gerade im rechten Moment zur Verfügung steht.

Doch nun zum Wein: Von Hand gelesen und verlesen, wird er anschließend sanft gepresst, der Most wird gekühlt und kalt vergoren. Bis zur Abfüllung verbleibt der Wein auf der Feinhefe, was zu einer höheren Aromendichte im Wein führt.

Aus dem Glas entsteigt ein Duft von weißen Blüten, Pfirsich und Birne, dazu Mandeln und Zitronenzesten. Am Gaumen zeigt sich der A TAJ sanft und elegant, *feine Frucht, cremig aber mit trinkanimierender Säure. Im lang anhaltendem Finale wieder eine Spur Mandel – ein Wein mit Charakter.*



NEU



Arneis bedeutet im piemonteser Dialekt die Schwierige, denn diese ertragsarme Rebsorte ist sehr anfällig gegen echten Mehltau. Ein Grund, weshalb die Sorte kaum noch angebaut wurde. Vor dem Aussterben rettete sie der berühmte Bruno Giacosa, der in den Siebzigerjahren anfang, den Arneis reinsortig auf die Flasche zu füllen. Das Ergebnis war beeindruckend, von ganz besonders enthusiastischen Verehrern wird der Arneis auch „Barolo Bianco“ genannt. Die Nachfrage nach diesem fruchtigen, säurereichen und leicht mandelig schmeckenden Wein ist in den letzten dreißig Jahren ständig gestiegen.

570 Moscato d'Asti **2022**

Fattoria San Giuliano, Neive 8,90 €



Der Pfau ist das Markenzeichen der Fattoria San Giuliano und auf jedem Etikett vertreten. Auch auf dem des Moscato d'Asti.

Dieser Moscato d'Asti ist ein leicht perlender süßer Wein, ein Frizzante, der mit einem normalen Korken verschlossen wird. Er ist nicht zu verwechseln mit dem Asti Spumante. Seine Gärung wird in einem früheren Stadium durch mehrfaches Filtern unterbrochen, *weshalb der Moscato nur 5 % Alkohol und eine feine Restsüße hat.* Die Tradition dieses Weines ist im Piemont sehr alt und nur wenige kleine Betriebe stellen ihn noch her. Ein Nischenprodukt im Gegensatz zum Asti Spumante mit seinen 80 Millionen Flaschen pro Jahr.

Dieser Moscato d'Asti ist wesentlich delikater: Durch vorsichtiges Filtern bleiben die zarten Moscato Aromen erhalten.

Erfrischend zum Dessert nach einem guten Essen oder zur Colomba di Pasqua, der Ostertaube ein Genuss.





Luigi Orsolani in seinem Keller bei der Fassprobe

580 La Rustia Erbaluce di Caluso 2021

Orsolani, Caluso 11,80 €

Das Weingut Orsolani verfügt heute über 15 Hektar Weinberge in den besten Hügellagen der voralpinen Endmoränenlandschaft um Caluso. Ein Weingut mit Tradition; seit 120 Jahren ist es in Familienbesitz.

Der Erbaluce ist ein seltener, weitgehend unbekannter Wein aus dem nördlichen Piemont. Der Name geht auf die lateinische Bezeichnung "Alba lux" (Licht der Morgenröte) zurück. Der Erbaluce duftet nach Blüten, Wiese und gelben Früchten. Im Geschmack ist er ausgewogen, harmonisch mit schöner Struktur. Er trinkt sich gut zu leichten Pastagerichten und Vorspeisen. *Im Herbst empfehlen wir diesen Erbaluce zu einem Risotto mit Steinpilzen.*



Online bestellen
www.bremerwein.de

590 Gavi di Gavi Minaia

2022

Nicola Bergaglio e Figlio, Gavi 11,90 €

Gavi ist ein Städtchen an der Südostgrenze des Piemont. Hier ist die Rebsorte Cortese zu Hause. Eine ertragreiche Sorte, die früher hauptsächlich für die Wermut-Produktion angebaut wurde. Erst in den Siebzigerjahren fingen einige Winzer aus Gavi an, darunter auch Nicola Bergaglio, den Cortese auf die Flasche zu füllen.

Wichtig für diesen Erfolg war eine radikale Ertragsreduzierung durch rechtzeitigen Schnitt. Nur so kann man aus dieser Traube frisch-fruchtige Weißweine kelteren. Besonders gut werden sie in der Nähe des Städtchens Gavi mit seinen kalkhaltigen Böden.

Hellgelb, mit leicht grünlichen Reflexen funkelt er im Glas, im Bouquet Zitrusfrüchte, Birne und auch Noten von frischem Gras oder Wiese. Der Gavi di Gavi begeistert mit einem ausgewogenen Säurespiel.



Jaromir Bremer, Sohn von Bodo, ist gelernter Winzer und kümmert sich um das Lager und die Bestellungen.



Der Bremer-Wein-Club

Lernen Sie Italiens Weine kennen!

Als Mitglied des Bremer-Wein-Clubs überraschen wir Sie fünfmal im Jahr mit ausgesuchten Weinen. Der Preis pro Paket liegt zwischen 30 und 40 € - Sie können jederzeit wieder abbestellen. Als Club-Mitglied erhalten Sie spezielle Angebote. Probieren Sie Italiens Weine!



Informationen zum Weinclub – rufen Sie uns an: Tel. 0531 237360

Toskana



Die **Toskana** ist für die Deutschen der Inbegriff eines anspruchsvollen Italienurlaubs. Florenz, Siena, Arezzo, Lucca: Das bedeutet Kunst, Kultur und gute Küche. Weite Strände, aber auch die Jahrtausende alte Kulturlandschaft finden Sie im Herzen der Toskana. Zwischen Florenz und Siena liegt das Gebiet des Chianti, wohl der berühmteste Wein dieser Region. Dabei gibt es in der Toskana noch eine Menge weiterer hervorragender Weine: *Vino Nobile*, *Brunello di Montalcino*, *Morellino di Scansano* und andere. Die Basis der meisten dieser toskanischen Rotweine ist wie beim Chianti, die *Sangiovese-Traube*. Unter den Weißweinen mag der *Vernaccia di San Gimignano* der bekannteste sein, doch ist die Toskana immer ein Rotweinland gewesen. Die gute toskanische Küche verlangt nach Rotwein, nach *Sangiovese* in allen seinen Variationen.

602 Brunello di Montalcino 2017

Caprili, Montalcino 42,00 €



Caprili gehört noch nicht zu den berühmten Brunello-Gütern, aber liegt zwischen zwei sehr renommierten Lagen und wird so zum „Geheimtipp“, denn das Mikroklima ist das gleiche. Die Weinberge liegen sonnig nach Südwesten ausgerichtet, ungefähr 300 Meter über dem Meeresspiegel. Für ihren Brunello nutzt die Familie Bartolomei nur große Holzfässer aus slowenischer Eiche.

Der Wein duftet nach reifen Sauerkirschen und Brombeeren, dazu kommen feine Noten aus dem Holz, Anklänge von Vanille und Schokolade harmonisieren seinen ausgeprägten dichten Körper, ein authentischer ehrlicher Brunello!

608 Rosso di Montalcino 2020

Caprili, Montalcino, DOC 16,90 €



Der Rosso di Montalcino ist ein sehr gesuchter Wein. Die berühmten Güter produzieren fast ausschließlich Brunello und der Rosso ist oft knapp. Wenn auch kein Brunello, ist er doch ein ganz großartiger Wein, den Sie unbedingt probieren sollten. *Im Duft zeigt er Finesse: Veilchen, Rosen, Vanille und vieles mehr. Er hat nicht die kräftigen Tannine des Brunello und ist daher jetzt schon gut zu trinken.*



Die Familie Bartolomei

hatte lange Jahre das Land der berühmten Villa Santa Restituta als Pächter bewirtschaftet und sich dort in den 1950-er Jahren auf dem Gehöft Caprili niedergelassen. 1965 konnte die Familie das Anwesen von den Besitzern erwerben und ein Traum fing an.

Im selben Jahr wurde der erste Weinberg angelegt, der heute noch „Madre“ Mutter genannt wird. Von diesem Weinberg werden alle Stecklinge für neue Weinberge gezogen. Wenn man die Entwicklung über die Jahre verfolgt, sieht man, wie Fleiß und Qualität diesen kleinen Winzer vorwärts gebracht haben. Inzwischen gehören 21 Hektar zum Weingut Caprili, sowie eine hochmoderne, teils unterirdische Kellerei.





603 Brunello di Montalcino 2018

Mastrojanni, Montalcino 49,00 €

In der sanften Hügellandschaft südöstlich von Montalcino kaufte der römische Rechtsanwalt Gabriele Mastrojanni bereits 1975 die beiden Höfe San Pio und Loreto. Die gute Lage und der Top Önologe Maurizio Castelli geben diesem Brunello seinen Charakter.

Im Bouquet zuerst Kirschen und Waldbeeren, dazu eine Spur Süßholz, weißer Pfeffer und Schokolade. Im Mund begeistern seine fein geschliffenen Tannine und noch vieles mehr ... *Ein Brunello im traditionellen Stil, aber von großer Klasse und Eleganz.*



Der Brunello

Montalcino, die Stadt auf dem Monte Alcino, dem Berg des Eichenbaumes. Dieser ist das Markenzeichen des Consorzio der Hersteller des Brunello. Montalcino hat hervorragende, seit langer Zeit berühmte Lagen, dazu kommt ein spezieller Klon: der Sangiovese Grosso, beide bilden die Basis des so berühmten Brunello-Weines.

Heute wird der Brunello di Montalcino von rund 200 Weingütern erzeugt. Im Jahre 1960 betrug die Rebfläche nur rund 60 Hektar, diese steigerte sich dann bis 1980 auf knapp 700 und bis heute auf etwa 2700 Hektar. Diese Expansion trug leider auch dazu bei, dass die Bandbreite der Qualitäten heute recht groß ist. Denn nicht auf allen Lagen bringt der Sangiovese-Grosso auch große Weine hervor.

CHIANTI

NEU

611 Chianti Vigna Tilde Rufina 2020

Renzo Masi, Rufina 8,50 €

In guten Jahren können es manche Chianti-Weine aus dem Rufina Gebiet, nördlich von Florenz, geschmacklich durchaus mit einem Chianti Classico aufnehmen, preislich sind sie wesentlich attraktiver.

Das typisch fruchtig kirschige Bouquet dieses Chianti wird ergänzt von roten Beeren und hintergründigen Veilchenaromen. Auf der Zunge dominiert die Frucht, sie wird umspielt von filigranen Tanninen und einer erfrischenden Säure. Ein unkomplizierter Wein, passend für viele Gelegenheiten.



618 Chianti Ris. Terre di Cino 2018

Torre a Cona, Rignano sull'Arno 19,00 €

Die Trauben für diese Riserva sind 100% Sangiovese und kommen ausschließlich aus dem Weinberg Badia di Corte. Der Wein reift 24 Monate in großen Eichenholzfässern, bevor er auf die Flasche kommt.

Das Ergebnis ist ein klassischer Chianti, so wie früher, leicht und elegant, trotzdem komplex: *Frucht, Wald und Leder und im Mund seidige Tannine und eine feine Säure.*

Colli Fiorentini ist eine der sieben Unterzonen des Chianti-Gebietes. Sie liegt zwischen Florenz und dem Arno-Tal. Das Anwesen Torre a Cona ist jetzt in den Händen der Grafen Rossi von Montelera, die sich verpflichtet haben, die Ländereien und das Schloss zu erhalten. Die junge Generation hat das malerisch gelegene Schloss in einen modernen Agriturismo mit Hotel umgebaut. Nur zehn Kilometer von Florenz entfernt, wird es gut besucht.

NEU





Malerisch gelegen zwischen Wäldern und Olivenhainen in der Nähe des Städtchens Gaiole liegt die Azienda Fietri.



621 Chianti Classico Fietri 2020

Fietri, Gaiole, **BIO** 15,20 €

Seit 1939 gehört das Gut der Familie di Capua, der jetzige Leiter Guido di Capua hat das Ziel, den Weinbau auf dem Gut voranzubringen. Dazu hat er Walter Morieri als Fattore (Verwalter) eingestellt, der erheblich dazu beiträgt. Walter Moieri und Bodo Bremer verbindet eine lange Freundschaft. Walter ist glücklich, auf Fietri zu arbeiten, denn Capua lässt ihm freie Hand und er kann alles nach seinen Vorstellungen gestalten. Inzwischen hat er den Betrieb nach und nach auf biologischen Weinbau umgestellt.

Das Ergebnis ist ein Chianti aus 100 % Sangiovese-Trauben, bestechend sauber und klar. Typisch im Duft: Waldbeeren und Sauerkirsche werden begleitet von Pfeffer und Wacholder, dazu die Aromen der mediterranen Macchia.

Auch im Mund ist dieser Chianti eine Überraschung. *Er gleitet über die Zunge, wobei seine feinen Tannine mit der Säure spielen – im Abgang saftig und elegant.*

626 Chianti Classico Terre Prenzano 2020

Vignamaggio, Greve, 15,50 €



Vignamaggio ist eines der schönsten Anwesen im Chianti, es erinnert an ein mittelalterliches Dorf mit ausgedehnten Renaissance-Gärten. Doch nun zum Chianti, der uns bei einer Blindverkostung diverser Chianti Classico alle verzaubert hat. Dieser Chianti aus 100 % Sangiovese in großen Eichenholzfässern gereift, verführt mit seinem vielschichtigen Bouquet,

das von Kirschen und Himbeeren dominiert wird, dazu kommen Nuancen von Lorbeer, Nelken und Vanille. *Im Geschmack herrlich klar, eine feine gut eingebundene Säure spielt mit angenehmen runden Tanninen.*



627 Chianti Classico Solatione 2017

Giachi, Mercatale 16,50 €

Der Name Solatione weist schon auf die optimalen Voraussetzungen hin: *Eine Hochlage mit maximaler Sonneneinstrahlung.* Steht man am oberen Rand des Weinberges, wird einem bei Sonnenschein selbst im Winter schnell warm. Hinzu kommen die steinigen Böden, die die Wärme speichern. Reich und komplex ist das Bouquet: Es duftet nach reifen Kirschen und schwarzen Beeren. *Weich und wärmend schmeichelt er dem Gaumen und schließt mit anhaltendem Finale.*



Wie die Familie Casini zu ihrem Weingut I Sodi kam

Ivo, der Großvater von Andrea, war beseelt vom Wunsch nach einem eigenen Weingut. Nach langem Suchen kaufte er zusammen mit seinen Söhnen Danilo und Franco 1973 das Weingut I Sodi aus dem Besitz der Erzdiözese Arezzo. Ein wahrer Glücksgriff, liegt es doch im eigentlichen Herzen des Chianti Classico, nicht weit vom Castello Brolio entfernt.

Die Böden sind aus Galestro, dem typischen lockeren Kalkmergel des Chianti Classico, durchsetzt von Wasseradern in geringer Tiefe, die den Reben helfen, den Stress in der heißen Sommerzeit zu überstehen. Nach und nach erneuerten Ivo und seine Söhne die Weinberge, bauten den Keller aus und renovierten das lange unbewohnte Haus. Viel Zeit und Arbeit haben sie investiert, aber dafür haben sie die optimalen Bedingungen, um sich ihren Traum zu verwirklichen.



Chianti Classico

Der Chiantiwein – weltbekannt und viel besungen – sammelt unter seinem Namen Weine verschiedener Charaktere und sehr unterschiedlicher Qualitäten. Zur Verteidigung der Qualität wurden schon im frühen Mittelalter in Florenz strenge Bestimmungen erlassen. Später, 1716, legt der Großherzog der Toskana, Cosimo III., das Gebiet des Chianti erstmals eindeutig fest.

Chianti und Chianti Classico

Das heutige Chianti-Gebiet erstreckt sich über weite Teile der Toskana von Pisa bis Arezzo und ist in mehrere Unterzonen eingeteilt, die wiederum unterschiedliche Qualitätsanforderungen erfüllen müssen. Die geringsten gelten für einen Chianti DOCG, die höchsten Ansprüche werden an einen Chianti **Classico** DOCG gestellt. Seine Zone liegt zwischen Siena und Florenz und ist das Herzstück des Chianti. Hier haben sich die Winzer im Consorzio del Marchio Storico Chianti Classico zusammengeschlossen: Nur ihre Weine dürfen den berühmten Gallo Nero, den schwarzen Hahn am Flaschenhals tragen - das Zeichen für einen hochwertigen Chianti Classico.



Der **schwarze Hahn**, das Markenzeichen des Consorzio del Marchio Storico Chianti Classico. Nur Weine der Mitglieder dürfen den Gallo Nero am Flaschenhals tragen.

Der Mischsatz des Chianti

Mitte des 19. Jahrhunderts erfand der Baron Bettino Ricasoli auf seinem Weingut Castello Brolio die „Chianti Formel“. Nach zahlreichen Versuchen fand er heraus, dass der Chianti am besten wurde, wenn man folgenden Mischsatz anwendete: 75 % Sangiovese für Frucht und Körper, 15 % Cannaiolo für Duft und Farbe und 10 % weiße Trauben wie Trebbiano oder Malvasia für Leichtigkeit und Eleganz. Dieser Mischsatz galt lange Zeit.

Erst in den 1980-er Jahren beschloss das Consorzio, für den Chianti Classico DOCG die Formel zu ändern. Es durften nun keine weißen Trauben mehr zugegeben werden, dafür aber fremde rote Sorten. Das trug nicht unbedingt zur Verbesserung des Chianti Classico bei, wohl aber zur Verfälschung des typischen Chianti. Durch die Zugabe fremder roter Traubensorten wurde der Begriff Chianti Classico ad absurdum geführt. Seriöse Erzeuger verzichten darum auf die Zugabe von Syrah, Cabernet und Merlot, verändern sie doch den Charakter des Chianti und übertönen im schlimmsten Fall die feine, kirschige Sangiovese-Frucht.

629 Chianti Classico I Sodi 2020

Famiglia Casini, Gaiole in Chianti 12,90 €

Ganz der Tradition verpflichtet, wird bei I Sodi der Sangiovese nur mit Cannaiolo verschnitten, einer alten toskanischen Rebsorte. Des Weiteren trägt der geringe Ertrag von nur 1,5 kg pro Stock zur Qualität dieses Chianti bei. **Dieser Chianti fasziniert durch seine Leichtigkeit bei gleichzeitiger Tiefe.** Schöne Frucht, Schattenmorellen und Waldbeeren werden zart unterlegt von dem, für einen Sangiovese aus dem Chianti, so typischen Veilchenduft. **Tannine und Säure sind perfekt ausbalanciert.**



630 Chianti Classico Ris. I Sodi 2018

Famiglia Casini, Gaiole in Chianti 18,90 €

Andrea ist mit Recht stolz auf seine Riserva. Sie hat die gleiche Zusammensetzung von Sangiovese und Cannaiolo, der Unterschied besteht in der langen Reifung im Eichenholzfass. Hier zeigt Andrea, dass er mit Holz umgehen kann, es rundet den Wein, aber überdeckt nicht seine Frucht. **Vor allem schwarze Kirschen, Pflaume, Pfeifentabak und Schokolade, Lakritze und noch viel mehr! Im Mund kraftvoll mit seidigen Tanninen, dabei frisch, mit einer Spur Minze im Abgang, langes Finale mit schönem Spiel.**





644 Vernaccia di San Gimignano 2022

Panizzi, San Gimignano, **BIO** 11,90 €

Der Vernaccia di San Gimignano ist ein berühmter Wein mit einer langen Tradition, die bis ins Mittelalter reicht. Päpste haben ihn getrunken und auch Michelangelo mochte diesen Wein. Seit Giovanni Panizzi im Jahr 1989 seine erste Flasche auf den Markt brachte, ging es mit dem Weingut ständig bergauf. 2005 wurde es dann von Luano Nicolai übernommen, dessen Sohn Simone es seit 12 Jahren leitet. Aus Respekt vor dem Gründer Giovanni Panizzi hat der Vernaccia noch immer das gleiche Etikett der ersten Flaschen von 1989.



Strohgelb mit blassgrünen Reflexen präsentiert sich der Vernaccia im Glas, das Bouquet ist sehr vielschichtig: frisch gemähte Wiese, Birnen und Lindenblüten, Pampelmuse. *Im Geschmack mineralisch trocken. Seine dezente Säure macht ihn griffig und schenkt ihm einen guten Trunk.*

631 Montevertine Rosso 2020

Montevertine, Radda 59,00 €



Sergio Manetti war ein Pionier und immer ein Außenseiter in der Chianti-Classico-Szene. Heute führt sein Sohn Martino das Weingut in seinem Sinne weiter. Seit 2009 werden die Weinberge nach biologischen Richtlinien kultiviert, aber eine Zertifizierung ist nicht nötig, die Weine verkaufen sich auch so. Das Bouquet ist weich, üppig und fein zugleich, es erinnert ein wenig an den Duft von Rosen und Veilchen. Am Gaumen gut strukturiert, geschliffene Tannine begleiten den saftigen Abgang.

Ein großartiger Wein mit Persönlichkeit, der seinen Preis wert ist.

