



HARALD L. BREMER
Haus italienischer Qualitätsweine

Liebe Weinfreunde,

unsere Osterweine kommen in diesem Jahr aus den Marken von der Familie Di Ruscio. Ihre Weinberge liegen direkt an der Adria. Zu Ostern schmecken Ostertaube, die Colomba di Pasqua, genauso wie die köstlichen Nugateier von Baratti & Milano auch die beliebte Cremini-Schichtpraline passend zu Ostern als kleines Osterei. Alle diese süßen Eier bieten wir, geschmackvoll verpackt, als Osterüberraschung an.

Ein sonniges Osterfest wünschen Familie Bremer und das Bremer-Team



OSTERWEINE

der Familie Di Ruscio von der Adria

783 Falerio Bianco 2022

8,50 €

Der Falerio war schon zu Römerzeiten berühmt, benannt nach der antiken Stadt Falerio; dem heutigen Falerno. Allerdings war dies damals ein völlig anderer Wein, wahrscheinlich ein vino cotto, versetzt mit konzentriertem Most, wie es damals üblich war, um den Wein haltbar zu machen.

Der Falerio heute ist eine traditionelle Cuvée aus dem in Mittelitalien weit verbreiteten Trebbiano und den beiden heimischen Rebsorten Passerina und Pecorino, denen der Falerio sein feines floreales Aroma verdankt. Claudio de Ruscio hat eine besondere Beziehung zu diesen lange vergessenen einheimischen Sorten. Sein Falerio enthält daher auch wesentlich mehr Passerina und Pecorino und weniger Trebbiano als vorgeschrieben.

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.

785 Rosso Piceno 2021

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.



E30 OSTERWEINE 12 Fl. – frei Haus

99,00 €

je 6 Fl. Falerio Bianco + Rosso Piceno

doppelt genießen und dabei sparen 24 Fl. für

178,00 €

je 12 Fl. Falerio Bianco + Rosso Piceno



Das Angebot gilt, solange der Vorrat reicht, spätestens bis zum 30. April 2023



Es weht immer eine frische Brise vom Meer zwischen den Rebzeilen und macht sie daher weniger anfällig für Krankheiten.



DIE FAMILIE DE RUSCIO

Schon in vierter Generation ist die Familie Winzer aus Leidenschaft. Dante, der Großvater, wuchs zwischen den Weinbergen auf und schaffte es, durch harte Arbeit, eigenes Land zu kaufen und mit Reben zu bepflanzen. Der Grundstock war gelegt, Claudio und seine Frau Maria hatten die Idee, den Betrieb zu vergrößern und einen neuen Keller zu bauen, modern ausgestattet, um das Beste aus ihren Trauben zu holen. Die Söhne der beiden leben und arbeiten ebenfalls auf Terra Fageto. Angelo hat in Italien Önologie studiert und sein Bruder Michele hat in Kalifornien die neuesten amerikanischen Techniken im Weinbau gelernt.

Der vorsichtige Umgang mit Pflanzenschutzmitteln und die nachhaltige Behandlung der Natur waren für Claudio schon immer wichtig. Dahinter steht eine bewusste Einstellung gegenüber der Natur und die Idee, ein ursprüngliches Ökosystem zu erhalten und wenn es auch nur auf der eigenen Scholle ist. Da lag es Nahe die Weinberge zertifizieren zu lassen. Die meisten erforderlichen Richtlinien wurden bereits erfüllt. Das liegt auch an der günstigen Lage der Weinberge, dicht am Meer gelegen, weht stets eine frische Brise und macht die Reben weniger anfällig für Krankheiten.



Der gesamte landwirtschaftliche Betrieb Terra Fageto arbeitet streng nach den Bio-Richtlinien. **Es gibt aber nur eine Bio-Linie**, bei den anderen Weinen verzichtet er aus Kostengründen auf die Zertifizierung. Seiner Meinung nach macht es den Wein nicht besser. Wichtig ist ihm die ökologische Arbeit im Weinberg, denn nur so kann man die Erde für die kommenden Generationen bewahren.

Mit dem Frühling kommt der Rosé ...

und dieser kommt ebenfalls von Terra Fageto. Mittlerweile hat dieser herrliche Rosato die Herzen unserer Kunden erobert. Kein Wunder – erfüllt er doch alle Kriterien, die von einem Rosato erwartet werden. Gekeltert aus Sangiovese-Trauben verfügt er über einen speziellen Charme. Zart-Rosa schimmert er im Glas. Sein Duft nach verschiedenen Früchten, vor allem Brombeeren, Kirschen und Kräutern macht Lust auf den ersten Schluck. Der überrascht mit einem wunderschönen Spiel aus Säure, Körper und Frucht und *über allem schwebt ein Hauch von schwarzen Johannisbeeren.*

797 Marche Rosé 2022, Terra Fageto 8,50 €



Empfehlen Sie uns weiter – wir schicken Ihnen ein Überraschungs-Dankeschön!



