



HARALD L. BREMER
Haus italienischer Qualitätsweine

FRÜHLINGSGLÜCK + OSTERFREUDEN

Liebe Weinfreunde,

Frühlingsgefühle sind herrlich – die Tage werden länger, die Vögel zwitschern und wir freuen uns über jede Sonnenstunde. Begleiten Sie diese Glücksmomente mit den passenden Weinen: Spritzig und fruchtig ist der **Pinot Grigio Sandanel** aus dem Friaul, ein Rosé aus Weißweitrauben. Dazu bieten wir Ihnen den **Spumante Lugana Brut** an, ein Spumante von ausgesuchten Partien des Lugana Weines, auf der Flasche vergoren – trocken aber frisch und fruchtig. Ganz Besonders möchten wir Ihnen die **Weine von Fietri** aus dem Chianti Classico ans Herz legen. Gelegen zwischen Wald und Olivenhainen, inzwischen auch bio-zertifiziert, entstehen hier charaktervolle Weine. Möchten Sie sich zum Osterfest etwas Besonderes gönnen, dann empfehlen wir als Weißwein den **Manna von Franz Haas** und aus der Toskana einen **Rotwein vom Monte Amiata**.

Frischer Pecorino, diverse **italienische Ostereier**, ein **Mirto (Myrten-Likör)** aus Sardinien und natürlich die **Ostertaube** runden das Programm ab – lesen Sie mehr auf den nächsten Seiten.

Ein frohes Osterfest wünschen Ihnen Familie Bremer und das Bremer-Team



Ostern naht – Ostertauben schon eingeflogen!

Es wird Frühling, denken wir nicht nur an Osterhasen und Ostereier, sondern auch an den italienischen Osterkuchen – **die Ostertaube**. Wie beim Panettone handelt es sich um ein luftig lockeres Hefegebäck mit kandierten Orangestückchen und einer Glasur aus Hagelzucker und Mandeln. Gebacken wird bei Le Logge nach alten Rezepten – aber das Wichtigste sind: **allerbeste Ausgangsprodukte**.

T756 Colomba di Pasqua – Ostergebäck 750 g 14,90 €

E30 ENOTECA FIETRI je 6 Fl. Chianti Classico + Hic et Nunc – frei Haus **119,00 €**

E31 ENOTECA FIETRI je 12 Fl. Chianti Classico + Hic et Nunc statt 261,60 **211,00 €**

E38 FRÜHLINGSGLÜCK 6 Fl. frei Haus – statt 87,40 € **69,00 €**

ich möchte alles probieren – je 1 Fl. der im Folgenden angebotenen Weine

WEINVERKOSTUNG – TERMIN VORMERKEN: 8. bis 10. JUNI!

Diesen Sommer haben wir wieder eine große Weinverkostung geplant: Die Winzer sind schon eingeladen. Besuchen Sie uns in unserem Garten, probieren Sie zusammen mit den Winzern unsere Weine.

Das Angebot gilt, solange der Vorrat reicht, spätestens bis zum 30. April 2018

ZWISCHEN WÄLDERN UND OLIVENBÄUMEN



621 Chianti Classico 2015

Ein Chianti aus 100% Sangiovese-Trauben, bestechend sauber und klar. Typisch im Duft: Waldbeeren und Sauerkirsche werden begleitet von Pfeffer und Wachholder, dazu die Aromen der mediterranen Macchia. Auch im Mund ist dieser Chianti eine Überraschung. Er gleitet über die Zunge, wobei seine feinen Tannine mit einer prägnanten Säure spielen – im Abgang saftig und elegant.

621 Chianti Classico – 10,90 €

647 Hic et Nunc 2016

Was für ein Name für einen Weißwein – Hier und jetzt – soll das eine Aufforderung sein, diesen Wein sofort zu genießen? Das sollte man, gerade bei diesem Wein aus Chardonnay und Vermentino nicht unbedingt tun. Er braucht etwas Zeit im Glas, um seinen Höhepunkt zu erreichen. Aber dann kommt er so reichhaltig daher, dass man fast meint, er platze vor Extrakt und Fülle.

Ein Wein der erzählt, sowohl im Duft, als auch im Mund: Fein eingebundenes Holz, weiße Blüten und exotische Früchte, um nur einige zu nennen.

647 Hic et Nunc – 10,90 €



AZIENDA FIETRI IM HERZEN DES CHIANTI CLASSICO

Malerisch gelegen zwischen Wäldern und Olivenhainen in der Nähe des Städtchens Gaiole liegt die Azienda Fietri. Um die Burg entstand eine Siedlung von Bauernhäusern, die heute in sehr gepflegte und geschmackvolle Apartments umgebaut wurden. (www.fietri.com).