632 Le Pergole Torte 2020

Montevertine, Radda, VdT 139,00 €



Dieser berühmte Rotwein, aus handverlesenen Trauben, ist anhaltend und weich. Aromen von Veilchen und Himbeeren, aber auch Gewürze wie Vanille und Zimt entströmen dem Glas. Auf der Zunge entwickelt er seine ganze Persönlichkeit intensiv, samtig und warm. *Der Pergole Torte zählt alle Jahre wieder zu den besten Weinen Italiens.*



Die Weine von Montevertine genießen den Status von „Kultweinen“. Wegen der großen Nachfrage werden sie nur kontingiert abgegeben. Wir bitten daher um Verständnis, sollten diese Weine ausverkauft sein.

655 Morellino Scansano Tore Moro 2020

Santa Lucia, Fonteblanda 10,40 €

Ein Morellino aus 100 % Sangiovese-Trauben. Der Weinberg liegt auf der zum Meer hin gewandten Seite des Morellino-Gebietes. Der Hektarertrag ist gering, eine Auslese, die es verdient getrennt vinifiziert zu werden und die über genügend Potenzial verfügt, um sie für einige Monate in Barriques zu verfeinern.

Elegant im Duft: schwarze Kirschen, Johannisbeeren, Mandeln und Vanille. Sein langer Abgang wird getragen von einer gut integrierten Säure. Fri



Santa Lucia: Lorenzo und Luca im Weinberg – die beiden Brüder leiten das Weingut in dritter Generation. Sie sind Künstler, lautet doch ihr Motto:

*Vino è arte in bottiglia –
Wein ist Kunst in der Flasche*

Der Morellino di Scansano

besteht mindestens zu 85 % aus der Rebsorte Sangiovese. In der südlichen Toskana hat der Sangiovese einen besonderen Klon entwickelt. Dieser bringt wesentlich dunklere Weine hervor als beispielsweise der Sangiovese im Chianti. Die dunklere Farbe hat dem Sangiovese in dieser Gegend auch seinen Namen gegeben: Morellino leitet sich von *moro* ab, was mit *dunkel* übersetzt werden kann.

Neben den berühmten toskanischen Sangiovese-Weinen: Chianti, Brunello und Vino Nobile kam es erst 1978 zur Anerkennung des DOC Morellino. Doch kann sich die Anbauzone einer antiken, mit Sicherheit bis auf die Etrusker zurückzuführenden Weinbautradition rühmen. In einer Studie über die landwirtschaftliche Entwicklung in der Provinz Grosseto vermerkte G. Barabino 1884: "Die Weine von Magliano di Pereta und Scansano sind exzellent ...". 2006 haben das auch andere erkannt und den Morellino di Scansano zum DOCG hochgestuft.



685 Vino Nobile

2019

Poderi Boscarelli, Montepulciano 20,90 €

In den 1960-er Jahren kaufte die Familie Ferrari das kleine Weingut Boscarelli auf den Hügeln von Cervignano einer der besten Zonen des Nobile di Montepulciano. Seitdem pflegt sie mit sehr viel Begeisterung und Sachkenntnis die Tradition des Vino Nobile. Unter ihrer Leitung hat sich das Gut zu einem der besten im Montepulciano entwickelt. Heute leiten die beiden Söhne Luca und Nicoló den Betrieb, der inzwischen auf 18 Hektar angewachsen ist.

Der Vino Nobile wird aus den Trauben verschiedener autochthoner Reben bereitet, hauptsächlich aber aus einem Sangiovese-Klon, der in Montepulciano Prugnolo Gentile heißt.



Typisch für den Vino Nobile ist neben Kirsch- und Beerennoten ein feiner Veilchenduft. Im Geschmack zeigt er edle Rasse und große Eleganz. Säure, Tannin und Alkohol stehen untereinander in vollendeter Harmonie.

Vino Nobile – Adel verpflichtet:

Der Name Vino Nobile verpflichtet zu ganz besonderer Qualität. Als Wein der Edelleute von Montepulciano, einer reizvollen mittelalterlichen Bergstadt im Süden der Toskana, wurde er berühmt. Der Vino Nobile aus Montepulciano ist nicht zu verwechseln mit der Rebsorte Montepulciano, die vornehmlich in Abruzzen angebaut wird.

659 Vermentino Brigante

2022

Santa Lucia, Fonteblanda

8,40 €

Die Trauben für den Vermentino werden sanft gepresst. Um dem Wein mehr Finesse zu geben, reift der Wein nach der Gärung auf der Feinhefe. Sein Duft erinnert an reifen Apfel, toskanische Macchia im Sommer, begleitet von einem Hauch Zitrone. Im Mund ist er füllig und komplex, die leichte Süße aus dem Extrakt wird begleitet von einer feinen Säure, die ihm Frische und Eleganz verleiht.



Warum heißt dieser Wein Brigante = Räuber? Ganz einfach: Er hat der Maremma ihren Duft, ihren Geschmack und die Aromen aus dem Boden gestohlen!



Melanie Brandes ist schon über 20 Jahre im Team. Kompetent und engagiert, findet sie für fast alles ein Lösung.

Unser Wein

Weinberg der Familie Bremer in der Maremma

662 Vetluna Riserva Monteregeo 2017

Bodo Bremer, Vetulonia 11,90 €

Der Vetluna Riserva wird überwiegend aus der toskanischen Traubensorte Sangiovese gekellert, abgerundet mit 10 % Barbera-Trauben. Barbera ist eigentlich eine piemonteser Sorte, aber sie gibt dem Vetluna ein gutes Säuregerüst.

Ein guter Wein entsteht im Weinberg: Das Ausgangsmaterial, die Trauben, sind entscheidend für das Ergebnis. Die Qualität der Trauben des Jahrgangs 2017 war sehr gut und entsprechend zufrieden sind wir auch mit dem Wein. Die Vetluna Riserva 2017 duftet vor allem nach *Kirschen, dahinter Noten von Veilchen und Mandeln. Das Holz bleibt dezent im Hintergrund*, da der Wein nur in großen Holzfässern gereift ist. Im Mund angenehme Fruchtnoten, runde Tannine schmeicheln dem Gaumen, lang und elegant ist das Finale dieser Riserva.



VETLUNA

PODERE SAN MICHELE

Auf historischem Boden, nur wenige hundert Meter entfernt von den berühmten kuppelförmigen Königsgräbern der Etruskernstadt Vetluna, heute Vetulonia, reift unser eigener Wein: VETLUNA.

In der Maremma, dem zum Meer hin abfallenden Hügelland im Südwesten der Toskana, gibt es keinen traditionsgebundenen Weinbau wie etwa im Chianti. Trotzdem habe ich dort vor fast 50 Jahren einen Weinberg angelegt. Manch großer Jahrgang des Vetluna hat mich in meiner Entscheidung bestätigt, auch gibt es inzwischen viele berühmte Nachahmer. Vor einigen Jahren haben mein Sohn Bodo und ich noch einmal investiert, den Weinberg neu angelegt und eine größere Cantina gebaut.

Harald L. Bremer

*Bodo und Ruth Bremer mit ihrem Sohn Jaromir bei der Weinlese.
Jaromir ist gelernter Winzer – das sind beste Voraussetzungen*





665 Vetluna Campo Etrusco 7,50 € 2020

Der Campo Etrusco ist der jüngere VETLUNA. Den Weinberg haben wir 2002 dazu gekauft, und zwar vom Nachbarn Etrusco. Campo Etrusco = Feld von Etrusco: Ein anderer Stil, ein anderer Wein! Er reift im Gegensatz zum Riserva nur im Stahl, auch wird er früher von den Schalen getrennt, das macht ihn frischer und saftiger. Grundsätzlich ist der Boden unseres Weinberges und auch das Klima nicht geeignet, einfache, leichte Weine zu keltern.

Der Campo ist auch kein einfacher Wein, aber er trinkt sich leichter. Das liegt an den 10 % Barbera-Trauben, die ihm Frische geben. *Der Campo duftet nach Walderdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren und reifen schwarzen Kirschen. Mit frischer, kirschiger Frucht läuft er über die Zunge, seine trinkanimierende Säure macht Lust auf den nächsten Schluck.*

674 Vetluna Cabernet 15,90 € 2019



Das richtige Verhältnis von Holz und Frucht im Wein verlangt Können und Erfahrung. Der Cabernet reift in 500 Liter-Fässern, nicht im Barrique, damit die Holznoten im Hintergrund bleiben. *Ein ausdrucksstarker, kräftiger Wein, dessen komplexe Fruchtnoten, vor allem Brombeer und Cassis aufs Beste mit den dezenteren Holznoten harmonieren.*

678 La Buriana, 0,375 l 14,80 € 2011



Es ist der Traum eines jeden Winzers einen Süßwein zu keltern. 2011 ist uns das mit den Sangiovese-Rosinen gelungen: Dieser außergewöhnliche Dessertwein harmoniert hervorragend mit Schokolade und Süßspeisen.

Auch Abfüllen und Verpacken gehören dazu – Ruth Bremer ist immer gut gelaunt dabei



CABERNET

Eigentlich ist Cabernet Sauvignon eine Moderebe, aber die besten und teuersten Cabernet-Sauvignon-Weine Italiens kommen aus der Maremma kaum 50 Kilometer nördlich von uns. Dazwischen gibt es wenig Unterschiede in den Bodenverhältnissen und im Mikroklima. Es ist jener kalkhaltige Lehm Boden, der die beerigen Aromen dieser Traube besonders gut zur Geltung bringt. Wir hatten uns 1985 einige originale Cabernet-Reiser des damals außergewöhnlichen Sassicaia beschafft und etwa 500 Pflanzen umgepfropft.



Das Ergebnis war so überzeugend, dass wir für die Neupflanzung 2008 weitere Reben dieses Klones haben ziehen lassen. Einziger Nachteil ist der geringe Ertrag. Doch was soll es: Für uns ist die Qualität entscheidend und die ist nicht immer nur gewinnbringend.

Der Cabernet reift in 500 Liter-Fässern, nicht im Barrique, damit die Holznoten im Hintergrund bleiben. Es ist ein ausdrucksstarker, kräftiger Wein, dessen komplexe Fruchtnoten aufs Beste mit den dezenteren Holznoten harmonieren.

Der Brunello und sein (kleiner?) Bruder



Über den Brunello ist schon viel Sinniges und Unsinniges geschrieben, dazu gäbe es eine Menge zu bemerken. Ich jedoch möchte von meinen eigenen Erfahrungen mit dem so berühmten und teuren Wein berichten. Es muss im Jahre 1966 gewesen sein, als ich in der Toskana von einem fast sagenumwobenen Wein hörte. Es lag für mich als Weinbegeisterten nahe, diesen Gerüchten nachzugehen. In Montalcino beim Gut der Familie Biondi Santi fand ich einen über hundert Jahre alten Wein, der angeblich noch zu trinken sei. So was hatte ich allerdings nicht vermutet. Und ich war mehr als erschrocken, als ich die Preise sah. Dann durfte ich allerdings von dem jüngeren Wein etwas probieren und war begeistert, allerdings schreckten mich die Preise von einem größeren Kauf zurück. Es wurden schon damals recht hohe Preise für den Brunello erzielt, was andere veranlassete, auch einen mehr oder weniger ähnlichen Wein zu erzeugen. Heute wird der Brunello di Montalcino von rund 200 Weingütern erzeugt. Im Jahre 1960 betrug die Rebfläche nur rund 60 Hektar, diese steigerte sich dann bis 1980 auf knapp 700 und bis heute auf etwa 2700 Hektar. Diese Expansion trug leider auch dazu bei, dass die Bandbreite der Qualitäten heute recht groß ist. Denn nicht auf allen Lagen bringt der Sangiovese-Grosso auch große Weine hervor.

Es überraschte mich vor etwa zehn Jahren, dass ein neues DOC-Gebiet südöstlich von Montalcino festgelegt wurde: MONTECUCCO – warum sollte nicht im ähnlichen Terroire, zum Teil in Sichtweite der Brunello-Hügel, der eine rechts, der andere links des Flüsschen Orcia ein guter Wein gedeihen? In den letzten Jahren haben wir wohl die beiden besten Montecucco-Erzeuger gefunden:

Ihr Harald L. Bremer

691 Montecucco Sangiovese Ris. 2016

Campi Nuovi, Cinigiano, BIO 22,50 €

Das sympathische Ehepaar Daniele Rossellini und Nadia Riguccini haben beide Landwirtschaft studiert, Daniele mit dem Schwerpunkt Weinbau, während sich Nadia auf Ökologie und biodynamische Landwirtschaft spezialisiert hat. Der Montecucco Sangiovese Riserva ist ein voller, geschmeidiger Rotwein.

Getragen von der für einen Sangiovese typischem Kirschduft, erschließen sich Noten von Rosen, Orangenschalen, Teer und Tabak. Er füllt den Mund, ist frisch, mit einem wunderbaren Spiel zwischen Säure und Tannin.

NEU



692 Lavico Montecucco Sangiovese 2015

Amiata, Castel del Piano 19,50 €

Der Monte Amiata ist mit 1738 m der höchste Berg der Toskana, ein lange erloschener Vulkan. Die Lava und die Aschen des Vulkans sind in Millionen von Jahren verwittert und von den Hängen durch Erosion abgewaschen. Doch es gibt ein Tal, wo sich die vulkanische Erde festgesetzt hat. Hier gründeten Simone und Stefania ihr kleines feines Weingut, nur drei Hektar haben sie mit Reben bepflanzt.

Mit viel Sorgfalt und Liebe keltern die beiden



Simone und Stefania vor ihrem Weingut

ihre Weine, die in der urtümlichen Landschaft verwurzelt sind. Weine mit Persönlichkeit und Charakter.

Von Kirsche bis Zedernholz, Lakritze und Anis all dies und noch viel mehr können Sie im Lavico entdecken. Am Gaumen saftig, aber gut gereift mit markanten Tanninen, die sich harmonisch in die Gesamtstruktur einpassen und den Lavico mit einem langen, nicht enden wollenden, dezent bitteren Abgang ausklingen lassen.

Der kleine Bruder in der Überschrift ist also stark untertrieben, es ist der große Bruder!



Umbrien & Latium

Umbrien: ist die einzige Region Italiens, die keinen Zugang zum Meer hat, dafür aber zwei große Seen. Umbrien lockt mit Kultur in alten Städten wie Perugia oder Orvieto. Besonderen Charme weisen aber auch die kleine Bergstädte wie Todi, Spello und vor allem Assisi auf. Wein gibt es fast überall in Umbrien, berühmt ist vor allen der Weißwein Orvieto.

Latium: Das ist vor allem Rom, aber auch eine flache, lange Küste, erloschene Vulkane, Kraterseen und Tivoli mit seinen berühmten Villen und barocken Wasserspielen. Der bekannteste Wein dieser Region ist der Frascati, der in sehr verschiedenen Qualitäten in die Flasche kommt. .



751 Frascati	2022
Tenuta di Pietra Porzia, Lazio	9,40 €

Dass Frascati kein billiger Massenwein sein muss, zeigt uns dieser Wein aus der Tenuta di Pietra Porzia. Es ist eines der schönsten Anwesen vor den Toren Roms, zu ihr gehören 47 Hektar Land, wovon 40 mit Reben bepflanzt sind. Das liebevoll restaurierte Landgut ist seit mehr als 100 Jahren im Besitz der Familie Giulini, Seiteneinsteiger aus der Modebranche. Dieselbe Perfektion, die man der eigenen Modemarke Liola angedeihen lässt, schenkt man auch dem Wein.

Damit der Frascati sich von den anderen abhebt, bedarf es einiger Anstrengung. So liegt die Erntemenge weit unter der im DOC Frascati erlaubten. Eine weitere Rolle spielt die Zusammensetzung der verschiedenen Trauben. Hier sind es Malvasia di Candia, Trebbiano, Malvasia del Lazio, Bombino und Greco. Teilweise kommen die Weine von fast 80 Jahre alten Weinstöcken. Diese sind zwar in der Pflege intensiver, auch bringen sie weniger Ertrag, dafür aber verleihen sie dem Frascati von Pietra Porzia Frucht und Körper, wie man sie selten bei einem Frascati findet.

Spritzig und frisch, mit einem Aroma von reifen Birnen und Zitrusfrüchten. Im Mund überrascht er mit einer für einen Frascati erstaunlichen Fülle und einem leicht mandeligen Abgang.



768 Ciliegolo	2022
Podere Barbi, Umbrien	11,90 €

Ciliegolo = kleine Kirsche heißt die Rebsorte, weil sie intensiv nach Kirschen duftet. Diese Sorte ist empfindlich und wird aus diesem Grund immer weniger angebaut. Weine aus 100% Ciliegolo sind relativ selten, meistens versteckt sich die Sorte im Mischsatz hinter dem Sangiovese: z. B. im Chianti oder Vino Nobile. Die Familie Ferrari bewirtschaftet den Podere Barbi seit vielen Jahren und hat sich zum Ziel gesetzt, hauptsächlich autochthone Rebsorten anzubauen. Auf den Etiketten ihrer Weine sind Tiere aus ihren Weinbergen, die gerne von den Trauben naschen. Beim Ciliegolo ist es ein Stachelschwein. Die Trauben stammen von 40 Jahre alten Stöcken und werden von Hand geerntet. Dank der Nähe der Weinberge zum Keller werden sie innerhalb einer Stunde gepresst. Die Gärung im Edelstahl geschieht spontan und ohne Zugabe von fremden Hefen. Danach reift der Wein in Edelstahl und auf der Flasche. Dieser Ciliegolo von Barbi duftet nicht nur nach Kirsche, da ist noch mehr:

Dezente Bittermandelnoten erinnern an Marzipan oder Amaretti. Das alles wiederholt sich im Mund: Ein geschliffener Rotwein, der, obwohl recht kräftig gebaut, überhaupt nicht anstrengend ist, sondern mit kirschiger Frucht verführt.



NEU



775 Orvieto Classico Terre Vineate 2022

Palazzone, Orvieto 9,80 €

Bereits im Mittelalter hatte der Orvieto einen legendären Ruf. Damals war er so beliebt, weil er in den tiefen, kühlen Tuffsteinkellern unter der Stadt bei niedrigen Temperaturen ideal konserviert werden konnte.



Seinen Reiz gewinnt der Orvieto durch das Zusammenspiel verschiedener Rebsorten: Der Procanico, eine Spielart des Trebbiano, steht für Mineralität und Körper, wohingegen der Grecchetto mit seinem spontanen Duft schnell überzeugt. Die Sorten Verdello, Drupeggio und Malvasia ergänzen die beiden zu einem harmonischen Wein. Die beiden Brüder Giovanni und Ludovico Dubini sind mit ganzem Herzen bei der Sache.



Aufgrund jahrelanger Erfahrung wissen die beiden genau, auf welcher Parzelle jede einzelne der fünf Rebsorten des Orvieto die besten Ergebnisse hervorbringt.

Im Glas von strohgelber Farbe erfreut er mit einem eleganten lebhaften Bouquet von Zitrusfrüchten und Nüssen.

Der erste Schluck wirkt im Mund dicht, ja intensiv trocken, aber dabei von belebender Frische mit einem perfekt ausbalancierten Verhältnis zwischen feiner Frucht und einem leichten Mandelton im Abgang. *Ein unverfälschter Orvieto mit viel Charakter – einzigartig und doch typisch.*

Dafür steht Bremer

Wir lieben Italien und seine Weine – **seit fast 50 Jahren bieten wir Ihnen bewährte und interessante Weine aus Italien an.** Ihr langfristiges Vertrauen in unsere Auswahl und deren Qualität liegen uns am Herzen.

Als Händler bieten wir Ihnen nur **Qualitätsweine an, von denen wir hundertprozentig überzeugt sind.** Alles muss stimmen, von der Herstellung über den Geschmack bis hin zum Preis. Da wir selber Wein in der Toskana erzeugen, wissen wir, wovon wir reden.

Wir achten die Qualität unserer Ware und gehen sorgfältig mit ihr um. Ein ganzjährig klimatisiertes Lager und der schnelle Transport zum Kunden sind für uns selbstverständlich.

Unsere Preise sind fair und transparent gerecht gegenüber Produzenten und Kunden. Bei uns finden Sie keine unseriösen 50 % Rabatt Aktionen, die von vornherein auf unfairen Kalkulationen beruhen.

Denn eines steht fest:

Qualität hat ihren Preis!

Weine für alle Tage

Cardèto heißt die Spitzenlinie der vorbildlichen Genossenschaftskellerei Cardèto aus Orvieto. Schön zu trinkende Alltagsweine und ideal für größere Feiern.



778 Umbria Rosso 2021 5,40 €

Eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Sangiovese, er duftet verführerisch nach Kirschen und roten Früchten. Er schmeckt jugendlich frisch und füllt den Mund mit würziger Frucht.

777 Orvieto Classico 2022 5,40 €

Strohgelb mit leicht grünen Reflexen funkelt der Wein im Glas. Sein Bouquet erinnert an gelbe Früchte, Ananas, Apfel. Er begleitet angenehm und unaufdringlich Antipasti und Fischgerichte.



