



HARALD L. BREMER  
Haus italienischer Qualitätsweine



## Maiweine – weiß – rosa – rot



*Liebe Weinfreunde,*

in diese drei Weine haben wir uns auf der diesjährigen Messe Prowein verliebt: Der weiße Friulano aus den Colli Orientali wird im Friaul gern als Aperitif getrunken, ist aber auch zum Spargel eine gute Wahl. Der Rosato Flusia aus den Marken hat einen Anteil Lacrima Morro d'Alba, eine autochthone Rebsorte, die ihm seinen blumigen Duft schenkt. Aus dem Chianti, genauer vom Weingut I Sodi, stammt der verführerisch frische Rotwein nach alter Chianti Tradition noch mit einem Anteil weißer Trauben gekeltert. Schöne Weine für die ersten Abende im Freien, frisch und fruchtig und je nach Stimmung kann man sich entscheiden zwischen *weiß – rosa – rot*.

*Weine zum Spargel* ist in jedem Mai wieder das Thema, denn nichts begleitet dieses edle Gemüse so vortrefflich wie ein guter Weißwein. In diesem Jahr haben wir wieder zwei Spargelwein-Pakete zusammengestellt – eine De Luxe Version (6 Flaschen), bestehend aus drei sehr feinen Weißweinen und eine Version mit (12 Flaschen), für alle, die öfter Spargel genießen.

*Schinken zur Spargelzeit*, auch das ist immer eine beliebte Kombination und wir freuen uns, dass wir Ihnen deshalb unseren San Daniele Schinken wieder zum Sonderpreis anbieten können.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Wonnemonat Mai

*Ihre Familie Bremer und das ganze Bremer-Team*

*Noch mehr neue Weine und Angebote aus der FATTORIA →*

**E36 MAI-WEINE 12 Fl. – frei Haus – statt 90,80 €**

**85,00 €**

je 4 Fl. Friulano Bianco, Flusia Rosato und Solerto Rosso

**E37 MAI-WEINE 24 Fl. – frei Haus – statt 181,60 €**

**160,00 €**

je 8 Fl. Friulano Bianco, Flusia Rosato und Solerto Rosso

*Das Angebot gilt, solange der Vorrat reicht, spätestens bis zum 30. Juni 2017*



## Weinberge der Familie Scarbolo

### 365 Friulano Colli Orientali 2016 8,90 €

Az. Agr. Scarbolo Sergio



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 und auch zum Spargel eine gute Wahl.*

### 617 Solerto 2015 6,90 €

I SODI, Gaiole in Chianti



Mitte des 19. Jahrhunderts erstellte 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 80-ern beschloß das Consorzio für den Chianti Classico DOCG die Formel zu ändern: **Es durften nun keine weißen Trauben mehr zugegeben werden.** Wohin jetzt aber mit den weißen Trauben? Andrea Casini hat sie, wie früher üblich, zum Sangiovese gegeben und einen frischen fruchtigen Rotwein daraus gemacht. Er darf ihn zwar nicht Chianti nennen, aber was soll es: Hauptsache der Wein schmeckt.

*Ein Rotwein für Garten und Terrasse, ideal zu gegrilltem Fleisch oder einer Pizza. Bei sommerlichen Temperaturen schmeckt er auch leicht gekühlt.*

### 784 Flusia Lacrima Morro 2016 6,90 €

Romagnoli, Santa Maria del Fiore

Zum Mai gehört dieser Rosato von Romagnoli, denn er ist benannt nach der römischen Göttin des Frühlings, der Blumen und der Fruchtbarkeit - Flusia. In christlicher Zeit wurde sie umbenannt in die Heilige Maria der Blüten - Santa Maria del Fiore.