Weine zum Osterfest



140 Kol Vernatsch 2022

9,90 €

Josef Weger ist ein Weingut mit Tradition. Inzwischen leitet der Ururenkel Johann den Betrieb. Wichtig ist ihm die Authentizität seiner Weine, man soll die Rebsorte schmecken und erkennen. Das ist ihm mit diesem Vernatsch sehr gut gelungen. Er überzeugt mit seiner schnörkellosen und ehrlichen Art.

Kirsche, Erdbeere, Mandel und ein Hauch Veilchen im Duft machen Lust auf den ersten Schluck, angenehm, fast filigran gleitet er dann über die Zunge. Ein leichter, gerbstoffarmer Wein, zart und frisch wie der nahende Frühling!

633 Dedicato a Benedetta 2018, Fietri

28,50 €

Der Dedicato a Benedetta ist der Herzenswein der Familie Capua und ein Hochzeitsgeschenk an die Tochter Benedetta. Die Sangiovese-Trauben für diesen Wein stammen von einem einzigem Weinberg, dem man eine besondere Pflege angedeihen lässt. Der Benedetta gewidmete Wein reift 18 Monate in großen Eichenholzfässern und anschließend noch weitere Monate auf der Flasche. Das Ergebnis ist ein Wein mit Charakter: *Sauerkirschen, Brombeeren, eine Spur Veilchenduft im Bouquet. Im Mund sehr komplex, dicht gewebt, würzig mit schönem Spiel zwischen Säure und Tanninen.*

662 Vetluna Riserva 2017, Bodo Bremer

11,90 €

Der Jahrgang 2016 ist jetzt leider ausgetrunken, ein großartiger Wein, aber nicht traurig sein, denn wir haben die Riserva 2017. Wir schauen mit gemischten Gefühlen auf die Weinlese 2017 zurück. Durch einen Kälteeinbruch im Mai waren 30% der Jungtriebe erfroren, dazu kam eine extreme Hitze, so dass wir einen sehr geringen Ertrag hatten. Aber wir waren damals schon überzeugt: wenig aber gut. Diese Riserva 2017 bestätigt unsere Zuversicht und wir freuen uns über jede Flasche, die wir genießen.

Dieser Vetluna Riserva 2017 verströmt im Glas einen angenehmen Duft nach reifen Kirschen und Brombeeren, dazu etwas Pfeffer. Im Mund straff, mit präsender Säure, die ihm Lebendigkeit verleiht und in einen kräftigen, aber eleganten Abgang mündet. Im Nachspiel verabschiedet er sich mit fruchtigen Kirschnoten, die noch lange auf der Zunge bleiben.

E93 Phebus Weine aus Argentinien

frei Haus – je 3 Flaschen Phebus weiß und rot 54,00 € – doppelt genießen je 6 Fl. für 99,00 €

Fabre Montmayou

Hervé-Joyaux Fabre stammt aus Bordeaux, wo er als Weinhändler sein Geld verdiente. Anfang der 90-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). Beeindruckt vom Potenzial des Malbec, kaufte er die Weinberge und baute eine neue Kellerei in Vistalba.

Moderne Kellertechnik + Klima und Böden von Mendoza + Know how aus Bordeaux =

Fabre-Montmayou!

A09 Phebus Torrontes 2021 7,90 €

Dieser Torrontes wartet mit unzähligen Aromen auf: vollreife Trauben, etwas Litschi, Aprikosen, weißer Pfirsich, Limetten und vieles mehr. Am Gaumen intensiv mit gutem Volumen, dabei aber frisch durch eine fein eingebundene lebendige Säure.

A10 Phebus Uco Blend 2021 10,80 €

In dieser Blend vermischen sich die Cassis-Aromen des Cabernet Franc mit dem Duft reifer, dunkler Früchte aus dem Malbec aufs Feinste.