Marken & Abruzzen



In den **Marken**, italienisch „Le Marche“, gibt es noch viel zu entdecken. Jahrelang stand diese Region im Schatten der beliebten Toskana, dabei hat sie ihre Reize, vor allem ist sie nicht so touristisch überlaufen. Die zur Adria hin abfallenden Hänge des Apennin sind mit ihren weißen, kalkhaltigen Böden für die Weinproduktion sehr geeignet. Der Verdicchio ist vorherrschend, aber auch Falerio und andere unbekannt Weine gibt es hier zu entdecken.

Abruzzen – eine reizvolle Landschaft zwischen Hochgebirge und Meer. In der oft malerischen Landschaft mit den weißen Bergspitzen im Hintergrund gibt es vor allem den Montepulciano d’Abruzzo. Eine alte Rebe, von der niemand weiß, wie sie zu ihrem Namen gekommen ist. Leider ist der Name dieser Sorte oft mit billigen Massenweinen verbunden, aber inzwischen gibt es zunehmend Winzer, die das große Potenzial des Montepulciano d’Abruzzos erkannt haben und sehr gute Weine daraus keltern.

782 Verdicchio Castello di Jesi Cl. 2022

Moncaro, Montecarotto 7,20 €

Castello di Jesi ist die klassische Zone des Verdicchio, sie liegt in den Marken um Ancona an der mittleren Adria-Küste. Hinter dem Namen Moncaro verbirgt sich die sehr innovative und moderne Winzergenossenschaft mit hohem Qualitätsbewusstsein. Ihre Winzer werden von Agronomen wissenschaftlich begleitet und erhalten Unterstützung beim Anbau ihrer Trauben.

Das Bouquet erinnert an einen Fruchtcocktail aus Aprikose, Pfirsich, Kiwi und anderen exotischen Früchten wie Maracujá und Litschi, abgerundet durch einige Spezereien. **Er füllt den Mund, zeigt schöne Frucht, vor allem Zitrus, dabei ist er anschmiegsam und erfrischt mit lebendiger Säure. Sein Abgang ist anhaltend und leicht mandelig.**

Der Le Vele schmeckt zu einfachen Nudel- und Gemüsegerichten, ideal zu jeder Art von Fisch und Meeresfrüchten – **ein gutes Preis-Genuss-Verhältnis!**



783 Falerio Bianco 2022

Terra Fageto, Pedaso 8,50 €

Der Falerio war schon zu Römerzeiten berühmt, benannt nach der antiken Stadt Falerio; dem heutigen Falerno. Der Falerio heute ist eine traditionelle Cuvée aus Trebbiano und den beiden heimischen Rebsorten Passerina und Pecorino, denen der Falerio sein feines floreales Aroma verdankt. **Sein frisch fruchtiges Aroma lädt zum Trinken ein. Auch im Geschmack dominiert eine wunderbare Frische und Leichtigkeit. Ein unkomplizierter Weißwein mit gut integrierter, frischer Säure und anhaltend fruchtbetontem Abgang.**

NEU



Weinberge von Terra Fageto mit Meerblick -
hier weht immer eine leichte Brise.



795 Pecorino Becco Reale

2022

Vigna Madre, **BIO**

10,50 €

Pecorino ist eine wiederentdeckte Rebsorte aus Süditalien, deren Weine uns immer wieder begeistern. Schon ihr Duft ist betörend und hat nichts mit dem gleichnamigen italienischen Schafskäse zu tun. *Dem Glas entströmt ein Duft nach weißem Pfirsich, Apfel und auch nach exotischer Mango, darüber liegt ein Hauch von Salbei und Lavendel. Im Mund zeigt er schöne Frische, feine Frucht und beeindruckt mit einem langen seidigen Abgang.*

NEU



NEU

785 Rosso Piceno

2021

Terra Fageto, Pedaso

8,50 €

Der Rosso Piceno ist eine Mischung aus den Rebsorten Montepulciano und Sangiovese zu gleichen Teilen. Das Bouquet ist fruchtig. Waldbeeren, reife Zwetschgen und schwarze Kirschen. Auch im Geschmack beeindruckt er mit beeriger Frucht. Seine feinen Gerbstoffe werden von einer schönen Säure begleitet. *Vollmundig, fast saftig, gleitet er über die Zunge – ein harmonischer Rotwein, der einfach Spaß macht und zu vielen Gelegenheiten passt.*



788 Montepulciano d'Abruzzo

2020

Nicodemi, Colli Venia, **BIO**

8,70 €

Mit viel Liebe und Einsatz haben Elena und Alessandro Nicodemi den ererbten Familienbesitz zu einem modernen landwirtschaftlichen Betrieb umgestaltet.

Zur Qualität des Weines tragen vor allem eigens selektierte Klone des Montepulciano bei, sowie die sorgfältige Arbeit in Keller und Weinberg. Rubinrot mit leicht violetten Reflexen funkelt er im Glas. Das Bouquet ist kräftig, komplex und gleichzeitig elegant. Es erinnert an *schwarze Waldbeeren, Pflaumenkompott und reife schwarze Kirschen. Im Geschmack ist er fruchtig mit ausgewogenen kräftigen aber runden Tanninen* – saftig und harmonisch gleitet er über die Zunge.



NEU

799 Montepulciano Becco Reale

2018

Vigna Madre, **BIO**

12,50 €

Auch wenn wir schon einen Montepulciano im Programm haben: Dieser Becco Reale hat uns mit seinem fruchtigen Schmelz im Abgang überzeugt. Sein Bouquet lädt zum Trinken ein: *Kleine schwarze Früchte, vor allem Brombeeren, darüber ein Hauch von Veilchen, Vanille und Schokolade. Für einen Montepulciano erstaunlich feine Gerbstoffe, die mit einer erfrischenden Säure saftig über die Zunge gleiten.*



Was hat Vigna Madre mit einer Schnepfe zu tun?



Für Giannicola di Carlo entsteht ein guter Wein im Einklang mit der Natur. Biodiversität im Weinberg ist die Grundlage gesunder Trauben. Darum nennt er seine Bio-Linie Becco Reale. Becco steht für Beccaccia = Wildschnepfe. Dieser Vogel ist in Italien als Königin der Wälder bekannt, als ein Vogel, der nur in gesunden, unberührten Gebieten lebt. In den biologisch bewirtschafteten Weinbergen der Familie Di Carlo ernährt er sich von Insekten und Regenwürmern und wird so zum Symbol für die Gesundheit der Böden. Von diesen Böden erntet die Familie ebenso gesunde Trauben, aus denen sehr ausgewogene Weine entstehen. Denn nicht nur im Weinberg, auch im Keller wird nachhaltig gewirtschaftet.

Kampanien

Kampanien das ist für uns Neapel, der Golf von Salerno, aber vor allem der Vesuv. Die Ausgrabungen von Erculaneum und Pompeii sind einzigartig. Unbedingt sehenswert sind auch die Tempelanlagen in Paestum. Die Bilderbuchlandschaften am Golf von Salerno, Amalfi, Positano und Ravello begeistern Besucher aus dem Norden ebenso wie die Inseln Capri oder Ischia. Und auf dem Vesuv muss man eigentlich auch gewesen sein. Rundherum in der schwarzen Erde wachsen Tomaten, die besten Italiens. Und Wein gibt es fast überall. Besondere Beachtung verdienen heute die Weißen, aus Trauben, die es zum Teil nur in Kampanien gibt.

808 Greco di Tufo

2022

Villa Raiano, San Michele di Serino 11,90 €

Der Greco di Tufo ist ein Wein, der einen sofort mit seinem komplexen, betörenden Duft verzaubert. **Reifes Obst, Orangen, Zitronen, aber auch Aprikosen, Mirabellen und kandierte Früchte.** Der erste Schluck überrascht: Welch ein Körper, ausdrucksstark aber dennoch elegant, beschwingt durch seine angenehme Säure. Die Qualität verdankt dieser Greco seinem Terroir, dem einzigartigen Klima der Provinz Avellino und ihren aus Vulkanasche bestehenden Tuffstein-Böden.

Für die Komplexität dieses speziellen Greco, so verrät uns Paolo Sibillo, sind die Schwefelhöhlen in der Nähe des Weinbergs verantwortlich, in denen früher Schwefel abgebaut wurde.

760 Ischia Bianco

2022

Casa d'Ambra 9,90 €

Die Insel Ischia ist nicht nur berühmt für ihre vielen Thermalquellen, auch der Weinbau hat hier eine lange Tradition. Der vulkanische Ursprung und die sonnigen Lagen sind gute Voraussetzungen für großartige Weine. Dabei ist es eigentlich nicht wirtschaftlich: **Angeli Matti – verrückte Engel** werden die Weinbauern auf der Insel genannt. Die Weinberge sind oft sehr steil (siehe Bild) und in Terrassen angelegt, da kommen keine Traktoren hoch, hier ist Handarbeit angesagt. Der Ischia Bianco wird aus Biancolella und Forastera gekellert, zwei autochthone Rebsorten, die es nur auf Ischia gibt. Sonne und

Boden sowie das Können der Familie d'Ambra sind beste Voraussetzungen für einen guten Wein. Sein Duft ist zart, der Alkoholgehalt moderat für einen Weißwein aus dem Süden. **Mit seinen mineralisch salzigen Noten ist dieser Inselwein der perfekte Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten.**

805 Falanghina Taburno Sannio

2022

Nifo Sarrapocchiello, BIO 8,90 €

Nifo Sarrapocchiello ist ein Weingut in Kampanien, ungefähr 90 km nordöstlich von Neapel, liegt es am Fuße des Monte Taburno. Bereits in dritter Generation pflegt die Familie hier ihre Weinberge. Heute ist es der sympathische Lorenzo Nifo und der hat Talent: Es gelingt dem studierten Önologen vortrefflich, Tradition mit neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen zu kombinieren. Der Wein beeindruckt mit seinen fruchtigen Aromen: **Mirabellen, Zitrusfrüchte und Bananen, dazu kommen florale und mineralische Noten. Im Mund gehaltvoll, Birne und Vanille begleiten seinen Abgang. Eine fein eingebundene Säure verleiht ihm Frische und Eleganz!**

Steillagen auf Ischia



Apulien

Apulien ist die Region an der Stiefelferse. Sie beeindruckt landschaftlich und kulturell. Da wäre das berühmte achteckige Castel del Monte und der Dom zu Trani, der sich stolz über den Hafen erhebt, die barocke Stadt Lecce, die Tulli-Häuser in Alberobello und vieles mehr.

Schon in der Antike waren die Weine aus dem Salento berühmt. Heute sind die körperreichen Rotweine aus dem Süden wieder sehr begehrt. Vor allem die Sorten Negroamaro und Primitivo liegen im Trend. Diese Entwicklung ist erfreulich, wenn man bedenkt, dass noch in den 1970-er Jahren der meiste apulischen Wein mit Tanklastzügen in den Norden gebracht wurde, um den dortigen Weinen Kraft und Farbe zu schenken.

810 Eloquenzia Copertino Rosso 2017

Vini Garofano, Copertino, DOC 7,90 €

Das Bouquet des Eloquenzia ist vielfältig: **Bere, getrocknete Pflaumen, Gewürze und vieles mehr.**

Im Mund zeigt er neben angenehmer Frucht eine schöne Harmonie. Sein Abgang ist samtig und lang. Bei diesem Negroamaro erkennt man die Handschrift des Meisters Severino, der seinen Kindern beigebracht hat, wie man einen guten Negroamaro macht.

Er wird empfohlen zu kräftig gewürzter Salami, zu Pasta mit Fleischsugo, zu Braten, aber auch zu gereiftem Käse.

Negroamaro

ist eine autochthone, eine heimische Rebsorte. Sie wächst nur in Apulien, wahrscheinlich brachten sie die griechischen Siedler vor zweieinhalb Jahrtausenden mit nach Süditalien.

Der Name leitet sich vom römischen „negro“ schwarz und „amaro“ bitter ab. Früher, als man den Wein zu lange auf den Schalen ließ, war der Negroamaro tatsächlich schwarz und bitter. Die Bäumchenerziehung hat sich seit der Antike bewährt. Keine andere Form ermöglicht es den Trauben, sich so wirkungsvoll vor der Sonne zu schützen.



815 Graticcia Rosso del Salento 2016

Vallone, Lecce 48,00 €

Ein einzigartiger Wein, eine Trockenbeerenauslese, aus Negroamaro Trauben. Für den Graticciaia werden die besten Trauben des Negroamaro 30 Tage in gut belüfteten Gestellen auf Strohmatte unter freiem Himmel getrocknet. Während des Trockenvorgangs verdichten sich Geschmacksstoffe und Fruchtsüße, das Ergebnis ist ein außergewöhnlicher Wein.

Der Duft ist unbeschreiblich, getrocknete Früchte, Kirschen, Rosinen, verschiedene Gewürze. Der erste Schluck füllt den Mund, ein opulenter Wein, dabei trocken, unglaublich intensiv und gleichzeitig samtig und weich.

Der Spitzenwein aus dem Hause Vallone!

818 Notarpanaro Rosso del Salento 2015

Taurino, Guagnano 17,50 €

Der Notarpanaro, benannt nach dem Anwesen der Familie Taurino ist eine Auslese, gekeltert aus den besten Trauben alter Alberello-Stöcke - überwiegend aus Negroamaro.

Der Notarpanaro ist fein, dabei wärmend und gehaltvoll. **Das Bouquet wird von würzigen Noten bestimmt, geschmeidig läuft er über die Zunge.** Seinen hohen Alkoholgehalt von 14 % hat er der Sonne Apuliens zu verdanken, dieser macht ihn aber auch zu einem sehr lagerfähigen Wein. Er schmeckt zu Braten und zu gereiftem Käse.



826 Licurti Primitivo di Manduria 2021

Trullo di Pezza, Torricella, BIO 12,50 €

Zwischen Trulli und Trockenmauern erstrecken sich die biologisch zertifizierten Weinberge der Masseria Trullo di Pezza. Es ist noch nicht lange her, dass sich die Familie Licaita entschlossen hat, selbst abzufüllen. Primitivo wird in ganz Apulien angebaut, aber in der Zone um Manduria, am Absatz des „Stiefels“, bringt sie die besten Weine hervor.



Die Familie Licaita ist stolz auf ihren Primitivo: Handverlesene Trauben und eine kurze Passage im Barrique schenken diesem Wein Tiefe und Körper. Das Bouquet ist vielschichtig: Backpflaumen, Kirschen, dazu eine Spur Vanille, Tabak und Lakritze und verschiedene Gewürze. Man entdeckt immer wieder neue Nuancen, je länger man am Glas schnuppert. Samtig füllt der Licurti den Mund, *anhaltend mit schönem Schmelz, geschliffene Tannine, dazu eine feine Säure, die seinen Abgang fokussiert.*

827 Primitivo Salento Santufili 2018

Mocavero, Arnesano Lecce, IGT 16,80 €



Eine Spätlese des Primitivo von 60 bis 70 Jahre alten Weinstöcken aus Bäumchenerziehung, in Apulien auch Alberello genannt. Die Trauben für den Santufili werden erst im letzten Septembertertel gelesen und der Ertrag der alten Stöcke ist sehr gering.

Dementsprechend genießt er auch eine spezielle Behandlung im Keller. Nach dem Abpressen reift der Wein für sieben bis acht Monate in Barriques und neuen Tonneaux, wobei er in regelmäßigen Abständen aufgerührt wird.

Das Ergebnis ist ein warmer, molliger Wein, in dem man die Sonne Apuliens schmeckt.

Im Bouquet zunächst Pflaumenkonfitüre, dann Gewürze, Vanille und Schokolade. Samtig und harmonisch gleitet er über die Zunge, mit langem komplexen Abgang. Ein großartiger Wein!

Online bestellen
www.bremerwein.de



Die drei sind für den Primitivo verantwortlich - dem Lieblingsrotwein vieler Kunden

828 Primitivo Salento 2021

Mocavero, Arnesano Lecce 9,60 €

Im Salento bewirtschaftet die Familie Mocavero seit Beginn des 20. Jahrhundert ihre Weinberge. Heute bilden die Brüder Francesco und Marco zusammen mit ihrem Vater ein perfektes Team. Ihr Familienname Mocavero kommt aus dem alten Arabischen und bedeutet Krieger: Sie sehen sich als Krieger, ja als Krieger des Geschmacks und als Meister des Weins. *Tiefrot, mit violetten Reflexen und einem komplexen Bouquet stellt sich der Primitivo vor. Ein Wein mit Potenzial, dabei samtig und elegant, mit weichen Gerbstoffen und einem langen Abgang*



Der Primitivo liegt im Trend – in den letzten Jahren gehörte er immer wieder zu den beliebtesten Weinen unserer Kunden.

Primitivo wird hauptsächlich in Apulien angebaut und ist dort seit dem 18. Jahrhundert verbreitet.

Die Sorte reift früh und wird vor allen anderen Trauben gelesen. Diesem Umstand verdankt sie ihren Namen: Primo = der Erste. Der Name hat nichts mit „primitiv“ im Sinne von „einfach“ zu tun. Neueste Untersuchungen haben ergeben, dass die Sorte wahrscheinlich aus Kroatien stammt, wo sie Crljenak heißt. Des Weiteren hat sich herausgestellt, dass sie auch noch eine Verwandte in Kalifornien hat, auf der weiten Reise hat sie allerdings ihren Namen verloren, sie nennt sich dort Zinfandel.



NEU

830 Girofle Negroamaro Rosato 2023

Vini Garofano, Copertino, DOC 8,90 €

Girofle heißt der Wein von Severino Garofano, wobei sich hinter dem Namen ein Wortspiel verbirgt. Chiodo di Garofano, auf französisch Clou de Girofle, heißt auf deutsch Gewürznelke. Das ist doppelt passend, denn in seiner würzigen Note verstecken sich Spuren von Gewürznelken: Der fruchtig würzige Typ: Im Glas präsentiert er sich mit einem warmen, zum Orange tendierenden Rosé. *Sein Duft ist fruchtig und würzig, von Kirschen über exotische Früchte bis zu Hagebutten und Orangenschalen: Ein komplexes Aromenspiel, das sich im Mund wiederholt.*

Ausgetrunken: Wieder da im Frühjahr 2024

832 Salice Salentino Rosso Riserva 2011

Taurino, Guagnano 12,90 €

Der Salice Salentino ist ein bemerkenswerter Wein, gekeltert aus Negroamaro Tauben mit einem kleinen Anteil Malvasia Nera. Reife dunkle Früchte werden begleitet von Kaffee, Kakao und würzigen Tabaknoten, darüber schwebt ein Hauch getrockneter Rosenblätter. *Sein Alter schenkt ihm ein morbides Tannin und einen weichen, anhaltenden Abgang.*

835 Valle Cupa 2019

Apollonio, Monteroni di Lecce 14,50 €

Der Valle Cupa ist eine Cuvée aus den bekanntesten Rebsorten Apuliens zu gleichen Teilen: Negroamaro und Primitivo. Eine strenge Selektion des Lesegutes, sorgfältige Arbeit im Keller und die Lagerung von einem Jahr in kleinen Fässern haben einen Spitzenwein hervorgebracht. Das Bouquet wird bestimmt von fruchtigen Noten, vor allem schwarzen Beeren, die sich mit Lakritze, Vanille, Teer und Leder zu einem komplexen Duft vereinen.

Sein feuriger Körper nimmt es leicht mit den Aromen aus dem Holz auf. Angenehme Tannine und ein langer Abgang machen diesen Wein zu einem Erlebnis!

837 Barone de Grecis 2021

Cantine de Falco, Novoli 8,40 €

Die Kellerei de Falco liegt nur wenige Kilometer von der apulischen Barockstadt Lecce entfernt. Ein Familienbetrieb, heute geleitet von Salvatore de Falco und seinem Sohn Gabriele, der mit Elan bei der Sache ist.

In den letzten Jahren wurde die alte Kellerei komplett restauriert und mit modernster Kellertechnik ausgerüstet. Der Barone de Grecis ist eine Cuvée aus den beiden besten apulischen Rebsorten Negroamaro und Primitivo.

Dunkelrubinrot funkelt er im Glas, im Duft *reife Beeren und Kirsche, dazu eine Spur Kakao und Vanille. Samtig und rund läuft er über die Zunge, feine Tannine begleiten seinen Abgang.*

851 Jody Fiano 2022

Conte Spagnoletti Zeuli, Andria 7,70 €

Fiano ist eine uralte Rebsorte, die hauptsächlich im Süden Italiens angebaut wird und schon bei den Römern bekannt war. Sie nannten sie, weil sie bei den Bienen so beliebt war, auch Vitis Apiana. Dieser Fiano Jody hat ein komplexes aromatisches Bouquet, er duftet nach Birnen, Blüten, Mandeln und Gewürzen. *Ein eleganter, fruchtiger Weißwein mit einer schön eingebundenen Säure und langem Abgang.*

Der kleine Hund auf dem Etikett war der Liebling der Gräfin, leider starb er, als der erste Jahrgang des Fiano auf die Flasche kam. Was lag näher, als den Wein nach dem Hund zu nennen? Selbstverständlich mit seinem Bildnis auf dem Etikett – eine schöne Erinnerung!