Auch heute noch hat man hier eine besondere Beziehung zu dieser Heiligen! Auf dem kleinen Marienaltar zwischen den Weinbergen wird selbstverständlich stets für frische Blumen gesorgt. Was diesen Rosato so unwiderstehlich macht, ist sein Anteil an der Rebsorte Lacrima di Morro. Sie verleiht ihm einen Duft von Wildrosen und Veilchen, dazu kommen fruchtige Aromen wie Kirschen, Pflaumen, Johannis- und Himbeeren.

*Ein Wein zum Verlieben, leicht, beschwingt, und blumig einfach passend zum Mai!*



## Lacrima di Morro d'Alba

*Lacrima di Morro* heißt übersetzt *Tränen des Schwarzen*, diesen Namen verdankt die Sorte, weil bei den vollreifen Beeren der Saft austritt - sie weint! Es ist eine autochthone Sorte, die nur in der Provinz Ancona in den Marken angebaut wird. Die Sorte war vom Aussterben bedroht, um dies zu verhindern, bekam sie 1985 ein eigenes DOC. Aber wirklich verhindern können es nur Winzer wie Renato Romagnoli, er liebt die duftig weichen und tanninarmen Weine der Lacrima di Morro.



**Empfehlen Sie uns weiter ...**



# Mit dem Wonnemonat Mai beginnen rosaroten Zeiten!

## **B28 Wildbacher Spumante Rosé 13,90 €**

Case Bianche, Tenuta Col Sandago

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.

**Der ideale Auftakt zu einem schönen Menü, servieren Sie ihn jetzt mit frischen Erdbeeren!**

## **850 Selva della Rocca 2016 7,90 €**

Cantina le Grotte, Apricena

Ein Rosato aus der Rebsorte **Nero di Troia**, die im Norden Apuliens, dem Gargano beheimatet ist. Aus ihr entstehen tanninreiche kräftige Rotweine. Die Rotwein-Tannine geben auch diesem Rosato seinen eigenen Charakter. Im Duft Kirschen und Erdbeeren, im Mund Struktur und Körper.

**Ein Rosato von faszinierender Klarheit und Eleganz, saftig und erfrischend durch seine belebende Säure.**

## **470 Lambrusco di Sorbara Vigna del Cristo, Cavicchioli, DOC**

**9,90 €**

Wenn schon Lambrusco, dann sollte es ein sehr guter sein! Ein Lambrusco ist ein Stück Lebensfreude, ein spontaner Genuss. Ein Glas Lambrusco Vigna del Cristo als Aperitif, als Auftakt zu einer kleinen Feier, zu einem schönen Essen, das vermittelt Freude und gute Stimmung. Der Lambrusco Vigna del Cristo aus dem Hause Cavicchioli gehört zu den allerbesten, hier gibt es keine Kompromisse in der Herstellung.

Nur der beste kühlkonservierte, aromatische Lambrusco-Most der Lage Vigna del Cristo wird für die zweite Gärung benutzt. Für diese sogenannte Spumantisierung, lässt man sich bei Cavicchioli Zeit, denn nur so kann der Lambrusco seine feine Perlage und die typischen Aromen entwickeln. Hellrubin leuchtet der Lambrusco im Glas, ein leichter Veilchenduft lädt zum Trinken ein. *Er schmeckt voll, trocken und nach roten Früchten – erfrischend und belebend!*

**Der Lambrusco Sorbara Vigna del Cristo - das ist perlendes Sommerglück!**

## **277 Incrocio Manzoni 2016, Azienda Rechsteiner, Oderzo**

**7,90 €**



Diesen Wein empfehlen wir immer wieder gerne zum Spargel. Auf der Vinitaly hat uns der neue Jahrgang überzeugt, schon beim Probieren mussten wir an Spargel denken. Sein Duft erinnert an Frühling, an Weißdornhecken und Wiesen, dazu Zitrusfrucht, Apfel, Pfirsich. Eine erfrischende aber ausgewogene Säure begleitet die fruchtigen Aromen im Mund. **Sein Abgang ist lang, gut strukturiert mit mineralischen, leicht nussigen Noten.**

