



**HARALD L. BREMER**  
Haus italienischer Qualitätsweine

# FRÜHLINGSGLÜCK + OSTERFREUDEN



*Liebe Weinfreunde,*

*die Tage werden länger und wir freuen uns über jede Sonnenstunde. Lassen Sie uns das Frühjahr genießen – freuen wir uns auf gute Weine, die Ostertaube, köstliche Nougateier und noch vieles mehr.*

*Einen guten Start in den Frühling und ein sonniges Osterfest wünschen Familie Bremer und Mitarbeiter/Innen*

## FRÜHLINGSWEINE

### 751 Frascati 2018, Pietra Porzia

**8,40 €**

Frascati zu Ostern?! – fällt Bremer nichts Besseres ein? Schon, aber dieser Frascati 2018 hat es uns angetan. Er hebt sich wohltuend von anderen Weinen seines Namens ab, denn bei Pietra Porzia weiß man wie es geht. So liegt die Erntemenge weit unter der im Frascati DOC erlaubten. Auch spielt die Zusammensetzung der verschiedenen Trauben eine Rolle. 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 stellt er sich vor, danach überrascht er im Mund mit einer für einen Frascati erstaunlichen Fülle und einem leicht mandeligen Abgang.*

### 914 Perricone Sachia 2015, Caruso & Minini 9,50 €

*Dieser Wein sucht seinesgleichen, er ist vollmundig, samtig mit feiner, leicht pfeffriger Würze und einer Schokoladennote im Abgang.*

**mehr über den Perricone erfahren Sie auf der nächsten Seite ⇨**

<b>E30 FRÜHLINGSWEINE je 6 Fl.</b> Perricone und Frascati - frei Haus	<b>105,00 €</b>
<b>E31 FRÜHLINGSWEINE je 12 Fl.</b> Perricone und Frascati - statt 214,80 €	<b>190,00 €</b>
<b>E38 FRÜHLINGSGLÜCK 6 Fl.</b> ggfs. + Fracht	<b>59,00 €</b>
<i>ich möchte alles probieren – je 1 Fl. Perricone, Frascati, Sandenel, Spumante, Vermentino, Salina Bianco</i>	
<b>Doppeltes FRÜHLINGSGLÜCK 12 Fl.</b> ggfs. + Fracht	<b>110,00 €</b>

*Das Angebot gilt, solange der Vorrat reicht, spätestens bis zum 30. April 2019*



*Perricone Trauben*

### **Perricone – die wiederentdeckt Sorte aus Siziliens Westen**

Früher, so erzählt uns Stefano Caruso, wurde der Perricone, auch Pignatello genannt, im Westen Siziliens viel getrunken. Doch dann kam der Nero d'Avola zunehmend in Mode, verdrängte den Perricone und machte ihn zum Verschnittpartner. Es wurde nur noch Nero d'Avola verlangt. Stefano Caruso fand das schade und beschloß als einer der ersten, den Perricone vermehrt zu pflanzen und solo auszubauen.

Er hatte gut entschieden, denn dieser Wein sucht seinesgleichen: Er ist vollmundig, samtig mit feiner, leicht pfeffriger Würze. Im Abgang hat er eine Schokoladennote und eine Spur Lakritze, was eine Reifung im Holzfass vermuten lässt. Aber weit gefehlt, der Perricone von Caruso wird ausschließlich im Stahl ausgebaut. Es ist der typische Charakter der Rebsorte, der hier zum Ausdruck kommt. Schon sein Bouquet ist einmalig: rote Früchte, dunkle Kirschen, Heidelbeeren, eine Spur Lakritze, etwas Kräuter ....

*Diesen Wein sollten Sie sich nicht entgehen lassen!*

**914 Perricone Sachia 2015, Caruso & Minini 9,50 €**

### **... noch mehr aus Sizilien**

Salina, eine der liparischen Inseln, gehört auch zu Sizilien. Hier macht Nino Caravaglio seine Weine und wir freuen uns über die **neue Partie des Salina Bianco**. Auch der Jahrgang 2018 ist Caravaglio wieder sehr gut gelungen. Die vulkanischen Böden, das einzigartige Terroir und das Mikroklima der Insel verleihen den Weinen ihren einzigartigen Charakter. *Il Sapore dell'Isola*, wörtlich übersetzt: der Geschmack der Insel. Unter diesem Motto führt Nino sein biologisch arbeitendes kleines Unternehmen.