852 La Chicca Moscato di Trani 2015

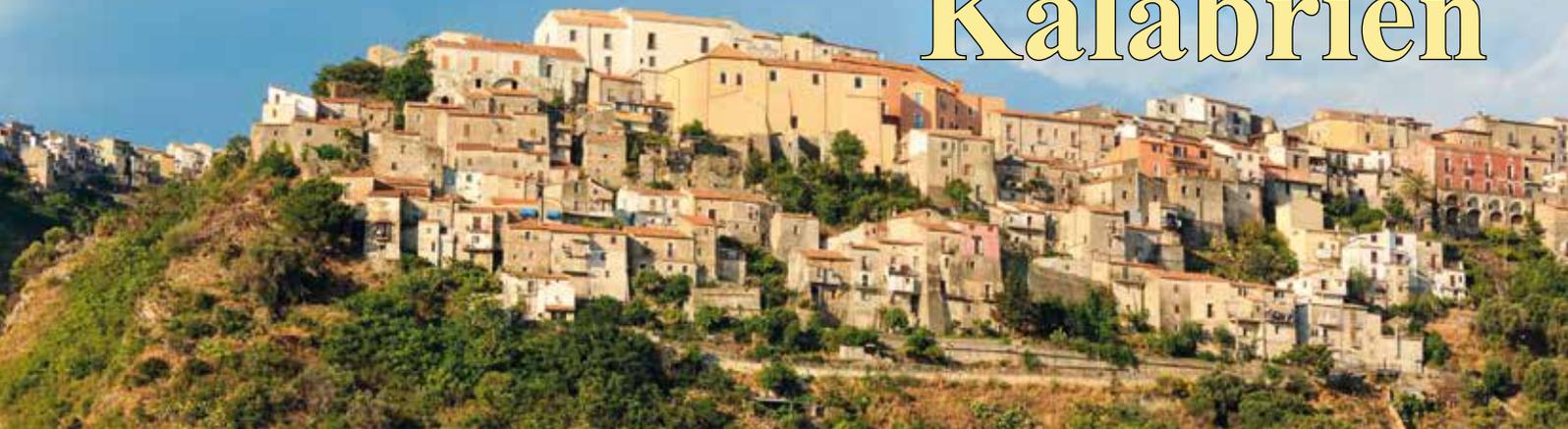
Conte Spagnoletti Zeuli, 0,5 l 15,50 €

Schon seit Urzeiten wird auf den kalkhaltigen Böden im Hinterland von Trani ein süßer Wein gekeltert. Die Trauben für den Moscato werden erst Mitte Oktober gelesen und anschließend auf Schilfmatten getrocknet. Nach vorsichtiger Pressung vergärt der Wein, bis er ca. 14 % Vol. Alkohol erreicht hat.

Das Ergebnis ist ein goldgelber Dessertwein, intensiv im Duft: von Salbei bis Aprikose, Honignoten, kandierte Früchte, getrocknete Feigen, Safran und noch viel mehr. Er erfreut den Gaumen mit zarter Süße und erfrischender Säure.



Molise, Basilikata & Kalabrien



Drei Regionen Süditaliens haben wir hier zusammengefasst. Die **Basilikata** ist berühmt für ihre Weine aus der Rebsorte Aglianico, besonders gut gedeiht er zu Füßen des erloschenen Vulkans Monte Vulture. Hier entstehen Weine mit Potenzial, die von manchen als „Barolo des Südens“ bezeichnet werden.

Molise, eine kleine Region an der Adriaküste Italiens, mag zwar klein sein, hat aber viel zu bieten. Hier gedeiht die Rebsorte Tintilia. Diese autochthone Rebsorte ist eng mit der Region verbunden und verleiht den Weinen einen unverwechselbaren Charakter. **Kalabrien** ist die Spitze des „italienischen Stiefels“ und auch hier gibt es bemerkenswerte Weine. Am bekanntesten ist der Ciró; er war schon bei den Griechen bekannt und wurde den Siegern der olympischen Spiele kredenzt.

844 Aglianico Portale Adduca 2017

Casa Maschito, Potenza 10,90



Casa Maschito, das ist eine kleine engagierte Gruppe von Winzern, die sich unter Antonio Griesi zusammengeschlossen haben, um hochwertige Weine mit dem typischen Charakter des Aglianico del Vulture zu erzeugen.



Der Aglianico

wurde von den Griechen vor 2500 Jahren nach Kampanien gebracht und verbreitete sich von dort über die Basilikata bis nach Apulien. Die Traube hat einen hohen Tanningehalt, der meist durch lange Reifezeiten gezügelt wird.

Dies ist gar nicht so einfach, und es verlangt Geduld und Können des Winzers. Die Aglianico-Weine verfügen über eine sehr kräftige Tanninstruktur, die es zu zügeln gilt. Das geschieht beim Portale Adduca durch lange Lagerung und eine kurze Passage in Eichenholzfas-

sern. Die Tannine werden samtig, geschmeidig und verleihen dem Wein einen einmaligen Schmelz und endlosen Abgang. Schon sein Duft ist betörend, die Anzahl der Aromen komplex: von Granatapfel, Kirsche und Brombeeren bis hin zu Mandeln, Schokolade und Kaffee. Im Mund ist dieser rubinrote Wein eine Überraschung:

Obwohl schon älter, überrascht er mit seiner erstaunlich frischen Frucht und seinem geschmeidigen, harmonischen Trunk.

847 Ros-is Tintilia Rosato 2022

Cantine Salvatore BIO 12,50 €

In der kleinen Region Molise gelegen zwischen Abruzzen und Apulien wird neuerdings die Rebsorte Tintilia als eigene Sorte gefeiert. Lange war sie unattraktiv. Wegen ihres niedrigen Ertrages und ihrer Empfindlichkeit gegenüber Pilzkrankheiten wurde sie immer mehr durch den Montepulciano ersetzt. Schon öfter haben wir die Rotweine dieser Sorte probiert, konnten den Weinen aber nichts abgewinnen. Anders verhielt es sich mit dem Rosato der Cantine Salvatore. *Dieser Wein hat uns mit seiner feinen Frucht und trinkigen Würze überzeugt. Frisch und gleichzeitig samtig – ein edler Rosato!*

NEU



NEU

848 Ti.A.Mo.Rosso 2018

Cantine Salvatore, **BIO** 13,90 €

Cantine Salvatore ist ein kleiner Betrieb im Herzen der Molise, einer weitgehend unbekanntem Region zwischen Abruzzem und Apulien. Hier gedeihen kräftige Rotweine vor allem aus Montepulciano, aber es gibt auch eine autochthone Sorte: Tintilia. Lange Zeit geriet sie in Vergessenheit, erst in den letzten Jahren hat man sie wieder entdeckt.

Pasquale Salvatore liebt diese Sorte und macht sie zum Hauptbestandteil des Ti.A. Mo. Dieser Name setzt sich aus der gelungenen Cuvée dieses Weines zusammen: Ti.ntilia – A.glianico und Mo.ntepulciano. Er hat eine tiefrote Farbe und *duftet nach dunklen Beeren, Pflaumen, Pfeffer und Süßholz. Im Mund zeigt er eine schöne Fülle, kräftige, aber feinkörnige Tannine spielen auf der Zunge, begleitet von Schokolade und Vanille.*



862 Santa Chiara Greco 2021

Terre Nobili, Lidia Matera 9,90 €

Schon früher waren die Weine aus den Valle dei Crati berühmt und den Tischen des regionalen Adels vorbehalten. Lidia Matera ist sich dessen bewusst und setzt diese Tradition fort. Allerdings mit den Methoden der heutigen Zeit, einem modernen Keller und biologischem Anbau. Im Winter schneidet sie die Weinstöcke stark zurück, um den Ertrag zu reduzieren.

Sie macht es richtig, wie uns dieser Greco zeigt. Ein gefüllter Korb reifer Früchte, Grapefruit, weißer Pfirsich, Birne, dazu florale Noten, die an Orangenblüten erinnern.

Auf der Zunge mineralisch, er füllt den Mund, ist üppig, zeigt aber trotzdem Finesse und Spannung.

863 Cariglio Magliocco Rosso 2021

Terre Nobili, Lidia Matera, Uffugo 12,50 €

Lidia Matera hat sich mit Elan und Leidenschaft dem väterlichen Erbe verschrieben. Mit unermüdlichem Einsatz arbeitet sie daran, ihre Weine zu verbessern. Ausgesuchte Klone des Magliocco wurden mit Rücksicht auf die Bodenbeschaffenheit der einzelnen Weinberge gepflanzt.

Der Cariglio ist ein Wein aus den uralten Sorten Magliocco dolce und Magliocco cannino. Bei diesem Wein macht Lidia Matera einen 20-prozentigen Mostabzug (Salasso), dann lässt sie



ihn in Stahltanks lange auf der Maische liegen. Schon seine Farbe fasziniert: Rubinrot mit leicht violetten Reflexen. Dem Glas entströmt ein Duft nach Brombeeren, Kirschen, Vanille, daneben Noten, die an Wacholder erinnern.

Er füllt den Mund mit schöner Frucht und dichter Würze, ist warm und anhaltend, seine verhaltene Tanninader gibt ihm Struktur und Charakter.

865 Cirò Classico Superiore 2021

Santa Venere, Cirò Marina, **BIO** 9,50 €

Dieser Wein kommt aus der gleichnamigen Stadt Cirò, gelegen im Nordosten Kalabriens an den sanften, zum ionischen Meer hin abfallenden Hügeln. Es ist einer der berühmtesten Weine dieser Region.

In den 1990-er Jahren hat die Familie Scala beschlossen, den Betrieb zu modernisieren. Bei der Neuanlage der Weinberge stellte Giuseppe Scala auf biologischen Anbau um. Die Reben wurden dicht gepflanzt, damit sie bei dem trockenen Klima tiefer wurzeln und sich mit wertvollen Nährstoffen aus den unteren Bodenschichten versorgen können. Der Cirò wird zu 100 % aus der sehr tanninreichen kalabrischen Sorte Gaglioppo gewonnen. Beim Cirò von Santa Venere ist das Tannin angenehm gezähmt, es schenkt dem Wein Körper und Kraft. *Aus dem Glas entsteigt der Duft von Waldfrüchten, begleitet von einer feinen würzigen Note.*



Der Cirò wird aus der autochthonen Rebsorte Gaglioppo gekeltert. Er war schon bei den alten Griechen bekannt und so beliebt, dass er den Siegern der olympischen Spiele kredenzte wurde. Dank der Hanse wurde dieser haltbare Wein bereits im Mittelalter bei uns im Norden getrunken.

Sardinien



Sardinien, diese einst sehr arme Region, bemüht sich heute erfolgreich um den Tourismus. Sonnenhungrige Nordeuropäer lieben die kleinen sandigen Buchten mit glasklarem Wasser zwischen den Granitfelsen, entlang der Costa Smeralda und weiter südlich bis Orosei. Sardinien, das sind neben lieblichen Stränden auch die kargen, wilden Berglandschaften des Gennargentu, wo man von Schafzucht und dem berühmten sardischen Pecorino lebt. Interessant sind die typischen Nuraghe, das sind Wohn- und Wehrtürme aus vorrömischen Zeiten um etwa 1500 vor Christi. Die Kultur dieses Volkes gibt noch viele Rätsel auf.

In der Gallura 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. Den bekanntesten Rotwein, den Cannonau, haben die Spanier nach Sardinien gebracht.

875 Karmis Cuvée Valle Tirso 2022

Contini, Cabras, DOCG 12,20 €

Die Vernaccia-Rebe auf Sardinien hat nichts mit dem Vernaccia di San Gimignano zu tun, sondern ist eine autochthone Sorte, die es nur auf der Insel gibt. Man vermutet, das Vernaccia und auch der südtiroler Vernatsch sich von „vernaculus“ ableiten. So bezeichneten die Römer Weine, die sie bei ihrer Ankunft vorfanden und die ihnen vorher unbekannt waren. Am besten gedeiht der Vernaccia di Sardegna im Gegensatz zu den meisten Weinen im fruchtbaren Schwemmland an der Mündung des Tirso, im Westen der Insel bei Oristano. Die Trauben für den Karmis wachsen noch als Alberello-Stöcke (Bäumchenerziehung). Es sind zum größten Teil alte Reben, die tief wurzeln und nur einen geringen Ertrag erbringen. Eine Voraussetzung für konzentrierte und komplexe Weine. In den letzten Jahren hat man bei Contini experimentiert und herausgefunden, dass der Karmis mit einem Anteil Vermentino noch komplexer gerät.

Er duftet nach frischem Obst, auch tropischen Früchten, dazu weiße Blüten und eine Spur Honig. Angenehm fruchtig gleitet er über die Zunge und entwickelt am Gaumen einen langen, würzigen Abgang mit mandeliger Fülle.

Ein konzentrierter, spannungsreicher Wein von der Insel Sardinien.



Nina Simon, Partnerin von Jaromir Bremer packt überall eifrig mit an – egal ob im Büro oder im Lager, sie kann beides!



Hier wächst der Cannonau für den Sileno. Ferruccios Weinberge liegen im Hügelland im Süden der Insel, westlich von Cagliari.

884 Sileno Cannonau 2021

Ferruccio Deiana, DOC 10,90 €



Das Weingut der Familie Deiana liegt im Süden Sardinien, am Golf von Cagliari. Seit Generationen bewirtschaftet die Familie dort ihre Weinberge. Ferruccio aber hatte den Ehrgeiz, besonders gute Weine zu machen. Er verließ die Insel, ging nach Conegliano, um an der berühmten Weinbauschule zu studieren. Wieder zurück auf Sardinien, holte er sich zusätzlich gute Berater und machte sich an die Arbeit. Er hat sein Ziel erreicht, denn inzwischen zählen seine Weine zu den besten Sardinien. *Das Bouquet ist erdig, würzig, begleitet von Waldfrüchten und blumigen Noten, die an die sardische Macchia erinnern. Fein eingewebte Tannine spielen im Abgang mit Frucht und Säure.*



Bodo Bremer und sein Sohn Jaromir im Lager

Ein gut organisiertes Lager ist Grundlage für einen funktionierenden Versand. Die Logistik muss stimmen, täglich holt die DHL und die Spedition die Pakete und mindestens wöchentlich kommt ein LKW aus Italien mit neuer Ware, damit immer alles vorrätig ist.

894 Renadoro Vermentino 2021/22

Vigneti Zanatta, Olbia 9,50 €

In der Gallura findet die Vermentino-Rebe ideale Bedingungen, auf den Böden aus Granitverwitterungen müssen die Stöcke tief wurzeln.

Das Klima ist kühler als im übrigen Sardinien. Das Limbara Massiv im Westen sorgt mit seinen Fallwinden für kalte Nächte und einen hohen Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht, was bei Weißweinen gut für die Aromendichte ist. Im Renadoro vereinigen sich alle Vorteile der Umgebung. Hinzu kommt ein geringer Hektarertrag, Grundvoraussetzung für einen guten Wein.

Im Bouquet intensiv, fast üppig, mit Noten von reifer Frucht, Kräutern, Myrte und Rosmarin. Im Mund beeindruckend mit schmelziger, leicht süßen, aber würzigen Ader. Im Abgang lang, erfrischend und elegant.



Die Zanatta sind 100% Venezianer aber ihr Vermentino ist 100 % sardisch!

Ursprünglich kommt die Familie Zanatta aus der Gegend von Treviso. Auch hier ist man im Weingeschäft tätig, die Familie bewirtschaftet 30 Hektar Weinberge im Prosecco-Gebiet.

Als jungen Kellermeister verschlug es Bruno Zanatta nach Sardinien zur Genossenschaftskellerei Monti. Die Sarden sind schon ein besonderes Volk mit eigenem Charakter und einem gewissen Hang zur Gelassenheit. Dem begegnet Bruno Zanatta mit seiner offenen Art, harter Arbeit und venezianischer Präzision. Mehr als 30 Jahre betreute der erfolgreiche Önologe verschiedene Genossenschaftskellereien in der Gallura, bis er 2004 seinen ersten eigenen Weinberg kaufte. Als Önologe der großen Kellereien in der Gallura wusste er natürlich, aus welchen Lagen die besten Trauben kamen und erfuhr auch zuerst, wer verkaufen wollte. Er nutzte sein Wissen und wählte mit Bedacht die besten Weinberge. Zu Bruno Zanattas Freude teilt Sohn Marco seine Leidenschaft zum Weinbau und wurde ebenfalls Önologe. Mit viel Engagement bauten sie gemeinsam die Kellerei auf.

Hinter Vigneti Zanatta steht Leidenschaft, harte Arbeit und Erfahrung – das Ergebnis ist einer der besten Vermentino der Gallura!

Sizilien



Sizilien ist in seiner Vielfalt ein Kontinent für sich: alpine Hochgebirgslandschaften um den Ätna, sanfte Hügel im Inneren, Steilküsten und lange Sandstrände, kleine Inseln und ausgedehnten Ebenen im Süden. Dazu kommt eine bewegte Geschichte, die überall ihre Spuren hinterlassen hat. Die Tempelanlagen von Agrigent, die griechische Siedlung Selinunte, römische Villen und die Kathedrale in Monreale aus normannischer Zeit.

In der Küche merkt man den Einfluss der verschiedenen Eroberer noch heute. Den Wein haben vor allem die Griechen gebracht und er wird auf der gesamten Insel reichlich erzeugt. Über Jahrzehnte hat Sizilien im wesentlichen Verschnittweine, Weine für die Destillation oder tiefschwarze Allerweltsweine produziert, aber das hat sich geändert. Die Weine Siziliens sind so vielfältig wie die Klimazonen dieser größten italienischen Insel. Immer mehr Winzer setzen auf ihr typisches Terroir und eigene sizilianische Rebsorten – auch hier gibt es eine Vielfalt, die sie nutzen können.



902 Salina Bianco Malvasia 2022

Caravaglio, Salina, Liparische Inseln 11,90 €



Die Variante Malvasia di Lipari wird fast nur auf den liparischen Inseln angebaut und ist bekannt durch den Passito, einem komplexen ausdruckstarken Dessertwein.

Dieser Salina Bianco ist aber ein trockener Malvasia, ein sehr kräftiger Weißwein, voll und aromatisch. Sein Duft erinnert an Veilchen, weiße Blüten und reife Früchte. Bei diesem Malvasia von der kleinen Insel Salina schmeckt man das

Meer frisch, mineralisch, leicht salzig – **schließt man die Augen und genießt den Wein – man könnte auf Salina sein!**

Das einzigartige Mikroklima der liparischen Inseln, die Steilhänge und vor allem der vulkanische Boden tragen ebenso zum unverwechselbaren Charakter dieses Weines bei, wie auch sein Winzer.

Il Sapore dell' Isola, übersetzt: der Geschmack der Insel, unter diesem Motto führt Nino Caravaglio sein biologisch arbeitendes kleines Unternehmen



Die Liparischen oder Äolischen Inseln

liegen ungefähr 80 km nördlich von Sizilien im Tyrrhenischen Meer. Alle äolischen Inseln sind vulkanischen Ursprungs, am besten kann man dies an der Insel Stromboli sehen, deren Vulkan noch heute aktiv ist. Schon im Altertum diente der Vulkan der Isola del Fuoco (Stromboli) den Seeleuten als riesiger Leuchtturm zur Orientierung.

Äolus, Gott der Winde, kam als Jüngling auf die Inseln und heiratete die wunderschöne Tochter des Königs Liparus. Er lebte glücklich mit ihr und seinen sechs Söhnen und sechs Töchtern auf der Insel. Nach Homer soll er den herumirrenden Odysseus und dessen Männer beherbergt haben. Um ihnen die Weiterfahrt zu erleichtern, sperrte er die Winde in einen Ledersack, mit der strikten Anweisung, diesen nicht zu öffnen. Aber die Seeleute waren zu neugierig und öffneten nach einer Weile den Sack. Die befreiten Stürme tobten und trieben das Boot zur Insel des Windgottes zurück. Äolus war über ihren Ungehorsam sehr erzürnt und verweigerte den Männern die Gastfreundschaft. Der Sage nach haust Äolus noch heute in einer Höhle auf den Liparischen Inseln und beherrscht von hier aus die tosenden Winde.



Hinter diesem restaurierten Baglio, so nennt man in Sizilien von alten Mauern umgebenen Höfe, versteckt sich die hochmoderne Kellerei von Caruso & Minini



905 Nero d'Avola Terre di Giumara 2021

Caruso & Minini, Marsala Sizilien 7,90 €

In den Hügeln zwischen Salemi und Marsala im Herzen des Marsala Gebietes wachsen die Trauben für diesen Nero d'Avola.

Schon lange bevor der Nero d'Avola in Sizilien wieder in Mode kam und zur meist angebaute Rotweinsorte avancierte, stand er in den Weinbergen der Familie Caruso. Der Nero d'Avola duftet einladend fruchtig, schwarze Waldbeeren und Amarena-Kirschen werden untermalt von wilden Kräutern, Sternanis und einer Spur Kakao. Am Gaumen ist er warm und samtig mit schöner Frucht, seine Tannine werden umhüllt von angenehmer Säure und verbunden mit einer leichten Süße aus seinem Extrakt.

Passt gut zu herzhaften Pasta-Gerichten und zu gegrilltem Fleisch.



Der Cutaja erfährt eine besondere Behandlung im Keller; er reift zehn Monate in großen Holzfässern.