OSTERFATTORIA



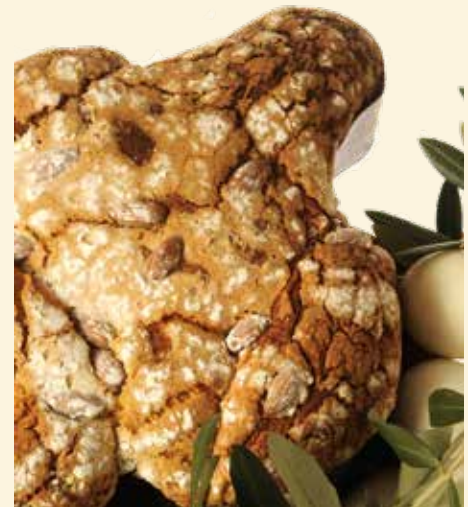
T756 Ostertaube 750 g, Le Logge

15,90 €

Viele Legenden ranken sich um dieses Gebäck, aber aller Wahrscheinlichkeit nach wurde die Colomba di Pasqua von einem geschäftstüchtigen Mailänder Bäcker erfunden. Dieser war bereits für den traditionellen Weihnachtskuchen Panettone bekannt. Er verwertete das erfolgreiche Hefegebäck noch einmal zur Osterzeit in Form einer Taube als Symbol des Friedens. Wie der Panettone ist die Ostertaube ein lockeres süßes Hefegebäck; allerdings mit kandierten Orangenstückchen und einer knackigen Glasur aus Zucker und Mandeln. Unsere Colomba wird von der Pasticceria Le Logge in Massa Marittima nach alter Tradition und natürlich mit den besten Zutaten gebacken. Genießen Sie die Ostertaube als Dessert mit einem Glas Moscato d'Asti (Nr. 570) oder zum Kaffee am Nachmittag. In Italien wird sie auch oft zum Frühstück aufgetischt.

Die Colomba di Pasqua eignet sich auch sehr gut als Ostergeschenk.

Tipp: Die Taube ist haltbar bis Ende Juni 2023: angeschnitten und wieder verschlossen, bleibt sie mindestens zwei Wochen frisch.



Ostereier von Baratti & Milano



T778 Ostereier-Mischung 200 g 10,90 €

Turin ist die Hauptstadt der Schokolade und aus dem Piemont kommen die besten Haselnüsse. Beides sind die Grundzutaten für den Turiner Nugat. Zu Ostern gibt es ihn als Osterei mit einer leicht geröstet und wunderbar knackigen Haselnuss zwischen der zart schmelzenden Nugatschokolade. Neu sind in der Tüte die Ostereier aus dunkler Schokolade, gefüllt mit Mandel- oder Kakaocreme.

T776 Ostereier Cremini 200 g 9,90 €

Zwischen den zwei Schichten aus dem berühmten turiner Nugat, gibt es eine weitere Schicht aus Nuss-, Mandel- oder Pistaziencreme. Zu Ostern treten die Cremini nicht als rechteckige Praline auf, sondern als Osterei.

T775 Ostereier Cognito 200 g 11,90 €

Mit der Pasticceria Cognito arbeiten wir schon seit vielen Jahren zusammen. Bekannt ist sie vor allem für ihre Lamorresi al Barolo. Aber Valeria Cognito kann noch mehr: **kleine Ostereier!** Zart schmelzende Nugateier – ansprechend verpackt. Das ideale Geschenk oder Mitbringsel zum Osterbrunch.



Österliche Schatzkiste

Was steckt da wohl drin? Na klar – alle Ostereier aus unserem Angebot:

T778 Ostereier-Mischung * T776 Ostereier Cremini * T775 Ostereier Cognito und eine Osterüberraschung 100 g von Baratti & Milano. Schön verpackt, **ein süßes Geschenk zu Ostern** für alle, die Nugat lieben.

G25 Schatzkiste Ostern 39,00 €



T107 Pici Ricetta Contadina 500g 6,80 €

Pici, so nennt man in der Toskana die handgerollten Nudeln, die nach alter Tradition nur aus Hartweizenmehl und Wasser bestehen. Sie gelten als Vorfahren der Spaghetti. Ursprünglich ein „Arme-Leute-Essen“ haben die Pici als traditionelles Gericht in letzter Zeit wieder viele Freunde gefunden.

Kochen Sie die Pici in reichlich Salzwasser. Wichtig ist, dass Sie die Pici in den ersten 8 bis 10 Minuten möglichst nicht umrühren, da sie sonst leicht zerbrechen. Die Kochzeit beträgt ungefähr 20 Minuten, aber man sollte immer wieder probieren.



T226 Salsa per Pici al Aglione 290g 7,00 €

Die Aglione ist eine Knoblauch-Tomaten-Soße, die in der Toskana traditionell mit den Pici zusammengesessen wird. Signor Stefano von Ape Contadina kocht sie nach altem überlieferten Rezept.