Auch der neue Jahrgang des Salina Bianco ist ein Wein mit Persönlichkeit. *Voll und aromatisch, sein Duft ist zuerst blumig, dann mineralisch. Im Geschmack erinnert er an das Meer, das die Insel umgibt.*

**902 Malvasia Bianco Secco 2018 9,95 €**



*Il Sapore del Isola  
der Geschmack der Insel*



**Pinot Grigio Ramato  
Rosé aus Weißwein-Trauben**

### **316 Pinot Grigio Sandenel 2018 6,90 €**

Für die Freunde dieses saftigen Pinot Grigio haben wir auch in diesem Jahr wieder den Sandenel bestellt. Die Trauben des Pinot Grigio bekommen, wenn sie reif sind, eine leicht rötliche Farbe (siehe Bild). 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.

*Leicht, frisch und fruchtig kommt er daher. Im Duft Himbeeren, Apfel und leichte Mandelnoten. 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! (unseren Sommerwein)*

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

## Große Rotweine zum Osterfest

### 633 Dedicato a Benedetta 2015 21,90 €

Bei einer Brunello-Verkostung im Februar hatte Bodo den Dedicato a Benedetta zwischen die Brunello-Weine geschummelt. Keiner wusste Bescheid, denn die Flaschen waren verdeckt. Umso erstaunter waren wir nach der Probe als sich herausstellte, dass der zweite Platz gar kein Brunello war – es war der **Dedicato a Benedetta** von Fietri – einem Weingut aus dem südlichen Chianti Classico Gebiet bei Gaiole. Hochgelegen zwischen Wäldern und Olivenhainen, ein idyllischer Ort mit einer fantastischen Aussicht. (Wer sich nach Ruhe sehnt, die Familie vermietet auch einige geschmackvoll eingerichteten Appartements – [www.fietri.com](http://www.fietri.com))

Der Dedicato a Benedetta ist ein 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. Die Reben werden stark ausgedünnt und es wird pro Stock nur ein Kilo Trauben geerntet. 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 Veilchenhdudft im Bouquet. Im Mund dann sehr komplex, dicht gewebt von kompakter Struktur, würzig mit schönem Spiel zwischen Säure und Tanninen in einem nicht enden wollenden Abgang.

### 540 Nebbiolo d'Alba 2015 34,00 €

Vigna Valmaggione, Bruno Giacosa

Dieser Nebbiolo trägt noch die Handschrift des großen piemonteser Winzers Bruno Giacosa. Als der Wein vor vier Jahren in den Keller kam, lebte Bruno Giacosa noch. Jetzt muss Bruna Giacosa zusammen mit ihrem Önologen Dante Scaglione es alleine schaffen, das Niveau zu halten, eine der besten Kellereien des Piemont zu bleiben. Dieser Nebbiolo der berühmten Lage Valmaggione reifte 14 Monate im großen Holzfass aus französischer Eiche. Beeren, getrocknete Blüten, vor allem Rosen, Kirsche und etwas Pflaume, aber das Schönste an diesem Wein sind seine filigranen einmaligen Nebbiolo-Tannine – fast ein Barbaresco!



## Vermentino aus der Maremma

Im Januar erhielten wir Nachschub von Santa Lucia: Eine Palette des Morellino di Scansano und darauf war eine Kiste mit Vermentino Brigante 2018. Da waren wir gleich neugierig: Probiert – für gut befunden – gleich bestellt!

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 ihrer Erde gestohlen!*



659 Vermentino Brigante 2018, Santa Lucia 8,40 €

## ... damit stoßen wir Ostern an

Beppe Bellei war der erste, der 1980 einen Lambrusco di Sorbara als Flaschengärungs-Spumante auf den Markt brachte. Er hielt nichts von Autoklaven und seine häufigen Reisen in die Champagne bestärkten ihn in seiner Meinung. Im Jahr 2003 kaufte das Weinhaus Cavicchioli die Kellerei Bellei und seitdem ist Sandro Cavicchioli der Önologe. Dieser Brut Rosso aus 100% Lambrusco di Sorbara-Trauben ist das Ergebnis kontinuierlicher Studien, Forschung und Erfahrung, die Bellei und Cavicchioli mit der Flaschengärung (metodo classico) gesammelt haben.