Weich und samtig füllt er den Mund, die fruchtigen Aromen werden von sehr dezenten Holznoten untermalt, was dem Cutaja Charme und Finesse gibt.

Nero d'Avola

heißt übersetzt „Schwarzer aus Avola“ benannt nach einer kleinen Stadt in der Provinz Siracusa im Südosten Siziliens. Man nennt die Sorte auch Calabrese, was vermuten lässt, dass sie ursprünglich von Kalabrien nach Sizilien kam. Wahrscheinlicher aber ist, dass die Griechen diese Rebsorte vor fast 3000 Jahren mit nach Süditalien und dann Sizilien brachten.



906 Cutaja Nero d'Avola 2018

Caruso & Minini, Marsala 12,90 €

Ein Nero d'Avola aus der Spitzenlinie Selezione vom Weinberg Cutaja. Der Name erinnert an die vielen runden Steine, den „cuti“ im Boden. Man vermutet, dass der Weinberg auf einem früheren Flussbett liegt, daher die rund gewaschenen Steine. Durch sie ist der Boden sehr wasser-durchlässig und die Weinstöcke müssen tief wurzeln, um ihre Wasser- und Nährstoffversorgung zu sichern.





Caruso & Minini

Schon lange hatte Stefano Caruso den Traum, einen Wein unter eigenem Namen abzufüllen. An Ideen, wie diese Weine gemacht werden sollten, fehlte es ihm nicht, wohl aber am Geld für den Bau einer modernen Kellerei, einer Grundvoraussetzung für die Weine, die dem engagierten Stefano vorschwebten.

Stefano Caruso suchte darum einen Partner und fand ihn schließlich in Mario Minini, Besitzer eines Weinhandelshauses in Brescia. Minini war von den Qualitäten der Weine und den Lagen überzeugt und investierte in den Bau einer neuen Kellerei. Seitdem geht es stetig bergauf, die Weinberge wurden teilweise neu angelegt, immer auf der Suche nach der perfekten Kombination von Boden, Rebsorte und Ausrichtung.

Hierbei waren die langjährigen Erfahrungen der Familie Caruso ein unschätzbarer Vorteil. Ein rundum gelungenes Joint Venture. Seit einigen Jahren sind auch Stefanos Töchter sehr engagiert dabei: Die fünfte Generation bringt neuen Wind, die beiden jungen Frauen möchten einiges ändern. Demnächst wird es neue Etiketten geben – wir sind gespannt.

907 Inzolia Bianco Terre di Giumara 2022

Caruso & Minini, Marsala 7,90 €

Die Trauben für den Inzolia wachsen auf den Hügeln von Giummarella. Die Höhenlage von bis zu 350 Metern verleiht diesem Wein eine herrliche Frische, die vielen sizilianischen Weißweinen fehlt. Strohgelb funkelt der Inzolia im Glas, Zitrusnoten bestimmen das Bouquet, aber auch Aromen reifer Früchte.

Der erste Schluck ist erfrischend fruchtig, seine gut integrierte Säure verleiht dem Inzolia Finesse und Eleganz.



909 Nino Rosso Sicilia IGT

2014

Caruso & Minini, Marsala 39,00 €

Die Familie Caruso bewirtschaftet ihre Weinberge östlich von Marsala in fünfter Generation. Das Unternehmen ist erfolgreich, aber die Familie vergisst nicht ihre Wurzeln und wem sie den Erfolg verdanken: *Nino – ihrem Vater!*

Er kannte seine Weinberge in den Hügeln von Giumara wie kein anderer, und er hat dieses Wissen, die Liebe zum Wein und den Respekt vor der Natur an seine Söhne Stefano und Roberto weitergegeben. Diese danken es ihm mit dem besten Wein, den sie je gemacht haben.

Er trägt den Namen **Nino** und auf dem Etikett sieht man ihn mit seinen geliebten Hosenträgern. Der Wein ist ein Blend sizilianischer Rebsorten. Ein Teil der Trauben wurde schon im September gelesen und in der „Fruttaia“ getrocknet, der andere Teil ist eine Spätlese. Sorgfältige Arbeit im Keller und vier Jahre Fasslagerung lassen einen fantastischen Wein entstehen.

Im Bouquet: Fruchtnoten wie Pflaume, Brombeere und Cassis, Schokolade und Gewürze. Auf der Zunge spürt man eine Spur Süße aus dem Extrakt, Vanille, dunkle Frucht und Lakritze werden im Abgang von einem schmelzigen Tannin begleitet.



911 Frappo Rosato

2022

Caruso & Minini, Marsala, BIO 8,70 €

Dieser neue Rose von Caruso & Minini ist eine Neuerung, den die beiden Töchter angeregt haben. Hier kann man schon ahnen, wie die neuen Etiketten aussehen werden. Der Name Frappo steht für die sizilianische Rebsorte Frappato. Die Idee aus ihr einen Rosato zu keltern ist eigentlich naheliegend, denn der Frappato erbringt helle, frische Weine mit fruchtigen Erdbeeraromen. Das sind beste Voraussetzungen für einen sommerlichen Rosè-Wein.

Der Flamingo ist das Symbol des nahegelegenen Naturschutzgebietes Stagnone. Zartrosa, frisch und fruchtig, mit Noten von Erdbeeren, Kirschen und Lavendel.

Der Frappo ist der perfekte Begleiter zu Gerichten der mediterranen Küche und für gesellige Sommerabende.



914 Perricone Naturalmente Bio 2020Caruso & Minini, Marsala, **BIO** 10,90 €

Perricone, auch Pignatello, war und ist der Rotwein, den man im Westen Siziliens seit jeher angebaut und getrunken hat. Erst in den letzten Jahren kam der Nero d'Avola zunehmend in Mode, verdrängte den Perricone und degradierte ihn zum Verschnittspartner.

Bei Caruso & Minini in Marsala hat man sich seiner angenommen und keltert einen sehr gelungenen Rotwein aus den Perricone-Trauben. Der Wein wird ausschließlich im Stahl ausgebaut, auch wenn seine leichte Schokoladennote im Abgang eine Reifung im Holzfass vermuten lässt.

Sein Bouquet ist vielfältig: rote Früchte, dunkle Kirschen, Heidelbeeren, eine Spur Lakritze, etwas Kräuter. Er ist vollmundig, samtig, mit feiner, leicht pfeffriger Würze und einer Schokoladennote.

925 Lenza di Munti 2019Cantine Nicosia, Trecastagni, **BIO** 13,90

Den Weinen vom Ätna wohnt ein Zauber inne und so hatten wir einige Zeit zwei Weine vom Vulkan im Angebot. Letztlich haben wir uns für den besseren, den Lenza di Munti, entschieden. Der Lenza di Munti ist ein Etna Rosso, eine traditionelle Cuvée aus den am Ätna heimischen Rebsorten Nerello Mascalese und Nerello Cappuccio. Er nimmt seine mineralischen Noten aus den Böden der Lavaterrassen in etwa 720 Meter Höhe.



908 Grillo Naturalmente Bio 2022Caruso & Minini, Marsala, **BIO** 10,90 €

Die Grillo Reben waren schon immer Stolz und Freude der Familie Caruso. Darum hat Stefano Caruso für diese Sorte die am höchsten gelegenen Weinberge gewählt, um die charakteristische Frische und die Aromatik dieser Weine zu unterstützen. Auch im Keller schenkt Stefano diesem Wein besondere Aufmerksamkeit. Der Grillo fermentiert in 500 l Fässern aus Eichen und Akazienholz, anschließend kommt er in Edelstahltanks, wo er auf der Feinhefe noch mehr Finesse entwickelt. Das Ergebnis ist ein frischer, lebendiger Weißwein mit komplexem Bouquet.

Ein gefüllter Korb reifer Früchte, Pfirsich, Zitrone, Kiwi und Orange, dazu mediterrane Kräuter, vor allem Lavendel. *Er füllt den Mund mit feiner Würze, bleibt lange auf der Zunge und verabschiedet sich mit einer frischen, eleganten Note.*



Auf dem Bild links können Sie die sorgfältig erhaltenen Trockenmauern zwischen den Terrassen erkennen. Die Trauben werden erst Mitte bis Ende Oktober gelesen, da ist man in den meisten Gegenden Siziliens schon lange mit der Lese fertig.

Zunächst wird der Wein im Edelstahl ausgebaut, bevor er für ungefähr vier Monate im Holzfass weiter reift.

Er duftet nach Beeren, Kirschen und Blutorangen, dazu kommt eine Spur mediterraner Kräuter. *Im Mund fasziniert er mit mineralischem Auftakt, zarter Frucht und feinkörnigen Gerbstoffen. Ein tiefgründiger Wein!*

Was könnte der Klimawandel für den Weinbau bedeuten?

Auch wenn wir gerne die Augen davor verschließen: die rasante Klimaerwärmung scheint menschengemacht. Der Weinbau reagiert darauf, indem er sich in kühlere Regionen verlagert. Aber Mittel- und Süditalien sind davon betroffen, auch wenn unsere Winzer noch sehr zuversichtlich sind. Meinen Onkel Bodo und auch andere Winzer in der Maremma hat es im letzten Jahr hart getroffen: nur 30 % der normalen Ernte wegen Spätfrösten! Da kann man erahnen, was passieren wird. Der Weinbau in den sanften Hügeln der Maremma wird wegen des extremen Klimas vielleicht bald nicht mehr wirtschaftlich betrieben werden können. Immer öfter vernichten Spätfröste, lange Trockenheitsperioden, Starkregen und Hagel Teile der Ernte. In diesem Jahr haben anhaltende Regenfälle im Juni vor allem im Süden zu einem massiven Befall von falschem Mehltau geführt. In unserem Vetluna Weinberg sieht es noch ganz gut aus, doch einige Nachbarn, vor allem die biozertifizierten Betriebe haben große Sorgen. Für sie sind die meisten Fungizide verboten und sie müssen sich mit den traditionellen Wirkstoffen wie Kupfer und Schwefel behelfen. Das Problem dabei ist, dass bei stärkeren Regenfällen diese Substanzen abgewaschen werden und die Reben dann kaum noch geschützt sind. Eine sofortige neue Spritzung wird nötig und der gesetzlich beschränkte Kupferaustrag von 3 Kg pro Hektar ist dann schnell erreicht.

Klimaforscher schätzen, dass sich die Anbaufläche des Weines in Italien dramatisch verkleinern wird. Der Trend geht zu den höheren Regionen, Südtirol, Chianti nur noch über 400 Metern und aus Sizilien kommen die Weine dann vom Ätna. Die Winzer können zwar einiges unternehmen, z. B. Wasser speichern, um bei extremer Trockenheit (wie 2017) die Reben gießen zu können. In der Toskana sind Bewässerungssysteme bei Neuanlagen inzwischen Standard. Sie können die Trauben vor Hagel und extremer Sonne schützen durch entsprechenden Grünschnitt und Hagelschutznetze. Im Barolo werden Gewitterwolken mit Silberjodit geimpft. Auch gibt es Rebsorten/Unterlagen, die besser mit Hitze umgehen können und bei Rauscedo, der größten Rebschule, züchtet man trockenresistente Sorten für die ganze Welt. Das sind nur einige Beispiele, aber sie alle haben etwas gemeinsam, sie kosten Geld und das kann nur bis zu einem gewissen Maß an den Verbraucher weitergegeben werden. Kurz: Der einzelne Winzer kann nur bedingt etwas unternehmen, die ganze Menschheit ist gefordert, den Klimawandel aufzuhalten. Wie schwierig sich das gestaltet, zeigen uns die Klimakonferenzen. Da bleibt uns nur zu hoffen, dass der Prozess des Wandels länger dauert, als die Klimaforscher es uns voraussagen.

Jakob Jünke, Dipl. Ing. Önologie Geisenheim

Dal 1898
NICOSIA
Vigneti e cantine in Sicilia

Die fruchtbaren mineralienreichen Böden an den Hängen des Ätna waren schon damals der Grund für Francesco Nicosia, vor mehr als 120 Jahren in Trecastagni eine Bodega zu eröffnen. .

Carmelo Nicosia hat in den 1990-er Jahren viel in Kellerei und Weinberge investiert. Unter dem Motto: *Eine alte Azienda mit Blick in die Zukunft* – hat er das Unternehmen neu aufgestellt. Die Weinberge sind inzwischen alle biozertifiziert. Die Trockenmauern zwischen den Weinbergterrassen werden noch nach alter Tradition liebevoll von Hand erhalten. Nicosia gehört zu den Weingütern, deren charaktervolle mineralische Weine den erneuten Boom auf die Weine vom Ätna mit ausgelöst haben.



Jakob Jünke, der Sohn von Brigitta, hat in Geisenheim Weinbau studiert.

Er ist verantwortlich für: Online-Shop, Kundenservice und Marketing.



CARLO PELLEGRINO 1880

Pellegrino gehört heute mit 400 Hektar zu den größten und erfolgreichsten Kellereien Siziliens. Gegründet vom Notar und Weinliebhaber Carlo Pellegrino, hat die Kellerei nie den Anschluss verloren, ist dynamisch geblieben und hat sich auch nach dem Marsala-Boom ständig weiter entwickelt und vergrößert. Sie haben keinen Trend verschlafen und besitzen inzwischen Weinberge in verschiedenen Regionen Siziliens. Heute beträgt der Anteil an Marsala, einst Hauptgeschäft des Hauses Pellegrino, nur noch 1/7 der Produktion.



Wie alle berät auch Sandra Müller gerne am Telefon. Sie kümmert sich aber auch um Versand, Wareneingang und vieles mehr.

930 Gibelè Zibibbo

2022

Pellegrino, Marsala

10,90 €

Die Trauben für diesen Wein wachsen in der Nähe des Meeres zwischen den Städten Trapani und Marsala im Westen Siziliens. Die Böden hier sind leicht und bestehen aus sandigem Lehm. Das Klima im Sommer ist heiß und trocken: Eine leichte Brise vom Meer sorgt für gute Durchlüftung und hält die Reben gesund.

Die Moscato-Traube heißt in Sizilien und auf Pantelleria *Zibibbo* nach dem tunesischen Kap Zibibb. Wahrscheinlich waren es die Phönizier, die den Moscato nach Süditalien brachten, von wo aus sich der Muskateller über ganz Europa verteilte. Die Weine aus dieser Traube werden oft süß ausgebaut und das vermittelt auch der intensive typische Muskateller Duft. Umso überraschender ist der erste Schluck: ***Ein aromatischer Wein, komplex, würzig – aber keine Spur süß. Der ideale Aperitif: frisch, trocken und mit langem leicht bitteren Abgang.***



Der Marsala

Der Marsala gilt für viele als typisch sizilianisch, dabei wurde er von einem Engländer erfunden. Während des englisch-spanischen Krieges wurde bei den Engländern ihr so geschätzter Sherry knapp. Da kam James Woodhouse die Idee den sizilianischen Wein, wie den Sherry durch Zugabe von Alkohol haltbar zu machen. Er benannte ihn nach der sizilianischen Hafenstadt, aus der er kam, und der Marsala eroberte die Welt.

918 Marsala Vergine Soleras

Pellegrino, Marsala 17,90 €

Viele verbinden mit einem Marsala einen süßen Wein, der mit Aromastoffen oder Ei versetzt ist. Das aber sind alles Modeerscheinungen gewesen, inzwischen hat man sich wieder auf den reinen Marsala besonnen.

Der beste ist der trockene Marsala Vergine Soleras, hergestellt nach der aufwendigen Solera-Methode, mit zum Teil mehr als 10 Jahre alten Weinen. Er ist fein und trocken, sein Bouquet komplex, man spürt in zarten Nuancen den Duft von Vanille, Ginster und Zitronenblüten. Zunächst füllt er weich den Mund, wie Balsam rinnt er über die Zunge.

Ein guter Tropfen für viele Gelegenheiten – nicht nur als Aperitif.



922 Malvasia delle Lipari 2021

Caravaggio, Isola di Salina, 0,5 l 24,50 €

Ein faszinierender Dessertwein, gekeltert aus den autochtonen Sorten Malvasia delle Lipari und 5% Corinto Nero. Spät, erst im Oktober, werden die Trauben gelesen, mit der Hand sortiert und sorgfältig auf Schilfmatten ausgebreitet. Wind und Sonne, davon gibt es auf Salina reichlich, tun das ihre. Nach zwei Wochen sind die Trauben getrocknet und können vorsichtig gepresst werden.

Sein Duft ist unbeschreiblich, diese Seite würde nicht reichen, ihn zu beschreiben. *Nur so viel: getrocknete Früchte, Datteln, Nüsse, Aprikose, aber auch Veilchen und noch vieles mehr!* Im Mund wiederholt sich die Aromenvielfalt, harmonisch das Spiel von Säure, Süße und Körper, mit leicht mandeligem Abgang.



Sonne und Wind trocknen die Trauben für den Malvasia delle Lipari



Passito – Wein aus getrockneten Trauben

so nennt man in Italien einen Süßwein aus rosinieren luft- oder sonnengetrockneten Trauben. Je nach Region gibt es verschiedene Methoden, die Trauben zu trocknen. Entweder sie werden am Weinstock gelassen, auf Schilfmatten locker ausgebreitet oder an Gestellen aufgehängt.

Im Norden trocknen sie meist auf dem Dachboden bei zeitweise geöffneten Fenstern. Die Gefahr von Schimmel und Fäulnis ist dabei natürlich immer gegeben. Um dies zu verhindern, ist man heute dazu übergegangen, die Trauben in Trockenkammern unter Zuführung warmer Luft zu trocknen. Auf Salina und Pantelleria braucht man sich darüber keine Gedanken zu machen, die Trauben trocknen im Freien in Sonne und Wind, wie oben auf dem Foto zu sehen ist.

Passito schmeckt zum Dessert, zu Gebäck oder gereiftem Käse.

Der Bremer-Wein-Club

Lernen Sie Italiens Weine kennen!

Als Mitglied des Bremer-Wein-Clubs überraschen wir Sie fünfmal im Jahr mit ausgesuchten Weinen. Der Preis pro Paket liegt zwischen 30 und 40 € - Sie können jederzeit wieder abbestellen. Als Club-Mitglied erhalten Sie spezielle Angebote. Probieren Sie Italiens Weine!

Informationen zum Weinclub – rufen Sie uns an: Tel. 0531 237360



SÜDAMERIKA



Non solo Italia unter diesem Motto bieten wir auch einige Weine an, die nicht aus Italien kommen. Dazu gehören in erster Linie die Weine aus Südamerika, die schon lange unser Sortiment bereichern und unter unseren Kunden inzwischen viele Freunde gefunden haben.

Wir möchten jedoch darauf hinweisen, dass Italien immer unser Thema bleiben wird und dass dieser Ausflug nach Südamerika keine Mode ist, sondern unserer Überzeugung von Qualität darstellt.

Fabre Montmayou

Hervé-Joyaux Fabre stammt aus Bordeaux, wo er als Weinhändler sein Geld verdiente. Anfang der 1990-er Jahre kam er nach Argentinien, er wollte Geld in Weinbergen anlegen und fand das Weingut Montmayou mit 53 Hektar uralten Malbec Rebstöcken (gepflanzt 1908). Er war beeindruckt vom Potenzial des Malbec, kaufte die Weinberge und baute eine neue Kellerei in Vistalba, 18 Kilometer südlich von Mendoza.

Moderne Kellertechnik + Klima und Böden von Mendoza + Know how aus Bordeaux = Fabre-Montmayou!



Hervé-Joyaux Fabre mit Ehefrau Diane, die mit enormem Einsatz alles jenseits der Weinerzeugung managt.

A01 Malbec

2021

Fabre Montmayou, Vistalba

10,90 €

Der Malbec, eine spätreifende Rebsorte, findet in der Hochebene von Mendoza ideale Bedingungen vor: Eine lange Vegetationsperiode, gute Böden und einen hohen Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht. Vistalba liegt 1080 m über dem Meeresspiegel. Während der trockenen Sommermonate werden die Weinberge mit Wasser aus den Anden bewässert. Die Trauben können ausreifen ohne Bildung von Mehltau oder Fäulnis, wofür der Malbec in Frankreich besonders anfällig ist.



Der Barolo Südamerikas!

Schon die Farbe fasziniert, tief rubin- bis granatrot, im vollen Glas fast schwarz entwickelt er ein vielschichtiges Bouquet: Wald, etwas Leder und schwarze Früchte. Die fein eingebundenen Holznoten unterstützen seinen Charakter.

A03 Malbec Gran Reserva

2020

Fabre Montmayou, Vistalba

16,80 €

Man kann es noch steigern: Der Malbec Reservados ist schon sehr gut, aber die zwei Jahre im Eichenholz geben der Gran Reserva den letzten Schliff. Waldbeeren, schwarze Kirschen und zarte florale Noten im Bouquet, am Gaumen elegant, mit seidigen Tanninen und langem Nachhall. Insgesamt sehr harmonisch, aber dabei vielschichtig und komplex.



Dieser Wein wird immer wieder von namhaften amerikanischen Weinzeitleitungen zum besten Wein Argentiniens gekürt. Hervé-Joyaux ist sehr stolz darauf!