Seit 1939 gehört das Gut der Familie di Capua, die sich sehr für den Erhalt und die Weiterentwicklung der Azienda einsetzt. Vor allem der jetzige Leiter Guido di Capua hat das Ziel, auch den Weinbau auf dem Gut voranzubringen. Dazu hat er Walter Moriari als Fattore (Verwalter) eingestellt, der erheblich dazu beiträgt.

Walter Moriari und Bodo Bremer verbindet eine lange Freundschaft. Walter ist glücklich auf Fietri zu arbeiten, denn Capua lässt ihm freie Hand und Walter kann seine Ideen verwirklichen. So hat er nach und nach den Betrieb auf biologischen Weinbau umgestellt.

Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Sowohl der Chianti als auch der Weißwein Hic et Nunc – sein erster zertifizierter Bio-Wein – zeigen Klasse, Typizität und Eleganz.

E30 ENOTECA FIETRI je 6 Fl. Chianti Classico + Hic et Nunc frei Haus **119,00 €**

E31 ENOTECA FIETRI je 12 Fl. Chianti Classico + Hic et Nunc statt 261,60 € **211,00 €**

FRÜHLINGS-EMPEHLUNGEN

121 Manna 2016

21,90 €

Franz Haas, Montan



Zu Ostern sollte man sich etwas Gutes gönnen. Diesen großartigen Wein hat Franz Haas seiner Frau Maria Luisa Manna gewidmet. Eine eigenwilligen Cuvée: Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay und eine Spätlese vom Gewürztraminer.

Daraus entsteht ein außergewöhnlicher Wein mit komplexem, vielschichtigen Bouquet:

Feines Holz, Banane und andere reife Früchte, Holundernoten, zarte Rosenblätter, blühende Sommerwiese, unendlich! Schöner Körper, konzentriert und elegant, dichter Stoff mit herrlichem Abgang – ein großer Wein!

Meine Mutter, Uschi Bremer, meine Tochter Luisa und ich genießen den Manna jedes Jahr zum Muttertag! Das ist für uns Frauen ein Muss. (Brigitta Jünke-Bremer)



Pinot Grigio – Rosé aus Weißwein-Trauben

316 Pinot Grigio Sandenel 2017 6,90 €

Margherita & Arrigo, Rive d'Arcano

Die Trauben des Pinot Grigio haben eine eher rötliche Farbe (siehe Bild), trotzdem zählt diese Sorte zu den Weißweinen. Arrigo Bidoli hat den Wein der reifen Pinot Grigio-Trauben einige Zeit auf den Schalen liegen lassen, so dass er die Farbe der Beerenhäute annehmen konnte. Dieser Wein ist wieder eine Überraschung: *Leicht, frisch und fruchtig kommt er daher. Im Duft Himbeeren, Apfel und leichte Mandelnoten – er verführt zum ersten Schluck und hält was er verspricht. Dieser Pinot Grigio ist angenehm leicht und trocken – ein Wein der Spaß macht!*

Arrigo Bidoli kann es einfach – wir freuen uns schon auf seinen Fiori dell'Estate! (unser Sommerwein)

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

692 Montecucco Lavico 2011 15,90 €

Amiata, Toskana

Montecucco ist ein neues recht anspruchsvolles DOCG in der südlichen Toskana, gelegen zwischen Grosseto und Siena am Fuße des Monte Amiata.

Hier gründeten Simone und Stefania ihr kleines feines Weingut, nur drei Hektar haben sie mit Reben bepflanzt. Mit viel Sorgfalt und Liebe kelterten die beiden ihre Weine, die in der urtümlichen Landschaft verwurzelt sind. Weine mit Persönlichkeit und Charakter. Der Monte Amiata ist ein erloschener Vulkan aus dem Pleistozän, seine letzten Ausbrüche sind schon fast 200.000 Jahre her, trotzdem bestimmen sie bis heute das einmalige Terroir. Darauf bezugnehmend haben die beiden ihrem Wein den Namen **Lavico** (abgeleitet von Lava) gegeben.

Wie die meisten guten Weine verlangt er vom Verkoster Geduld, um ihm dann mit der Entfaltung all seiner Aromen großzügig zu belohnen.

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.



Mit Lugana Brut das Frühjahr begrüßen!

B29 Lugana Spumante Brut 14,90 €

Pasini, Raffa, DOC - Metodo Classico

Ein feiner trockener Spumante aus einer Partie des frisch-fruchtigen Lugana-Weins. Während der 12-monatigen Reifung auf der Flasche wird der Lugana regelmäßig gerüttelt und wie ein Champagner von der Hefe getrennt.