**"Incrocio Manzoni 6.0.13"** ist die wohl erfolgreichste Kreuzung des berühmten Rebenforschers Giovanni Manzoni, der in den 1930-er Jahren an der Weinbauschule von Conegliano lehrte. Die Bezeichnung 6.0.13 bezieht sich auf die exakte Position im Versuchsfeld an der die Kreuzung zwischen Riesling und Weißburgunder geglückt ist. Es steht für die 13. Rebe in der 6. Reihe. **Die Züchtung verbindet die aromatische knackige Säure eines Rieslings mit dem vollmundigen Körper eines Weißburgunders.**

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

---

# Angebote zur Spargelzeit

---



## **E33 Spargelweine De Luxe – 6 Fl. frei Haus 79,00 €**

Spargel ist das königliche Gemüse und wir sind bereit, dafür Geld auszugeben. Warum sollte er dann nicht auch von einem entsprechend königlichen Wein begleitet werden?

Der **Soave Classico** von Pieropan ist ein eleganter Wein, harmonisch und ausgewogen von einem der besten Winzer des Soave. Dem steht der **Terlaner** der Klosterkellerei Muri-Gries in nichts nach: seidig elegant mit schöner Frucht und Fülle ist er ein feiner Begleiter zum Spargel. Ähnlich wie der **Arneis Roero** von Bruno Giacosa, der mit seinem zarten Charme und seinen floralen Noten nicht nur zum Spargel, sondern auch zum Frühling passt.

## **E32 Spargelweine – 12 Fl. frei Haus 89,00 €**

Mit diesen drei Weißweinen können Sie die kommende Spargelsaison bestens genießen, wie auch immer Sie den Spargel zubereiten, einer passt immer:

Der **Inzolia** passt mit seiner leichten Zitrusfrucht und der gut integrierten Säure zu allen einfachen Spargelgerichten. Zu grünem Spargel und zu einem Spargelrisotto würden wir den kräftigen **Pinot Grigio** mit seinen nussigen Aromen empfehlen. Werden die weißen Stangen ganz traditionell mit Schnitzel und Sauce Hollandaise serviert, dann schmeckt ein **Incrocio Manzoni** dazu, seine leicht fruchtigen feiwürzigen Aromen verbinden sich gut mit Spargel und Sauce.

---

## **Zum Spargel den guten San Daniele Schinken – jetzt im Angebot!**

### **T850 San Daniele Schinken mind. 950 g statt 39,70 € nur 35,00 €**

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 San Daniele Schinken Genuss pur!

### **T855 San Daniele Schinken geschnitten 80 g statt 6,90 € nur 5,90 €**

Für alle, die keine Schneidemaschine haben oder denen ein Kilo zu viel ist, bieten wir diesen köstlichen San Daniele Schinken zur Spargelzeit auch hauchzart geschnitten an. Dok dall'Ava schneidet und verpackt den Schinken professionell, er schmeckt wie frisch geschnitten. **(diese beiden Angebote gelten nur bis 31.05.2017)**



---

## **Piemonteser Haselnüsse – wir haben einen neuen Lieferanten gefunden!**

Mit den guten piemonteser Haselnüssen ist es gar nicht so einfach, oft sind sie schon im Frühjahr ausverkauft. So auch bei Papa dei Boschi, er konnte uns nicht mehr beliefern. Aber die Nachfrage war groß, denn viele knabbern gerne dieses köstlichen Nüsse, leicht geröstet, zu einem Glas Wein. Das schmeckt nicht nur sehr gut, sondern es ist obendrein auch noch sehr gesund: **Haselnüsse enthalten ähnlich wie Oliven einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren und Vitamin E.** Wir haben telefoniert, unsere Kontakte spielen lassen, bis wir endlich einen neuen Lieferanten gefunden haben, wo die Qualität stimmte und der uns beliefern konnte. **Auf genussvolles Knabbern!**

### **T744 Geröstete Haselnüsse, Pariani, Turin, 150 g 7,50 €**