Argentinien

Argentinien – da denken alle an Tango, aber Argentinien ist auch der zweitgrößte Staat des Kontinents. Es erstreckt sich von Norden nach Süden über mehr als 30 Breitengrade und hat entsprechend viele Klima- und Vegetationszonen. Es ist wenig bekannt, dass Argentinien zu den größten Weinbauländern der Erde gehört.

Nach Italien, Spanien, Frankreich und den USA liegt es mit 210.000 Hektar an 5. Stelle aller Weinbau betreibender Länder. Der meiste Wein wird in der Hochebene von Mendoza produziert, ca. 70 % der argentinischen Gesamtmenge. Am Fuße der Anden gelegen, bietet sie optimale Bedingungen für den Weinbau. Es regnet nie, bewässert werden die Reben über ein Kanalsystem mit Wasser aus den Anden. Da es nicht regnet, gibt es auch keinen Pilzbefall, die Luft ist trocken und die Winzer können die Trauben in Ruhe ausreifen lassen, ohne Angst vor Regenfällen und Fäulnis zu haben.

Heiße Tage und kühle Nächte sind ebenfalls von Vorteil, bis zu 15 °C kann die Differenz betragen. **Hier hat die Rebsorte Malbec eine neue Heimat gefunden.** Inzwischen wird auch in den kühleren Regionen Argentiniens Wein angebaut, in Patagonien am Rio Negro und in Neuquen.



A08 Gran Vin	2019
Fabre-Montmayou, Vistalba	42,00 €



Der Name und die Bezeichnung Gran Vin kommt aus dem Bordeaux, der Heimat von Hervé-Joyaux Fabre. Es bedeutet der Erstwein des Chateaus und dieser Wein ist mit Recht sein ganzer Stolz. Die Trauben stammen vom ältesten Weinberg, um den herum er seine Azienda angelegt hat. Gepflanzt wurde er 1908 – vor mehr als hundert Jahren – alte Stöcke, vornehmlich Malbec und ein kleiner Teil Cabernet Sauvignon und Merlot. Der Ertrag ist sehr gering und trotzdem wird noch streng selektiert, zuerst die Trauben, dann die Beeren.

Nach der Gärung reift der Wein 16 Monate in Fässern aus französischer Eiche. Tiefrot schimmert er im Glas mit einem violetten Glanz.

Das Bouquet ist eine Explosion von reifen roten Kirschen, Pflaumenfrucht und feinen Noten aus dem Holz wie Vanille, Kaffee und ein Hauch von Schokolade. Am Gaumen komplex mit reifen weichen Tanninen und einem endlosen Finale.

Ein wirklich großer Wein!



A10 Phebus Uco Blend	2021
Fabre-Montmayou, Vistalba	10,80 €



Die Trauben für den Uco Blend kommen aus dem sehr hoch gelegenen Uco-Tal wo Fabre Montmayou auch Weinberge besitzt. Das Uco Tal ist berühmt für seine guten Weine. Die Kombination aus großer Höhe, Schwemmlandböden, Bewässerung aus den Anden, einer langen Vegetationsperiode mit über 250 Sonnentagen im Jahr, wenig Regen und großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht sind die perfekte Bedingung für erstklassiges Lesegut

Der Wein ist ein Blend aus 85 % Malbec und 15 % Cabernet Franc. Ein Teil des Weines wird 12 Monate in französischer Eiche ausgebaut.

Die Kombination der Cassis-Noten aus dem Cabernet Franc im Zusammenspiel mit dem Duft reifer dunkler Früchte aus dem Malbec ist. Erfrischend kommt eine Spur Minze ins Spiel, sowohl in der Nase als auch im Mund. Ein perfekter Essenswein mit guter Struktur und einem angenehmen Abgang.



A09 Torrontés Phebus

2021



Fabre-Montmayou

7,90 €

Torrontés ist ein typisch argentinischer Weißwein, den einst spanische Einwanderer nach Argentinien mitbrachten.

Die Rebsorte Torrontés ist ziemlich empfindlich und anfällig für Botrytis, darum findet sie in der Region Mendoza ideale Bedingungen vor, denn Vistalba liegt 1080 m über dem Meeresspiegel. Während der trockenen Sommermonate werden die Weinberge von unten mit Wasser aus den Anden bewässert, die Trauben können ohne Bildung von Mehltau oder Botrytis ausreifen.

Schon das Bouquet ist verheißungsvoll vielseitig, ein Wein, der mit unzähligen Aromen aufwartet: *vollreife Trauben, etwas Litschi, Aprikosen, weißer Pfirsich, Limetten und vieles mehr. Am Gaumen zeigt er Struktur und Frische durch eine gut eingebundene lebendige Säure.*

Weinberg mit Rosen



Die Weine aus Uruguay gelten als aufsteigender Stern im internationalen Weinanbau. Allerdings ist die Menge mit 1,1 Mio. Hektolitern nicht sehr hoch, vor allem wenn man bedenkt, dass davon nur 10 % exportiert werden, denn die Uruguayos sind Weinliebhaber und trinken ihren Wein gern selbst. Das meiste ist Rotwein, vor allem Tannat. Diese Sorte aus dem Süden Frankreichs hat in Uruguay ihre idealen Bedingungen gefunden. Die Weine aus dieser Traube geraten hier fruchtbetonter und komplexer, sie sind mit ihren weichen Tanninen zugänglich und schön zu trinken. Das liegt am besonderen Mikroklima. Der nahe Atlantik verhindert, dass die Trauben während der Reife zu heiß werden. Ständig weht eine kühlende Brise durch die Weinreben. So bleibt die Säure erhalten und es bildet sich eine intensive Frucht. Wegen seines hohen Wertes an Polyphenolen gilt der Tannat nach Dr. Roger Corder vom Londoner William Harvey Research Institut außerdem als der „*gesündeste Wein der Welt*“. Auch wenn Uruguay vor allem wegen seines Tannat-Weines bekannt ist, die Uruguayos können aber noch viel mehr: *Überzeugen Sie sich und probieren Sie die Weine der Familie Bouza!*



A42 Tannat **2020**

Bodega Bouza, Montevideo 17,50 €

Auch in Uruguay müssen die Tannine des Tannat gezügelt werden. Der Wein liegt darum 16 Monate in Fässern aus amerikanischer Eiche, danach ist dieser Tannat geschmeidig und elegant. Schon sein Duft verzaubert: dunkle Früchte, Brombeeren und reife Johannisbeeren, über denen ein Hauch Eukalyptus schwebt. Dichte weich eingehüllte Tannine geben dem Wein Tiefe und Eleganz.



Der Tannat kann jetzt getrunken werden, verträgt aber auch noch einige Jahre im Keller.

Der ideale Wein zu einem guten Steak!

A44 Merlot **2020**

Bodega Bouza, Montevideo 16,40 €

Dieser Merlot zeigt uns, dass man hier auf dem richtigen Weg ist. Es handelt sich um einen reinsortigen Merlot von 25 Jahre alten Rebstöcken mit sehr niedrigen Ertrag (48 hl/ha).



Er zeigt die typischen Eigenschaften eines reifen, reinen Merlot. In der Nase spürt man den *Duft reifer Brombeeren, Moos, aber auch Lakritze und etwas Vanille. Er füllt den Mund mit seinem charaktervollen Körper, angenehme, gut eingebundene Tannine prägen seinen Abgang.*

A45 Chardonnay **2021**

Bodega Bouza, Montevideo 17,50 €

Dem Glas entströmt ein feiner Duft von exotischen Früchten, Ananas und Birne, der von zarten Zitrusnoten begleitet wird. Zurückhaltende zarte Aromen aus dem Holz vollenden dieses komplexe Bouquet. Auf der Zunge spürt man zunächst Süße, dann entfaltet sich die gut integrierte erfrischende Säure. *Die dezenten, leicht buttrigen Noten im Abgang lassen den Einsatz von französischer Eiche erahnen* – und tatsächlich – 50 % dieses Chardonnay haben in französischen Eichenholz-Fässern gelegen.



A46 Tannat Parcela Unica **2019**

Bodega Bouza 35,90 €

Dieser Tannat wächst auf einer kleinen Parzelle und genießt ganz besondere Pflege. Unter den tief gezogenen Rebstöcken liegen spezielle Steine, die die Wärme speichern und an die Pflanzen abgeben. (siehe Bild oben) Ein sehr niedriger Hektarertrag und sorgfältigst ausgele-



sene Trauben tragen zur Qualität dieses Spitzenweines bei. Tannat Parcela Unica ist das Prestigeobjekt der Bouzas und das spürt man. Im Duft werden Brombeeren, Feigen, Rosinen und Lakritz-Noten von einer Hauch Schokolade umweht. Der Geschmack ist intensiv, dabei harmonisch samtig mit anhaltendem Abgang. *Ein unvergleichlicher Tannat!*

A47 Albariño **2019/21**

Bodega Bouza, Montevideo 16,90 €

Ein toller Wein, den uns Bouza geschickt hat: *ein Albariño komplex und vielfältig.* Das Bouquet erinnert an tropische Früchte, ergänzt von Birnen- und Zitrusnoten; schwenkt man das Glas noch einmal kommen Ananas, weiße Blüten, vielleicht Jasmin und ein Hauch Vanille und Karamell dazu. Eine ausgewogene Säure begleitet seinen langen harmonischen Abgang.



Familie Bouza

Die Familie Bouza hat aus einer alten, vor wenigen Jahren übernommenen Kellerei, die schönste und am besten ausgerüstete Bodega Uruguays geschaffen und sich damit den Traum ihres Lebens erfüllt. Schon bei der Anlage der Weinberge wurden neben den klassischen Methoden auch ganz neue Wege beschritten.

Es wurden keine Kosten gescheut, weder in den alten Rebanlagen wie in den Neuanpflanzungen, noch in der Kellerei, die mit modernster technischer Einrichtung ausgerüstet ist. Alles mit dem Ziel maximale Qualität zu erzeugen. Das ist ihnen gelungen!

Perlen aus Italien Spumante

B28 Wildbacher Spumante Brut 2022

Case Bianche, Col Sandago 15,90 €

Col Sandago gehört wie auch die Case Bianche (unser beliebter Prosecco) dem Unternehmer Mario Zanetti. Er hat auf seinem Gut Col Sandago noch einige Stöcke Wildbacher entdeckt, eine Sorte, die vor 200 Jahren mit den Österreichern in die Marca Trevigiana gelangte und die in der Steiermark unter dem Namen Schilcher bekannt ist. Zanetti wagte das Experiment: Er setzte auf diese Sorte und machte aus dem Wildbacher einen Spumante Rosato. *Der Rosé Brut ist zum Verlieben zart und duftig*, Walderdbeeren und Rosen im Bouquet, trocken und frisch im Mund mit einer feinen Perlage.



B29 Spumante Lugana Brut

San Giovanni, Pasini, Raffa 15,80 €

Ein schöner Spumante aus dem frisch-fruchtigen Lugana-Wein. Als Grundwein dient keine Cuvée, sondern eine besonders ausgesuchte Partie des Lugana. Daraus macht Pasini einen sehr schönen Flaschengärungs-Spumante. Sein Duft ist zart, im Geschmack ist er trocken, aber gleichzeitig fruchtig, frisch, mit ausreichender Säure, die sonst häufig bei italienischen Spumante Brut fehlt.



B31 Spumante Franciacorta Dosage Zero

Ca' del Bosco, Erbusco, 2018 49,00 €

Ein Spumante aus den Trauben des Pinot Bianco, des Pinot Nero und des Chardonnay. Wie der Name schon andeutet wurde der Spumante Dosage Zero ohne "Likör", das heißt ohne Versanddosage, hergestellt, um ihn so trocken wie überhaupt möglich zu halten. In der Farbe ist er hell strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen. Sein Duft ist ausgeprägt und anhaltend. *Sehr trocken im Geschmack, feine Säure, Stoff. Ein berühmter Spumante, der seinem Namen Ehre macht.*



B33 Arunda Spumante Extra Brut

Reiterer, Mölten 22,90 €

Zu einer schönen Feier gehört auch ein Spumante. Aber zu besonderen Anlässen sollte es schon ein Brut in Flaschengärung sein, in Italien Talento genannt.

Dieser Talento Arunda kommt aus Mölten in Südtirol. Joseph Reiterer betreibt hier nicht nur eine der besten Sektkellereien Italiens, sondern auch die am höchsten gelegene in Europa. Im Duft ein leichter Ton von frischer Hefe und Brotkruste, etwas Frucht- und Blütendüfte. Im Mund ist er frisch, komplex und elegant.

Wir bieten diesen Spumante jetzt auch als **0,375 l Flasche** für den Genuss zu zweit und für die große Feier als **Magnum 1,5 l** an.



B35 Perpetuum extra Brut

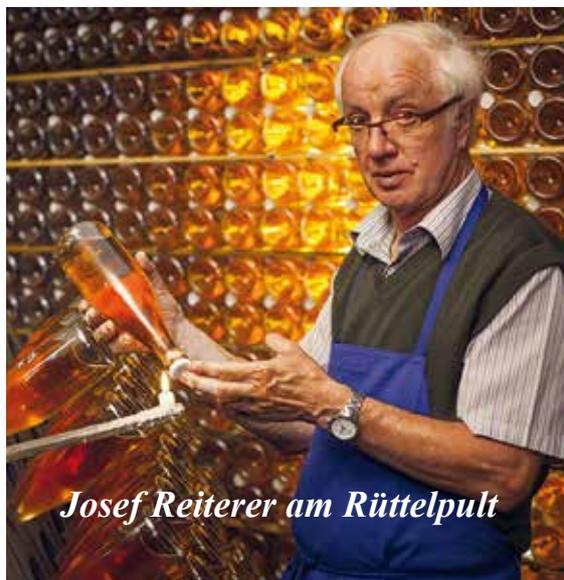
Reiterer Mölten, Südtirol 34,00 €

Josef Reiterer, hat uns mit seinem neuen/alten Sekt begeistert. Perpetuum heißt er und der Name ist Programm: Es geht immer weiter – eine Cuvée aus vielen Jahrgängen. Jedes Jahr wird aus einem Fass vom Grundwein ein Teil für die Versektung auf die Flaschen gezogen. Das Fass wird dann mit den besten Grundweinen des neuen Jahrgangs wieder aufgefüllt.

Golden und perlend funkelt er im Glas. Feine gereifte Noten nach frischer Brioche, dazu etwas Bratapfel und Marille. *Cremig und rund gleitet er über die Zunge, lang im Abgang.*



NEU



Josef Reiterer am Rüttelpult

Appléritif: 0% Alkohol – 100% Genuss

Alkoholfreier Sekt muss immer aus Trauben sein: Sie enthalten jedoch zu viel Zucker. Aus diesem Grund schmecken die alkoholfreien Sekte viel zu süß oder fade, nachdem ihnen der Alkohol technisch entzogen wurde. Das war unsere Erfahrung und darum hatten wir auch noch nichts dergleichen angeboten.

Auf dem Obsthof der Familie Clostermann gedeihen die besten Bio-Äpfel. Warum sollte man diese nicht keltern und zum Perlen bringen?

Eine gute Idee, denn die Appléritifs sind weniger süß.



NEU

B01 Appléritif Aronia & Rose Bio*



Familie Clostermann 8,90 €

Ein feiner Duft nach frischen, ausgereiften Äpfeln verbindet sich mit natürlichen Rosenauszügen und dem süß-säuerlich-herben Aroma der Aronia-Beere.

B02 Salz-Pomeranze & Wacholder Bio*

NEU



Familie Clostermann 8,90 €

Spritzige Bitternoten von Wacholderbeeren und Pomeranzenschale (auch als Bitterorange bekannt) treffen hier auf feine Säure und elegante Zitrusnoten.

GRAPPA

B37 Grappa di Dolcetto 35,00 €

Fratelli Marolo, Mussotto d'Alba (0,7 l) 44 % Vol.
Von wirklichen Kennern im Piemont werden die Grappa von den Dolcetto-Trester am meisten geschätzt, wofür es mehrere Gründe gibt. So ist er, wie auch der Wein, weicher als beispielsweise ein Barolo. Die Brüder Marolo zählen zu den allerbesten Brennern Italiens und haben mit dieser Grappa di Dolcetto ihr großes Können bewiesen. Sehr klar, sauber, harmonisch, mit schöner Blume.



Die Brüder Marolo

Die Brüder Marolo gehören zu den besten Brennern Italiens. Ihre Grappe, hergestellt mit Leidenschaft, Professionalität und höchster Sorgfalt, beweisen es.

Bezüglich der Qualität glaubt Paolo an die eiserne Regel der *drei „M“* – *la materia prima* – *la macchina* – *la mano*. (Ausgangsmaterial, Brennaparat und die Hand des Brenners). Die Ausgangsqualität des Trester ist das A und O eines guten Grappa. Man kann aus gutem Trester einen schlechten Grappa brennen, aber niemals aus schlechtem trockenem Trester einen guten Grappa.



B42 Grappa di Moscato 36,90 €

Fratelli Marolo, Mussotto d'Alba (0,7 l) 42% Vol.

Schon vor Jahren wurde Grappa di Moscato als ausgesprochenes Modeprodukt von zweifelhafter Qualität in Umlauf gebracht.

Dieses Spitzenprodukt der Brüder Marolo zeigt, wie gut aber dieser Typ Grappa sein kann. Bei einem Vergleichstest wurde er als das beste Destillat aus vielen Trestern in Italien bewertet.

Sehr rein, klar und rund mit feinem, einzigartigen Bouquet, das an den unverwechselbaren Duft von Moscato-Trauben erinnert.

B41 Grappa di Barolo 44,90 €

Fratelli Marolo, Mussotto d'Alba (0,7 l) 50% Vol.

Grappa aus den Trestern des Nebbiolo, aus denen der Barolo gekeltert wurde, zu destillieren, erfordert großes Können. Da der Trester für einen Barolo, besonders bei den traditionellen Verfahren, sehr lange auf dem Wein liegt.

Im Allgemeinen braucht der Grappa von den Vinacce des Barolo dann auch mehr Lagerzeit als der aus anderem Trestern. *Dieser Grappa di Barolo reift im Holz und ist daher auch von goldbrauner Farbe. Eine feine, gut eingebundene Holznote rundet ihn ab.*

B57 Acquavite d'Uva Fior di Mosto 21,50 €

MonteGrappa (0,5 l) 42 % Vol.

Dies ist ein Acquavite d'uva, ein Destillat aus Trauben, nicht aus Trestern. Und so handelt es sich hierbei nicht um eine Grappa im klassischen Sinne, sondern um ein Obst-Destillat.

Da es wesentlich weicher ist als viele Grappe, hat es unter unseren Kunden viele Freunde gefunden.

B50 Grappa Cabernet Vetluna 33,00 €

Distilleria Giovi/Bremer, Valdina, (0,5 l) 43%Vol.

Mit Fausto Giovi sind wir schon lange freundschaftlich verbunden. Er gehört zu den besten Brennern Siziliens. Bei einem Treffen auf der Vinitaly kam er mit Bodo ins Gespräch und bot ihm wieder an, eine kleine Partie des Tresters unseres Cabernet Sauvignon Vetluna zu brennen.

Es hat sich gelohnt, die Vinacce so schnell wie möglich nach Sizilien zu schaffen – der Grappa Giovi/Bremer ist wieder richtig gut geworden!



B48 Grappa Vetluna 32,00 €

Bremer/Nannoni (0,7 l) 47% Vol.

Auch wenn Eigenlob eigentlich stinkt – unser Grappa ist richtig gut. Schon sein Duft, der einem aus der Flasche entgegen strömt, bevor man einschenkt, ist einmalig. Das liegt zum einen an der sehr guten Brennerin Priscilla Occhipinti, die bereits viele internationale Medaillen für ihr Destillate eingeheimst hat. Seit einigen Jahren leitet sie mit Erfolg die Destille des verstorbenen Gioachino Nannoni.

Aber es gibt noch ein Geheimnis:

Für uns ist Grappa kein Abfallprodukt wie bei den meisten anderen Weinerzeugern! Unser Trester ist so edel wie der Wein. Er kommt direkt aus dem Gärfass, ungepresst und noch nicht ganz vergoren und voller Aromen aus der Frucht. Das weiß Priscilla zu schätzen, nur selten bekommt sie so feinen Trester. Darum kommt sie von ihrer nahegelegenen Destille und holt sich die noch gärenden Schalen, um sie so schnell wie möglich zu verarbeiten. *Das Ergebnis ist ein reintoniges Destillat mit feinem Bouquet!*




Genießen Sie den Grappa aus einem Grappa Glas. Die sich nach oben hin verjüngende Form verhindert, dass die Nase in zu engen Kontakt mit dem Alkohol gerät.
(siehe Z46 auf Seite 61)





B60 Limoncello di Sorrento 15,90 €

Piemme, Sorrento (0,5 l) 32% Vol.

Dieser Limoncello wird aus den berühmten Femminello Zitronen hergestellt. Piemme bezieht die Zitronen über Solagri. Solagri ist eine Vereinigung von mehr als 300 kleinen landwirtschaftlichen Betrieben aus dem Gebiet von Sorrento und der Insel Capri. Die Mitglieder arbeiten alle nach ökologischen Gesichtspunkten, sie verwenden nur organischen Dünger und verzichten weitestgehend auf den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln. Die Zitronen werden dünn geschält, nur die gelben Schalen kommen in den mit Zucker versetzten Alkohol. Das macht diesen Limoncello von Piemme so sonnig gelb und schenkt ihm einen intensiven Zitronengeschmack. Ein reines Naturprodukt aus unbehandelten Femminello Zitronen, die berühmt sind für ihre intensiv duftende Schale.