Das Ergebnis ist ein LUGANA Brut der Extraklasse. Sein Duft ist zart aber komplex, im Geschmack ist er trocken, aber gleichzeitig fruchtig, frisch, da kommt Freude auf zum Wohl auf frohe Ostern!





B66 Liquore di Mirto 0,5 l – Myrtenlikör 15,90 €

Überall auf Sardinien findet man die kleinen Myrtenbüsche. Im August blühen sie weiß und im Herbst reifen an ihnen kleine dunkelblaue Beeren. Mit Ihnen setzt man den Mirto an. Der Alkohol entzieht den Beeren Farbe, Saft und Geschmack. Nach einigen Monaten gibt man eine Infusion aus Zucker und Honig dazu. Der Honig ist wichtig, denn durch seine starke Süßkraft kann der Zuckeranteil niedrig gehalten werden. So behält der Likör die Fülle der Myrte-Aromen und bekommt einen samtig weichen Geschmack. Es gibt viel Mirto auf Sardinien, aber der von **Bresca Dorada ist der beste, den wir gefunden haben**. Er hat uns

so gut gefallen, dass wir ihn zu Ostern ins Programm aufnehmen. Der Mirto ist verdauungsfördernd und wird auf Sardinien nach dem Essen angeboten. **Probieren Sie ihn, nach einem opulenten Mahl tut er einfach gut!**

FATTORIA ZU OSTERN

T811 Pecorino fresco – frischer Pecorino

9,90 €

Caseificio Manciano, mind. 450 g

Seit Jahren kaufen wir den guten Pecorino Stagionato bei der vorbildlich geführten Genossenschaftskäserei in Manciano. Der letzten Lieferung lagen versehentlich zehn frische Pecorino Käse bei, die wohl für einen anderen Kunden bestimmt waren. Wir erklärten uns bereit, sie zu behalten und haben den frischen Pecorino großzügig verteilt. Begeisterte Rückmeldungen waren die Folge: Warum kauft ihr immer nur den gereiften Pecorino, **der frische ist so herrlich mild und saftig!** Gut – machen wir hiermit! In der Toskana isst man den frischen Pecorino vor allem im Frühjahr mit Saubohnen, Brot und Olivenöl – Pecorino con Fave! Passt doch!



Ostereier von Baratti & Milano aus Turin – Tüte a 150 g 8,90 €

Turin ist die Hauptstadt der Schokolade und aus dem Piemont kommen die besten Haselnüsse. Beides sind die Grundzutaten für den Turiner Nougat. Übers Jahr bieten wir diesen Nougat, auf italienisch Gianduia, als dachförmige Praline die Gianduiotti an (T762). Zu Ostern hat man bei Baratti & Milano aus diesem feinen Nougat kleine Ostereier geformt und darin eine knackige piemonteser Haselnuss versteckt. Leicht geröstet und wunderbar knackig zwischen der zart schmelzenden Nougatschokolade.



Baratti & Milano können aber nicht nur köstliche Nougat-Ostereier, sondern bieten noch weitere Sorten an. Da haben wir uns entschlossen auch eine gemischte Tüte anzubieten mit sechs verschiedenen Sorten:

Kleine Ostereier aus edler Zartbitter Schokolade 70 %, Cafè mit Schokolade, Nougat und auch ein paar von den Eiern mit der versteckten Haselnuss. Dazu noch ein besonderer Clou: das Cremino Osterei – zwei Schichten Nougatw hell und dunkel in einem Ei.

T777 Nougat-Ostereier – Tüte 150 g 8,90 €

T778 Ostereier Mischung – Tüte 150 g 8,90 €

T756 Ostertaube 750 g 14,90 €

Das italienische Ostergebäck in Form einer Taube gehört unbedingt in die Oster-Fattoria. Gerade eingetroffen, haben wir schon alle davon genascht und sie ist wie jedes Jahr wieder unvergleichlich gut!

Genießen Sie Ostern italienisch mit einer Colomba di Pasqua!



T775 Ostereier Cagno 200 g 9,95 €

Viele kennen von Giovanni Cagno die köstlichen Lamoresi al Barolo. Aber der Pasticciere kann noch mehr. Seine kleinen Ostereier – natürlich mit den berühmten piemonteser Haselnüssen sind zu gut, man kann gar nicht wieder aufhören. Diese Ostereier sind ein Gedicht, sie machen süchtig, **darum am besten bis Ostern beiseite legen, sonst ...**