

Liebe Weinfreundinnen, liebe Weinfreunde,

jetzt beginnt der Wonnemonat Mai mit allem was dazu gehört, blühenden Wiesen, Bäumen und Büschen. Die ersten lauen Abende locken ins Freie. Mit dem Mai kommt auch die Lust auf frische fruchtige Weine und natürlich läutet der Mai auch die rosigen Zeiten ein – wir haben die neuen Jahrgänge probiert und ein Paket aus neuen und bewährten **Rosé-Weinen** zusammengestellt. Kulinarisch bringt uns der Mai den Spargel und je nachdem wie wir ihn zubereiten, im Paket "**Spargelweine**" ist für jede Variante der passende Wein dabei.

Sonnige Grüße und einen wonnigen Mai wünschen
Familie Bremer und das Bremer-Team

Neue Weine im Mai



333 Fiori dell'Estate 2024

7,90 €

Wann gibt es den neuen Fiori dell'Estate? Viele haben schon sehnsüchtig auf den neuen Sommerwein gewartet – **jetzt ist er da!** Arrigo Bidoli ist wieder eine ausgezeichnete Cuvée gelungen. Seinem Namen entsprechend duftet er nach Sommerblumen, gelben Früchten und einem erfrischenden Hauch Zitrus. Ein Wein, der zum Sommer passt *erfrischend und fruchtig – aber mit Charakter!*

12 Fl. Fiori dell'Estate ggf. + Fracht

82,80 €

668 Vetluna Campo Etrusco 2023

7,90 €

Als Partner gesellt sich der Campo Etrusco von Bodo Bremer dazu. Der Jahrgang 2023 ist viel zarter und eleganter als sein Vorgänger. Bodo lässt den Wein nicht so lange auf den Schalen liegen, dadurch wird er nicht nur heller in der Farbe, er nimmt auch weniger Tannine aus den Schalen auf, wodurch er im Mund feiner und fruchtiger erscheint. Wir finden, dieser Campo Etrusco passt mit seiner Eleganz perfekt in den Mai!

Im Bouquet Kirsche, Brombeere und eine Spur schwarzer Pfeffer, er füllt den Mund mit schöner Frucht und seine trinkanimierende Säure schenkt ihm Frische und Jugendlichkeit.

Diesen Campo können Sie auch leicht gekühlt genießen, ob zu einem Teller Pasta oder zum ersten gegrillten Steak, dieser Wein ist immer eine gute Wahl – unkompliziert aber dabei nicht langweilig!

E36 Mai-Weine 12 Fl. – frei Haus 92,00 €

je 6 Fl. Fiori dell'Estate und Vetluna Campo Etrusco

doppelt genießen und dabei sparen 24 Fl. – frei Haus 168,00 €

je 12 Fl. Fiori dell'Estate und Vetluna Campo Etrusco

Alle Angebote gelten, solange der Vorrat reicht, spätestens bis zum 30. Juni 2025

WEINE ZUM SPARGEL



Welcher Wein zum Spargel?

Spargel und Wein – ein Klassiker! Damit der Wein den feinen Geschmack des Spargels nicht überdeckt, sondern unterstreicht, eignen sich besonders frische, elegante und nicht zu opulente Weißweine. Hier eine Auswahl idealer Weißweine, die hervorragend zu Spargel passen – je nach Zubereitungsart:

281 Soave Classico (Pieropan) 2024 10,50 €

Der Soave von Pieropan passt mit seiner verdeckten Säure zu allen einfachen Spargelgerichten. Wir würden ihn auch zum Risotto mit grünem Spargel empfehlen. Der Soave von Pieropan, einem der besten Winzer im Soave, ist unser Lieblingswein zum Spargel.

302 Friulano Vitis Nova (Letizia Danieli) 2024 8,90 €

Zu Spargel klassisch mit Sauce Hollandaise und Schnitzel passt der kräftige Friulano Vitis Nova. Seine geschmeidige Struktur und seine balancierte Säure passen hier perfekt, auch der leicht bittere Mandelton harmonisiert mit dem Spargel.

277 Manzoni Bianco (Rechsteiner) 2024 8,90 €

Egal ob zu grünem oder weißem Spargel, der Manzoni Bianco, fügt sich harmonisch. Er ist nicht laut, überdeckt nichts, bringt aber trotzdem Tiefe und Struktur.