Er schmeckt gut gekühlt als sommerlicher Digestif nach einem schönen Essen. Als Aperitif empfehlen wir einen Schuss Limoncello an ein Glas Prosecco. Passt eiskalt serviert immer! Auch zu Eiscreme, Sorbets und frischen Obstsalaten.

Legen Sie den Limoncello im Sommer ins Gefrierfach – köstlich erfrischend



B62 Amara Orangenlikör 21,90 €

Rossa, Catania (0,5 l) 30% Vol.

Am Fuße des Ätna gedeihen die besten Orangen, davon sind nicht nur die Sizilianer überzeugt. Das besondere Klima, die Fallwinde und natürlich der fruchtbare vulkanische Boden bringen diese einzigartigen Blutorange hervor. Im Winter lassen wir uns Orangen schicken und genießen sie frisch – und im Sommer? Da haben wir den Amara entdeckt. Ein Orangenlikör, aufgesetzt mit den Schalen sizilianischer Blutorange und Kräutern vom Ätna. Er schmeckt nach Orangen, aber nicht süß, sondern eher herb und etwas bitter.

Kalt getrunken, am besten mit Eiswürfeln, der ideale Digestif, goldgelb und klar.

AMARA SUMMER ½ Amara, ½ Zitronenlimonade, Eiswürfel, garniert mit frischer Minze

AMARA TONIC ⅓ Amara, ⅔ Tonic, Eiswürfel, Orangenscheibe und frische Minze



B65 Amaro Siciliano 14,90 €

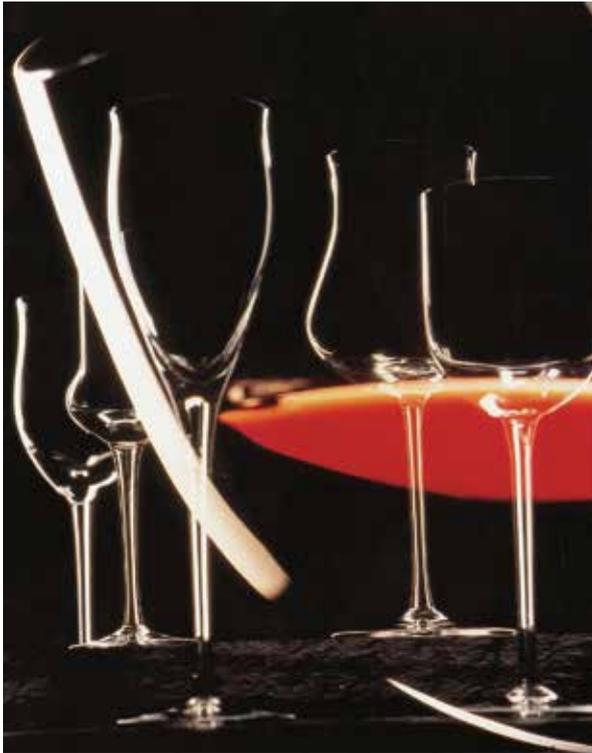
Figli Russo, Santa Venerina (0,5 l) 32% Vol.

Der Amaro hat eine lange Tradition in Sizilien, viele Familien stellen ihren eignen Amaro nach alten geheimen Rezepten her.

Wir haben den Amaro der Familie Russo entdeckt – ein richtig feiner Magenbitter! Zutaten sind die Kräuter, Wurzeln und Gewürzrinden von den Hängen des Ätna und natürlich bester Alkohol aus der eigenen Destille in Santa Venerina am Ätna. Das Verfahren ist langwierig und ebenfalls ein Teil des alten Rezeptes. Der Amaro Sicilia zeigt Charakter, er ist nicht zu süß, sondern ausgewogen. Im Gegensatz zu manch anderem Magenbitter schmeckt er nicht nach Medizin, sondern ist eine wahre Wohltat für Mund und Magen.

Manch anderer Hersteller mag bekannter sein, aber bestimmt nicht besser.





GUTER WEIN AUS GUTEN GLÄSERN

Wenn ein Weinliebhaber mit Fähigkeiten im technischen wie im ästhetischen Bereich sich zu lange über schlechte oder falsche Gläser geärgert hat, liegt es nahe, eigene Gläser zu entwerfen und fertigen zu lassen, mit dem Ziel des technisch und ästhetisch perfekten Glases für jeden Wein. Doch der zuletzt entscheidende Grund ist vielleicht das Verlangen nach einem sehr guten Glas zu einem Preis, der es erlaubt, das Glas täglich zu benutzen und nicht nur zu besonderen Anlässen.

Auf diese Weise und mit den Erfahrungen, die ich mit der Dekantierflasche HLB gesammelt hatte, entstand die Glasserie nach eigenem Design.

Der Werkstoff ist reines Bleikristall mit mindestens 24% PbO. Das gibt den Kelchen eine einzigartige Brillanz und Elastizität. Die Gläser sind alle mundgeblasen und von Hand gefertigt. Sie sind auf keinen Fall mit billiger, auch nicht mit teurer Industrieware zu vergleichen.

Jedes Glas ist ein Unikat und hat den Charme einer handwerklichen Schöpfung. Wichtig ist auch die geringe Wandstärke im oberen Teil der Gläser, da sie im Mund die Sinnesempfindungen auf den Wein konzentriert.

Es ist ebenso richtig wie falsch, wenn behauptet wird, dass bei einem guten, dünnwandigen Glas der Wein vollkommen anders schmeckt. Anders ist nicht der Wein, wohl aber die Art der Wahrnehmung.

Die Oberfläche der dünnen, mundgeblasenen Bleikristallgläser ist der Entwicklung des Bouquets besonders zuträglich. Alle Gläser sind relativ hochstielig, um ein Anfassen am oberen Glaskörper zu vermeiden. Es wurde ein optimales Verhältnis von Stiellänge, Glashalt, Wandstärke und Gewicht gefunden.

Die Gläser sollten in der Regel nur bis zu ihrer weitesten Stelle oder geringfügig darüber gefüllt werden, denn nur so erfüllen sie ihre Aufgabe am besten.

Bei jedem einzelnen Glas erfüllt jeder Bauch, jede Kurve und jeder Schwung der Linienführung bestimmte Aufgaben, die zum optimalen Genuss des Weines führen.

Beim Design wurde berücksichtigt, dass die Gläser auch in der Maschine gespült werden können. Sie bekommen erneut eine Brillanz wie frisch aus der Glashütte.

Das ist genau der Text, mit dem ich meine Gläser vor 35 Jahren vorgestellt habe. Seit dem hat sich nichts geändert, nur, dass fast alle Formen von anderen Glashütten kopiert wurden. Nach wie vor sind diese Gläser mit Abstand konkurrenzlos in Qualität und Preis. Nur habe ich leider nicht Millionen daran verdient, um sie jährlich in Werbung zu investieren wie die großen Mitbewerber, die dem Verbraucher fälschlicherweise einreden, dass maschinell gefertigte dickere Gläser selbst aus Kaliglas besser seien. H.L.B.

Die Kunst der Glasbläser



So kommt die Schmelze an der Glasmacherpfeife aus dem Ofen.

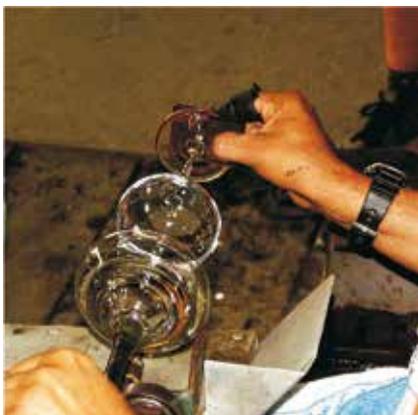
Die Pfeife wird dabei pausenlos gedreht, um die Schmelze in der Form zu halten

Ein erstes Blasen bevor es in die Form geht



Die Schmelze für den Stiel wird angesetzt. Während nahe zu aller Arbeitsvorgänge wird die Pfeife gedreht.

Die Handwerkskunst ist, genau die richtige Menge für den Fuß zu geben. Dazu gehört ein gutes Augenmaß und sehr viel Erfahrung



Der Fuß wird von Hand in noch glühendem Zustand geformt. Ständiges Drehen garantiert die Symetrie des Glases.

Die Blashaube wird abgesprengt und das Glas auf die genaue Höhe gebracht.



Der Mundrand wird dann oben, außen und innen sorgfältig geschliffen und poliert.

Die peinlich genaue Endkontrolle scheidet jedes nicht perfekte Glas aus.





Z41 Spumante Glas**13,80 €**

Einer der renommiertesten Spumante-Erzeuger Italiens hat diese Form des Spumanteglasses bereits als die vollkommenste erklärt.

Das Glas ist nicht so schmal, dass der Spumante beim Einschenken sofort überschäumt. Die Öffnung ist weit genug, dass man beim Trinken nicht wie ein Huhn seinen Kopf nach hinten beugen muss. Die Linien dieser Form streben aufwärts wie die aufsteigenden Perlen im Glase. Die leichte Verengung hält das Bouquet im richtigen Maße, und der obere Rand passt sich dem Mund an und verhindert, dass beim Trinken sich an der scharfen Kante allzu viel Kohlensäure bildet, die ja erst auf der Zunge spürbar werden soll. Die angemessene Form für einen großen Spumante.



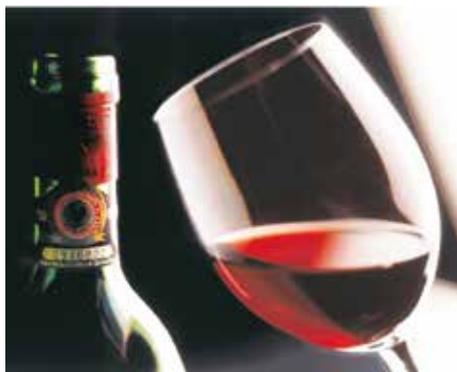
Z42 Weißwein Glas**13,80 €**

Neben dem als "prélude" genossenen Spumante steht auf der Tafel das Weißweinglas in der Form verwandt. Der schwungvolle obere Rand hat ähnliche Wirkung wie beim Sektglas, die in jungen Weißweinen enthaltene Kohlensäure wird erst auf der Zunge spürbar. Ein Glas für junge, aber auch für reife Weißweine. Die Verjüngung verhindert ein zu rasches Entweichen der oft verhaltenen Blume und erlaubt ein sanftes Schwenken des Glases. Es ist weniger für überbukettierte Weine geeignet. Füllen Sie dieses Glas nicht viel höher als bis zu seiner weitesten Stelle, und es wird Ihnen ein neuer Weißweingenuss erschlossen.



Z43 Barolo Glas**13,80 €**

Weine, die zu ihrer Entwicklung der Luft bedürfen, wie der Barolo, aber auch Weine, die ihren Duft oft allzu großzügig verströmen, finden in diesem Glas, die für sie richtige Form. Die Weite im unteren Teil trägt bei einem Barolo wesentlich zur Entwicklung der Feinheiten im Bouquet bei. Die Verjüngung verhindert, dass er seinen Duft im Raum verströmt und erlaubt andererseits bei Weinen, die sich nach dem Ausschneiden langsam entwickeln, ein großzügiges Schwenken des Glases. Ein Weinglas, das sicherlich auf Grund seiner gelungenen Form und seiner Wirkung in meinem Haus am häufigsten verwendet wird.



Z44 Chianti Glas**13,80 €**

Die großen Chianti verdienen es, dass man ihnen ein Glas widmet. Der nach oben sich verjüngende Kelch basiert auf einer klassischen Form, die ich versucht habe, zu verfeinern. Ein Glas, geeignet für alle Chianti, Cabernet und Bordeaux-Weine, die nicht allzu viel Luft benötigen, um sich zu entfalten. Das edle Kristallglas bringt für den Betrachter den Wein zum Leuchten.



Z45 Wasser Glas**13,80 €**

Eine gepflegte Tafel bedarf eines Wasserglases.
Doch fehlt es ganz besonders an einem geeigneten Wasserglas,
das nicht ein zu groß geratenes Weißwein- oder
ein zu kurzes Bierglas ist.
Wassergläser sind meist stiel- wie auch stillos.
Die Form dieses Glases ist sowohl dem Wasser angemessen,
wie auch elegant genug, um neben dem Barolo-Glas zu stehen.
Man ist überrascht, wie schön es ist,
ein einfaches Mineralwasser in diesem Glase sprudeln zu sehen
und noch mehr überrascht, wie gut ein
Wasser aus einem richtigen Kristallglas schmeckt.



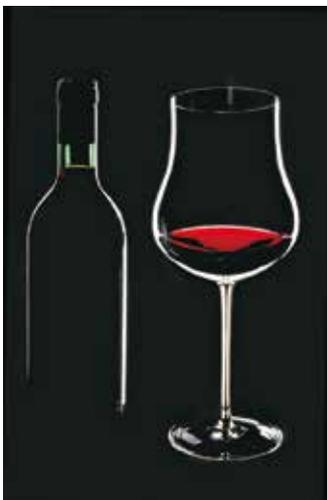
Z46 Grappa Glas**12,80 €**

Die Tatsache,
dass ein edler Grappa immer in falschen Gläsern serviert wird,
hat mich gezwungen,
dafür ein geeignetes Glas zu entwerfen.
Der Raum muss groß genug sein,
um eine Dosis von etwa 20 ml aufzunehmen,
doch sollte eine allzu starke Verdunstung verhindert werden.
Ein darüber stehender Kamin verhindert,
dass die Nase in zu engen Kontakt mit dem Destillat gerät
und vermischt die Luft mit dem sich verflüchtigendem
Alkohol und Aromen.



Z47 Chardonnay Glas**13,80 €**

Da nicht alle Weißweine in einer einzigen Glasform
optimal genossen werden können,
entstand ein Weißweinglas für große,
gereifte und auch im Holz ausgebaute Weißweine in dieser Form.
Das feine, etwas verhaltene Bouquet
dieser Weine kommt durch die größere Oberfläche
und den höheren Luftraum voll zur Geltung.
Der sich leicht öffnende Kelch schmeichelt dem Mund.



Z48 Grosses Rotwein Glas**24,00 €**

Es gibt Weine und Gelegenheiten,
die ein besonderes Glas erfordern.
Manchem großen Rotwein
bekommt eine große Oberfläche zur Entwicklung
seines Bouquets ausgesprochen gut.
Dabei soll es aber nicht zu leicht entweichen.
Dieses und einige andere Anforderungen
wurden mit dem großen Rotweinpokal erfüllt.
Dass dabei eine ästhetisch vollendete Form entstand,
ist kein Zufall.



Z49 Passito Glas

13,80 €

Ein Glas für alle Arten von Dessertweinen zu entwerfen ist kaum möglich. Deshalb hat dieses Design auch auf sich warten lassen. Wie der Name sagt, ist dieses Glas für Passito, Dessertwein aus uva passita, eingetrockneten Trauben bestimmt. Der kleine nach innen abgerundete Kelch garantiert auch bei geringer Füllmenge eine optimale Entwicklung des Bouquets. Die Höhe des Stiels ist den oft grandiosen Weinen dieses Types angemessen.



Z50 Vetluna Glas

15,80 €

Es lag nahe, für den eigenen Wein, insbesondere für den Vetluna-Cabernet, ein eigenes Glas zu entwerfen, um die ganze Fülle eines großen Weines zur Geltung zu bringen. Trotz inzwischen umfassender Erfahrung, hat es doch fast ein Jahr gebraucht, um die perfekte Form für diesen und andere große, körperreiche Weine zu entwickeln. Die vielfältigen, komplexen, auch die zurückhaltenden Aromen können sich voll entfalten. Selbst Weine mit einem höheren Alkoholgehalt zeigen in diesem Glas nur ihre schönsten Seiten. Das ist das Wichtigste, was es gilt bei der Entwicklung der Form eines Glases zu berücksichtigen.



Der rote Punkt

Die Glasserie HLB wurde mit dem begehrten "Roter Punkt" für gutes Design ausgezeichnet. Faszinierend durch stilvolle Eleganz und zeitlose Form.



BREMER

Alle Gläser auf einen Blick



Z41	Z42	Z43	Z44	Z45	Z46	Z47	Z48	Z49	Z50
Spumante	Weißwein	Barolo	Chianti	Wasser	Grappa	Chardonnay	Pokal	Passito	Vetluna
Höhe	Höhe	Höhe	Höhe	Höhe	Höhe	Höhe	Höhe	Höhe	Höhe
226 mm	206 mm	214 mm	222 mm	189 mm	164 mm	222 mm	274 mm	210 mm	231 mm
60 mm Ø	65 mm Ø	89 mm Ø	79 mm Ø	70 mm Ø	50 mm Ø	82 mm Ø	114 mm Ø	64 mm Ø	96 mm Ø



BREMER

Vorteilhaft ist die Reinigung in einem Geschirrspüler. Dabei sollte man darauf achten, dass sich die Gläser nicht berühren, um mögliche Schleifspuren an den Kelchen zu vermeiden. Siemens und Miele bieten für ihre Haushaltsspülmaschinen spezielle Einsätze an, um hochstielige Gläser schonend zu reinigen.

Für den absoluten Weingenuss aber empfehle ich ein liebevolles Spülen von Hand. So haben Sie die Möglichkeit, die Gläser am Ende mit heißem, klarem Wasser nach zu spülen. Damit werden die letzten vielleicht störenden Spülmittelreste (Klarspüler) entfernt. Das liebevolle Abtrocknen mit einem Leinentuch beseitigt alle Ränder und steigert den Besitzerstolz.

Nur vermeiden Sie, den Kelch gegen den Fuß zu verdrehen.

Die Gläser sind bruchsicher verpackt und kommen in der Regel heil beim Empfänger an. Sollte es doch einmal passieren, dass ein Glas zerbrochen ist, rufen Sie uns an Tel 0531 237360.

Wir schicken schnell und problemlos Ersatz.



Z30 Dekantierflasche HLB Das Original

Für alte italienische Rotweine 42,00 €

Diese Karaffe wurde von mir entwickelt, zunächst mit dem Hauptziel, alten italienischen Weinen viele Stunden Wartezeit in geöffneter Flasche, die zur Erreichung ihrer Vollkommenheit erforderlich sind, zu ersparen.

Die Tatsache, dass das Dekantieren in dieser Flasche auch bei weniger alten Weinen oder gar allzu jungen Weißweinen von Vorteil ist, hat sich nebenher ergeben. Beim Einfüllen verwirbelt sich der Wein an dem engen Hals und benetzt die gesamte Innenfläche des unteren, bauchigen Teiles. Dabei wird in sehr kurzer Zeit, aber in sehr vorsichtiger Form, Luftsauerstoff in den Wein gebracht. Bei drei-viertel Liter ist die Fla-

sche halb, bis zur weitesten Stelle gefüllt und bietet so dem Sauerstoff im Luftraum eine möglichst große Kontaktfläche.

Leider wird heute diese Karaffe in der ganzen Welt kopiert. Das Original ist aus Bleiglas und signiert mit HLB, oder hat das vielleicht auch schon jemand kopiert?

Weitere detaillierte technische Informationen finden Sie in einem speziellen Prospekt, den wir Ihnen gerne auf Wunsch zusenden.