E33 Spargelweine je 2 Flaschen frei Haus 62,00 € doppelt genießen: je 4 Fl. frei Haus 118,00 €

302 Friulano Vitis Nova 2024 8,90 €



Der Friulano der Linie "Vitis Nova" vom Weingut Marina Danieli hat uns nach dem ersten Schluck überzeugt. Mit Marina kümmert sich nun auch ihr Tochter Letizia um das Weingut. Die Linie Vitis Nova steht für junge frische Jahrgangsweine.

Im Glas präsentiert sich der Friulano in einem leuchtenden Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Sein Duft macht Lust auf den ersten Schluck: weiße Blüten, Mandeln, Zitrusfrüchte und einem Hauch wilder Kräutern – ein typischer Friulano. Am Gaumen überzeugt er mit Frische, Ausgewogenheit und einer angenehm mineralischen Note. Der feine Mandelton im Abgang ist ein charakteristisches Markenzeichen des Friulano und rundet das Geschmackserlebnis harmonisch ab. *Ein echter Geheimtipp für Liebhaber italienischer Weißweine mit Anspruch – frisch fein und voller Charakter – ideal zum Spargel!*

277 Manzoni Bianco 2024 8,90 €

Der Manzoni Bianco vom Weingut Rechsteiner ist immer wieder ein faszinierender Weißwein, der besonders gut zum Spargel passt. Die Rebsorte, eine Kreuzung aus Riesling und Pinot Bianco, wurde ursprünglich vom italienischen Önologen Luigi Manzoni entwickelt – mit dem Ziel, das Beste beider Sorten zu verbinden.

Dieser Manzoni Bianco spiegelt die Philosophie des Familien Betriebs Rechsteiner perfekt wieder – modern, charaktervoll und mit der klaren Handschrift Florian von Stepski-Doliwas, dem derzeitigen Eigentümer des Familienbetriebs.

Dem Glas entsteigt ein Duft nach weißen Blüten, vor allem Weißdorn und Frühlingswiesen. Fruchtbige Noten von reifen Birnen, Äpfel und Zitrusfrüchten ergänzen das angenehme Bouquet.

Sein Abgang begeistert mit einer angenehmen Fülle, feiner Säurestruktur und mineralischer Tiefe.



Empfehlen Sie uns weiter ...

Risotto mit grünem Spargel

Zutaten für 4 Personen: 1 kg grüner Spargel, 350 g Carnaroli Reis, 1 mittelgroße Zwiebel oder zwei Schalotten, 1 Glas trockener Weißwein, 0,5 l Geflügelfond, frisch geriebener Parmesan, Olivenöl Extra Vergine

Zubereitung:

Spargel gut waschen, die harten Enden entfernen, dann die Spargelköpfe etwa 6 cm lang und die Stangen ungefähr 4 cm lang schneiden. In einem Topf 2-3 EL Olivenöl erhitzen und die kleingeschnittene Zwiebel darin andünsten bis sie glasig wird, den Spargel hinzufügen und mit einem halben Liter kochenden Salzwasser über brühen und ca. 7 Minuten kochen lassen.

Der Spargel sollte gar sein, aber nicht zu weich, dann alles über ein Sieb abgießen, aber das Spargelwasser auffangen. In einem zweiten Topf 2 EL Olivenöl erhitzen und den Reis darin unter ständigem Rühren glasig werden lassen. Mit dem Weißwein ablöschen und mit dem heißen Geflügelfond aufgießen. Hitze reduzieren und im geschlossenen Topf ungefähr 12 Minuten garen, dabei immer wieder von dem Spargelwasser dazugeben, so dass der Reis immer gut bedeckt bleibt. Wenn der Reis gar ist, den geriebenen Parmesan unterrühren, den Spargel vorsichtig unterheben und heiß servieren. Buon appetito!



T850 Schinken mind. 950 g

44,00 €

Wenn auch nicht so bekannt wie der Schinken aus Parma, ist der San Daniele Schinken mindestens ebenso gut. Er ist aromatisch, leicht süß, saftig und dabei so zart, dass er fast auf der Zunge zergeht. *Zum Spargel ist dieser feine, an der Luft gereifte Schinken Genuss pur!*

T855 geschnitten 80 g

9,40 €

Für alle, die keine Schneidemaschine haben oder denen ein Kilo zu viel ist. *Sofort genießen – ohne zu schneiden!*



Mitten im grünen Herzen des venezianischen Hinterlandes liegt das Rechtesteiner Familiengut.