ENOTRIA - WEINLAND ITALIEN



Analysewerte

September 2023

Nr	Bezeichnung	Jahr	ALKOHOL vol %	ZUCKER g / l	SCHWEFEL GES. mg/l	GESAMTSAURE g/l	FLÜCHTIGE SAURE g/l	PH WERT	EXTRAKT g/l
103	Valpolicella Ruperpan Bio (Pieropan)	2020	14,10	0,6	87,0	5,85	0,56	3,36	29,30
106	Valpolicella (San Michele)	2020	13,76	0,6	82,0	5,70	0,55		27,50
107	Valpolicella Ca' del Pipa (San Michele)	2020	14,18	0,6	52,0	5,64	0,47		28,20
108	Valpolicella Lena di Mezzo (Monte del Fra)	2022	12,24	3,9	70,0	5,25	0,34		
113	Amarone (Pieropan)	2017	16,85	6,3	97,0	6,75	0,76	3,36	35,00
115	Amarone Classico (San Michele)	2017	16,78	7,9	45,0	5,70	0,74		33,80
118	Recioto della Valpolicella	2021	13,89	106,0	104,0	6,88	0,76		37,60
121	Manna (Franz Haas)	2021	13,50	5,6	95,0	7,60	0,49	3,22	
123	Pinot Nero (Franz Haas)	2020	13,50	2,2	95,0	5,10	0,51	3,63	
125	Pinot Bianco (Franz Haas)	2020	13,00	3,1	95,0	6,00	0,30	3,29	
128	Pinot Nero Johann (Weger)	2021	12,79	0,3	109,0	4,94	0,53	3,59	25,50
133	Lagrein Kretzer (Muri-Gries)	2022	13,55	2,0	113,0	5,60	0,20	3,55	21,70
134	Lagrein dunkel (Muri-Gries)	2022	13,38	2,4	61,0	4,88	0,47	3,84	30,00
139	St. Magdalener (Franz Gojer)	2022	14,25	0,3	109,0	4,69	0,40		24,40
140	KOL Südtiroler Vernatsch (Weger)	2022	13,01	1,4	61,0	4,56	0,32	3,80	23,70
141	Terlaner Pinot Bianco (Muri Gries)	2022	13,44	2,0	91,0	5,11	0,18	3,42	19,40
142	Südtiroler Sauvignon (Franz Gojer)	2022	13,53	0,5	114,0	6,94	0,26	3,18	22,50
151	Pinot Grigio (Armani)	2022	12,85	3,3	93,0	5,55	0,25	4,05	21,68
152	Chardonnay (Armani)	2022	12,97	2,7	97,0	5,69	0,21	3,39	21,58
155	Sauvignon (Armani)	2022	12,45	4,4	93,0	5,71	0,21	3,11	18,00
170	Moscato Secco (Spagnolli)	2022	12,20	1,7	124,0	5,73		3,38	21,86
187	Bardolino Classico (Poggi)	2022	12,33	1,2	61,0	5,60	0,29	3,34	25,83
197	Bardolino Chiaretto (Poggi)	2022	13,10	0,5	68,0	5,70	0,23	3,23	18,36
201	Lugana (Fraccaroli)	2022	13,39	6,7	92,0	5,75	0,32	3,33	24,30
204	Lugana (Monte del Frà)	2022	12,98	7,1	100,0	5,90	0,36		
212	Custoza (Monte del Frà)	2022	12,72	4,4	97	5,9	0,29		
214	Cà del Magro (Monte del Frà)	2021	13,30	4,1	104,0	6,15	0,33		
215	Chiaretto di Bardolino DOC (Monte del Frà)	2022	12,70	4,7	102,0	5,70	0,28		
251	Sauvignon Blanc	2021	12,35	5,2	107,0	7,20	0,22	3,10	20,61
252	Pinot 'Grigio (Terre di Gioia)	2021	12,54	4,7	128,0	6,12	0,23	3,20	21,80
260	Torcolato (Maculan)	2020	13,58	123,4	162,0	8,06	0,65		36,40
265	Prosecco Brusole' (Case Bianche)	2022	10,86	8,2	124,0	5,73	0,12		19,70
275	Pinot Nero (Rechsteiner)	2017	12,65	0,7	85,0	4,80			
277	Manzoni (Rechsteiner)	2021	13,60	0,3	72,0	5,52	0,09		21,10
281	Soave (Pieropan)	2022	11,86	3,6	86,0	5,90	0,22	3,25	21,40
291	Soave Classico Calvarino Bio (Pieropan)	2020	12,97	0,6	120,0	5,85	0,30	3,28	22,10
309	Merlot (Danieli)	2018	13,45	1,0	83,0	5,20	0,76		25,60
314	Pinot Grigio (Bidoli)	2022	12,96	4,2	88,0	5,50	0,19	3,35	
316	Pinot Grigio Sandenel (Bidoli)	2022	12,52	3,9	84,0	5,40	0,30	3,34	
359	Malvasia (Polencic)	2022	13,70	0,8	110,0	4,90			22,00
362	Chardonnay (Polencic)	2022	13,52	0,4	96,0	5,26			24,30
363	Oblin blanc Uvaggio bianco (Polencic)	2021	13,40	1,0	120,0	5,23			23,50
364	Pinot Grigio (Polencic)	2022	13,50	0,6	75,0	4,95			21,00
365	Friulano (Scarbolo)	2022	13,45	0,2	94,0	4,14	0,45		17,60
368	Merlot (Polencic)	2020	13,50	0,3	70,0	5,00			30,50
443	Maurizio Zanella (Ca del Bosco)	2019	13,42	<1	39,0	5,10	0,67	3,59	27,20
444	Chardonnay (Ca del Bosco)	2018	13,38	1,4	54,0	5,00	0,47	3,34	19,20
470	Lambrusco Sorbara Vigna del Christo (Cavicchioli)	2022	10,87	4,3	119,0	8,07	0,29	3,07	22,60
487	Romeo Gutturino Riserve (Luzzano)	2017	13,78	2,4	87,0	5,60	0,57		28,10
488	Vena Rossa (Luzzano)	2020	14,70	2,4	76,0	5,70	0,50		32,20
494	Tasto di Seta Malvasia Bianco (Luzzano)	2022	14,59	0,5	22,0	5,75	0,25		20,60
514	Barolo (Brezza)	2018	14,58	0,4	80,0	5,43	0,45		27,50
516	Barolo (Pio Cesare)	2019	14,82	0,4	96,0	5,16	0,38		28,80
521	Barbaresco (Pio Cesare)	2019	14,45	0,3	112,0	5,10	0,45		28,10
528	Barbaresco Fratin (Piazzo)	2017	14,58	0,9	112,0	5,40	0,76		29,80
531	Litina Barbera d'Asti (Cascina Castlet)	2020	15,20	0,5	76,0	5,95	0,59		31,00
532	Barbera d'Alba (Pio Cesare)	2021	14,61	0,3	50,0	6,83	0,37		29,90
535	Barbera d'Alba (San Giuliano)	2020	14,68	0,3	101,0	5,82	0,58		30,40
536	Barbara d'Astri Vigna Muntrive (Alfiero Boffa)	2017	14,79	0,0	50,0	6,50	0,50		
537	Barbera d'Asti Vespa (Cascina Castlet)	2017	14,16	0,3	98,0	6,00	0,45		27,00
541	Nebbiolo (Pio Cesare)	2020	14,37	0,3	84,0	5,17	0,42		28,40
543	Nebbiolo (Rabino)	2021	14,34	0,4	63,0	5,98	0,47		27,60
547	Roero Rosso (Rabino)	2020	14,24	0,2	127,0	5,66	0,31		29,00
556	Dolcetto d'Alba (San Giuliano)	2021	13,66	0,2	73,0	5,61	0,40		29,80
563	Arneis Roero (Rabino)	2022	14,19	2,9	77,0	5,53	0,11		20,30
564	Porporino Rosato (Rabino)	2022	13,61	0,4	85,0	6,13	0,18	3,27	19,20
567	L' Altro Chardonnay (Pio Cesare)	2022	13,77	0,3	91,0	6,02	0,23		20,60
568	Ataj Chardonnay (Cascina Castlet)	2021	13,83	0,2	70,0	5,39	0,34		19,80
570	Moscato d'Asti (San Giuliano)	2022	5,38	153,2	77,0	5,55	0,40		20,00
580	Erbaluce di Caluso (Orsolani)	2021	13,04	2,7	116,0	6,23	0,36		22,80
590	Gavi Minaia (Bergaglio)	2022	13,34	0,8	88,0	5,25	0,27		19,00
602	Brunello (Caprioli)	2017	14,00	0,1	89,0	5,30	0,56		27,10
603	Brunello (Mastrojanni)	2018	15,08	1,2	127,0	5,78	0,45	3,56	30,80
608	Rosso di Montalcino (Caprioli)	2020	15,00	0,1	62,0	6,50	0,54		31,20
611	Chianti Rufina Vigna Tilde (Masi)	2020	13,70	3,2	55,0	5,12	0,43	3,56	
613	Chianti Montespertoli DOCG (Parrini)	2020	14,16	0,4	86,0	5,04	0,49		30,00
618	Chianti Colle Fiorentino Ris. (Torre a Cona)	2018	14,01	0,8	125,0	5,47	0,74		27,60
621	Chianti Classico Fieti	2020	14,18	0,1	79,0	5,40	0,53		28,10
626	Chianti Classico Terre di Prenzano Bio (Vignamaggio) *	2020	14,17	0,2	57,0	6,10	0,53		29,60
627	Chianti Classico Solazione (Giachi)	2017	15,01	0,1	79,0	5,70	0,43		28,90

Analysewerte

September 2023

Nr	Bezeichnung	Jahr	ALCOHOL vol %	ZUCKER g / l	SCHWEFEL GES. mg/l	GESAMTSAURE g/l	FLÜCHTIGE SAURE g/l	PH WERT	EXTRAKT g/l
629	Chianti Classico I Sodi	2020	14,29	0,6	48,0	5,70	0,56		27,50
630	Chianti Classico I Sodi (Riserva)	2018	14,62	0,5	55,0	5,40	0,59		27,90
631	Montevertine Rosso (Montevertine)	2020	12,70	0,3	84,0	5,63	0,45		25,80
632	Le Pergole Torte (Montevertine)	2020	13,28	0,1	59,0	5,97	0,52		26,60
633	Dedicato a Benedetta Bio (Fietri)	2018	14,81	0,5	73,0	5,60		3,43	
640	Il Monte Bianco Toscano IGT (Parri)	2022	12,78	1,8	118,0	5,70	0,28		19,20
644	Vernaccia di San Gimignano (Panizzi)	2021	13,17	0,1	95,0	6,20	0,35	3,18	19,90
655	Morellino (Santa Lucia)	2020	15,13	1,0	101,0	6,20	0,80		33,80
658	Vioigner dueseiquattro (Santa Lucia)	2022	12,30	0,4	115,0	4,96	0,10		20,70
659	Vermentino Brigante (S. Lucia)	2022	13,73	0,5	98,0	4,75	0,16		19,10
662	Vetluna Montereaggio Riserva (Bremer)	2017	15,37	0,1	24,0	6,20	0,45		28,10
665	Campo Etrusco Vetluna (Bremer)	2020	12,80	0,9	59,0				
674	Vetluna Cabernet (Bremer)	2019	15,90	0,5	70,0	5,80	0,42	3,77	
678	Vetluna La Buriana (Bremer)	2011	12,00	154,2	100,0	8,00		3,14	
685	Vino Nobile (Boscarelli)	2017	14,14	0,1	87,0	5,40	0,49		29,20
691	Montecucco (Campi Nuovi)	2018	13,55	0,5	39,0	5,38	1,00		30,00
692	Montecucco Sangiovese (Amiata)	2015	14,62	0,4	48,0	5,15	0,55		29,00
740	Trebium Spoleto bianco Bio (Antonelli San Marco)	2019	13,40	1,0	6,80			3,27	21,10
751	Frascati (Pietra Porzia)	2022	12,74	3,1	88,0	5,40	0,24		20,10
760	Ischia Bianco (Casa d'Ambr)	2022	12,62	0,2	122,0	5,66	0,29		19,40
765	Ros_is Tintilia del Molise Rosato Bio (Cantine Salvatore)	2021	13,73	0,2	72,0	5,64	0,14	3,31	22,70
775	Terre Vinale Orvieto (Palazzone)	2022	13,66	1,1	70,0	5,32	0,15		20,30
777	Orvieto Classico secco (Picco d'Umbria)	2022	12,60	5,0	134,0	5,60	0,22	3,25	19,50
782	Verdicchio Classico (Moncaro)	2022	12,90	6,0	115,0	5,86	0,35	3,36	21,75
783	Falerio (Terra Fageto)	2022	13,20	5,5	106,0	6,00	0,23	3,18	20,66
785	Rosso Piceno (Terra Fageto)	2021	14,28	6,0	112,0	5,40	0,46	3,40	26,60
788	Montepulciano D'Abruzzo (Nicodemi)	2020	13,39	2,0	66,0	5,10	0,74		29,30
794	Pecorino Rondineto (Savini)	2021	12,75	4,0	115,0	6,90	0,38	3,32	18,00
795	Becco Reale Pecorino Bio (Vigna Madre) *	2021	13,13	7,8	118,0	6,34	0,28	3,20	
797	Rosè Marche IGT (Terra Fageto)	2022	13,10	5,7	114,0	5,85	0,25	3,20	20,50
799	Becco Reale Montepulciano Bio (Vigna Madre)	2018	13,75	7,0	62,0	5,00	0,46		
805	Falanghina (Nifo)	2022	13,65	0,1	8,0	5,51	0,33		21,50
808	Greco di Tufo (Villa Raiano)	2022	13,24	0,5	73,6	6,23	0,23	3,28	21,40
810	Eloquenzia (Monaci)	2019	12,90	0,6	101,0	5,49	0,52	3,59	31,20
818	Notarpanaro (Taurino)	2015	14,54	5,0	143,0	5,76	0,66	3,50	31,79
826	Primitivo Licurti (Trullo di Pezza)	2021	14,78	3,6	96,0	7,37	0,61	3,72	45,46
827	Primitivo Santufili (Mocavero)	2019	14,55	6,6	144,0	5,75	0,47	3,74	37,00
828	Primitivo (Mocavero)	2021	14,06	5,5	138,0	5,34	0,24	3,65	36,40
832	Salice Salentino (Taurino)	2011	14,15	0,7	139,0	5,48	0,61	3,63	32,97
834	Squinzano (Appolorio)	2019	13,70	7,8	103,0	5,30	0,46	3,56	33,20
835	Valle Cupa (Appolorio)	2019	15,10	4,0	61,0	6,10	0,67		31,10
837	Barone de Grecis (Cantine del Falco)	2021	13,50	8,9	125,0	3,60	0,50	3,65	33,50
844	Portale Adducca (Casa Maschito)	2017	14,02	0,2	99,0	6,30		3,40	
847	Ros-is Tintilia del Molise Rosato Bio (Cantine Salvatore)	2022	13,43	3,1	77,0	7,37	0,17	3,06	24,50
848	Ti.A.Mo.Rosso (Cantine Salvatore)	2018	14,27	5,4	82,0	4,98	0,56		34,50
851	Fiano Jody (Spagnoletti Zeuli)	2022	12,56	3,5	81,0	5,56	0,31	3,31	25,30
852	La Chicca Moscato (Spagnoletti Zeuli)	2015	14,29	84,2	99,0	5,81	0,43		32,10
862	Bianco Santa Chiara (Terre Nobili)	2021	13,52	4,0	95,0	4,91	0,22	3,58	23,93
863	Cariglio (Terre Nobili)	2021	15,15	3,2	87,0	5,13	0,56	3,71	32,80
865	Ciro Rosso (Santa Venere)	2021	13,50	4,1	54,0	4,83	0,65		30,80
875	Karmis (Contini)	2022	13,00	4,9	109,0	5,20		3,50	21,00
884	Cannonau SILENO (Deiana Ferruccio)	2021	14,48	1,4	95,0	5,30	0,32		
894	Vermentino di Gallura (Zanatta)	2020	13,31	0,9	84,0	5,10	0,21		20,10
902	Salina Bianco Malvasia (Caravaggio)	2019	12,55		131,0				
905	Nero d'Avola (Caruso & Minini)	2021	13,54	5,0	78,0	5,90	0,43	3,40	30,00
906	Cutaja Nero d'Avola (Caruso & Minini)	2018	14,10	6,4	80,0	6,00	0,50	3,50	33,60
907	Inzolia Bianco (Caruso & Minini)	2022	12,65	4,2	82,0	6,00	0,27	3,32	17,80
908	Grillo Naturalmente Bio (Caruso & Minini)	2022	12,70	3,8	70,0	6,00	0,20	3,25	19,20
913	Miano Catarratto Doc Valledolmo (Castelluci Miano)	2021	13,09	1,3	89,0	6,78	0,38		19,60
914	Perricone Naturalmente Bio (Caruso & Minini)	2020	13,70	5,0	65,0	6,40	0,42	3,40	29,00
916	Sampieri Catarratto Frizzante (Castelluci Miano)	2022	11,62	0,1	65,0	7,24	0,24	3,10	21,80
917	Fondo Filara Grillo Bio (Nicosia) *	2022	13,01	0,4	112,0	5,60	0,18	3,12	
918	Marsala Vergine Soleras (Pellegrino)		19,50	7,5	140,0	5,40	0,55	3,38	22,40
925	Lenza di Munti Etna Rosso (Nicosia)	2019	13,25	0,3	118,0	5,81		3,45	
930	Gibelé Zibibbo (Pellegrino)	2022	12,85	3,0	78,0	5,25	0,15		18,20
A01	Malbec (Fabre Montmayou)	2021	14,30	2,9	88,0	5,25	0,58		28,39
A03	Malbec Gran Reservado (Fabre Montmayou)	2020	14,30	2,8	90,0	5,30	0,58		28,52
A08	Grand Vin (Fabre Montmayou)	2018	14,50	2,9	125,0	5,10	0,41		30,10
A09	Phebus Torrontes (Fabre Montmayou)	2021	12,50	1,8	90,0	6,20	0,14		21,20
A10	Phebus Uco Blend (Fabre-Montmayou)	2021	14,30	2,4	85,0	5,29	0,55		29,90
A42	Tannat (Bouza)	2020	15,90		160,0	5,20	0,77		34,40
A44	Merlot (Bodega Bouza)	2020	14,80		157,0	4,70	0,59		30,20
A45	Chardonnay (Bouza)	2021	13,20		122,0	6,40	0,44		23,50
A46	Tannat Parcela Unica (Bodega Bouza)	2019	14,30		142,0	5,60	0,76		31,50
B22	Prosecco Rosé DOC Millesimato (Armani)	2021	10,77	15,2	125,0	5,22	0,13	3,11	17,74
B28	Spumante Wildbacher Rosé (Case Bianche)	2022	12,16	8,1	83,0	6,00	0,16	3,27	
B29	Spumante Lugana (Pasin)	2018	11,57	6,1	56,0	6,10	0,58		18,90
B31	Dosage Zero (Ca del Bosco)	2018	13,13	0,1	58,0	6,40	0,30	3,04	20,10
B33	Arunda Extra Brut		12,92	0,5	87,0	6,70	0,30		20,80
B35	Spumante Perpetuum (Arunda Sektellerei/Vivaldi)	oJ	12,82	3,7	110,0	6,94	0,21		20,90
B73M	Tokaji Aszú 6 put. (Pendis) 0,5 l	2013	10,75	171,9	229,0	6,52	1,17		

bei leeren Feldern sind die Werte nicht ermittelt worden



Jaromir Bremer, Jakob Jünke und das Bremer-Team erwarten Sie

Besuchen Sie uns in unserem Laden!

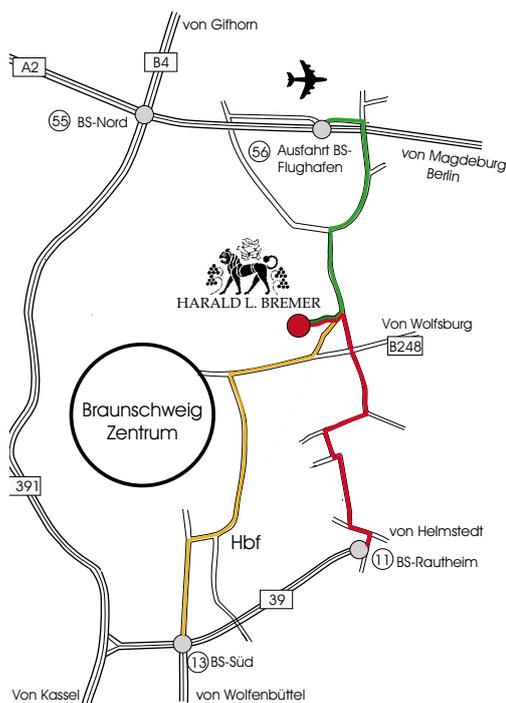
Hier können Sie neue und bewährte Weine probieren und dazu eine Auswahl an Delikatessen aus unserem Fattoria Programm genießen.

Geöffnet: Montag bis Freitag 9 – 18 Uhr

Mittwoch und Freitag von 13 – 18 Uhr und Samstag von 10 – 13 Uhr
mit Verkostung von Weinen und Delikatessen

Beste Parkmöglichkeiten direkt vor unserem Lager.

... und so erreichen Sie uns



- Anfahrt von Westen, Osten und Norden: Autobahn A2, Ausfahrt 56 BS-Flughafen Richtung Zentrum, über Schunterbrücke durch Ortsteil Querum an der Straßenabzweigung rechts halten. Der Querumer Straße 50 m folgen, dann scharf rechts abbiegen, noch ca. 400 m.
- Anfahrt von Süden: Autobahn A39 vom AB-Dreieck Salzgitter (A7), Ausfahrt 13 Richtung BS-Zentrum, dann Schildern Richtung Wolfsburg folgen, ca. 600 m nach Bahnunterführung Schildern in Richtung Querum, Flughafen ca. 800 m folgen. 10 m vor Ende der Querumer Straße links abbiegen, der Stichstraße 400 m folgen. Diese Strecke führt durch die Stadt.
- Die Alternative von Süden durch die Außenbezirke (schneller): Autobahnausfahrt 11 von der A39 links abbiegen, bis Helmstedter Str., dort wieder links in Richtung Zentrum ca. 400 m, Gegenüber von Opel rechts in den Brodweg, nach 2. Bahnübergang rechts bis Ebert-Allee, dort rechts einbiegen, nach ca 700 m links dem Autobahnschild folgen. Große Kreuzung geradeaus überqueren. An der Straßenabzweigung links abbiegen, Richtung Polizei Querumer Straße. Der Querumer Straße 30 m stadteinwärts folgen, dann rechts in die Stichstraße abbiegen, noch ca. 400 m.

- Geben Sie als Ziel im GPS Navigator **Querumer Str. 26 ein** und fahren Sie bis zum gelben Haus.