278 Carménère 2024

8,90 €

Ein idealer Wein für die Grillsaison, er schmeckt zum Steak aber auch zu deftigen Grillwürstchen.

Der erste Eindruck ist ein starker Kräuterduft, dazu feine Pfeffernoten, Holunderblätter und eine Spur Paprika. Weich füllt er den Mund, mutet fast saftig an, jung und spannungsvoll verabschiedet er sich am Gaumen wieder mit einer feinen Kräuternote - würzig, kräftig, jung!

760 Ischia Bianco 2024

10,90 €

Casa d'Ambra, Ischia

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. Der Ischia Bianco wird aus Biancolella und Forastera gekeltert, zwei autochthone Rebsorten, die es nur auf Ischia gibt.

Aromen von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und einer feinen mineralischen Note erinnern an Meeresluft und mediterrane Kräuter. *Am Gaumen wirkt er frisch, klar und lebendig, mit einer eleganten Struktur und einem angenehm salzigen, langen Finale. Mit seinen mineralisch salzigen Noten, ist dieser Inselwein der perfekte Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten, oder einfach als Aperitif – ein Hauch Inselurlaub im Glas.*



... und wir schicken Ihnen ein Überraschungs-Dankeschön!

Mit Rosato in den Mai

*Mit dem Mai und dem schönen Wetter kommt die Lust auf frische und gut gekühlte Rosato-Weine.
Hier eine kleine Auswahl, die sommerliche Stimmung aufkommen lässt.*

209 Chiaretto Garda Mantovani 2024, Fraccaroli 8,40 €

Vom Weingut Fraccaroli am Gardasee stammt einer unserer beliebtesten Weißweine: der Lugana. Mit dem Chiaretto Garda ist ihnen ein schöner fruchtiger Rosé gelungen. Gekeltert aus Merlot, Rondinella und Cabernet Sauvignon, nur kurze Zeit auf der Schale gelegen bis er seinen brillanten kirschroten Farbton erreicht hat.

Ein vielseitiger Rose, der sich hervorragend als Aperitif eignet, aber auch zu Antipasti, leichten Sommergerichten und gegrilltem Fisch eine gute Figur macht.

793 IAVA Cerasuolo Bio 2024, VignaMadre 8,90 €

Cerasuolo, so nennt man in Süditalien die Rosé-Weine. Dieser hier ist aus der in Abruzzem vorherrschenden Montepulciano-Traube gekeltert. Ein herrlich anregender Rosato. Schon sein Duft macht Lust auf den ersten Schluck. Er erinnert an Rhabarber, Kirsche, Erdbeere und etwas an Granatapfel. *Für einen Rosato vollmundig, dabei frisch und fruchtig, mit lang anhaltendem sauberem Abgang.*

829 Il 150 Susumaniello 2024, Apollonio 8,90 €

Der Susumaniello ist eine uralte apulische Rebsorte, in den ersten zehn Jahren sehr ertragreich, dann aber nimmt ihr Ertrag rapide ab. Darum wurde der Susumaniello bei den Winzern immer unbeliebter und führte bald ein Schattendasein hinter Primitivo und Negroamaro. Bei Apollonio haben sie wieder Susumaniello angepflanzt und daraus einen Rosato gekeltert, benannt zu Ehren des 150-jährigen Jubiläum des Weingutes.

Im Glas schimmert er in lebhaften korallenrot, ein visuelles Versprechen für das, was folgt. *In seinem verführerischen Bouquet mischen sich Aromen von Erdbeeren, Granatapfel und Wildrosen. Im Mund ist er frisch und lebendig mit einer feinen Mineralität, präsender Frucht und einer würzigen Note im Abgang.*

E34 Rosa in den Mai 6 Fl. – frei Haus 51,00 €

je 2 Fl. IAVA, Chiaretto Garda und Il 150 Susumaniello

doppelt genießen und sparen 12 Fl. – frei Haus 95,00 €

je 4 Fl. IAVA, Chiaretto Garda und Il 150 Susumaniello