*Helles Rubinrot, farbig kompakter Schaum, eine feine anhaltende Perlage. Der fruchtige Duft von Erdbeeren und Himbeeren wird begleitet von einer zarten Veilchennote. Am Gaumen ist er frisch und recht tanninhaltig, vollmundig und cremig.*



B23 Brut Rosso 2014, Cavicchioli 16,90 €

**E38 FRÜHLINGSGLÜCK – 6 Fl. ggfs. + Fracht 59,00 €**

je 1 Fl. Perricone, Frascati, Sandanel, Spumante Brut, Vermentino, Salina Bianco

**doppeltes FRÜHLINGSGLÜCK – 12 Fl. ggfs. + Fracht 110,00 €**

# FATTORIA ZU OSTERN



## T756 Ostertaube 750 g, Le Logge 14,90 €

Es wird Frühling und da denken wir nicht nur an Osterhasen und Ostereier, sondern auch an den italienischen Osterkuchen – die Colomba di Pasqua – die Ostertaube. Viele Legenden ranken sich um dieses Gebäck, aber in Wirklichkeit wurde die Colomba di Pasqua von einem geschäftstüchtigen Mailänder Bäcker erfunden, der bereits für den traditionellen Weihnachtskuchen Panettone bekannt war. Er verwertete das erfolgreiche Hefengebäck noch einmal zur Osterzeit in Form einer Taube als Symbol des Friedens. Wie der Panettone ist die Ostertaube ein lockeres süßes Hefengebäck; allerdings mit kandierten Orangenstückchen und einer köstlichen Glasur aus Zucker und Mandeln.

*Tipp: Die Taube ist haltbar bis Juli 2019, angeschnitten und wieder verschlossen, bleibt sie mindestens 2 Wochen frisch, aber meistens erlebt sie das nicht, denn sie schmeckt einfach zu gut!*

## T811 frischer Pecorino, mind. 450 g 11,90 €

Im letzten Jahr haben wir zu Ostern den frischen Pecorino gekauft – begeisterte Rückmeldungen waren die Folge: **der frische ist so herrlich mild und saftig!** Na dann bestellen wir ihn doch wieder zu Ostern, dieser Käse hat seine Freunde! Probieren Sie den Käse mit der Caviale di Belzebu oder wie man es in der Toskana im Frühjahr isst – mit frischen Saubohnen (Fave).



## T703 Il Caviale di Belzebu, Inaudi 100 g 6,90 €

Der frische Pecorino ist ziemlich mild. Für alle die es schärfer mögen, empfehlen wir La Caviale di Belzebu, ein süß-scharfe Salsa aus Honig und Peperoncino. Diese Salsa peppt milden Käse auf und bereichert das Geschmackserlebnis von gereiftem würzigen Käse. Sie gibt auch vielen anderen Gerichten ein besonderen Kick. Diese scharfe Honigmischung darf nicht fehlen, wenn Käse auf den Tisch kommt.

## T778 Ostereier Mischung 180 g Baratti & Milano 9,90 €

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 Gianduotti an (T762). Zu Ostern hat man bei Baratti & Milano aus diesem feinen Nougat kleine Ostereier geformt, als zweite Variante haben sie darin eine knackige piemonteser Haselnuss versteckt. Leicht geröstet und wunderbar knackig zwischen der zart schmelzenden Nougatschokolade. Außerdem sind in der Tüte Ostereier aus edler Zartbitter Schokolade, Nougat mit dunkler Schokolade und Haselnuss, Zartbitter mit Mandeln und



Orange. Dazu noch ein besonderer Clou: das Cremino Osterei – zwei Schichten Nougat hell und dunkel in einem Ei und noch eine neue Variante des Cremino mit Pistazie.

## T775 Ostereier Cagno 200 g Giovanni Cagno 11,50 €

Giovanni Cagno ist schon seit Jahren unserer Pasticciere aus dem Piemont. Ein Spezialist für die Verarbeitung der berühmten piemonteser Haselnüsse. Bekannt ist er vor allem für seine Lamorresi al Barolo und seine Nusstorte.

Aber der Pasticciere Cagno 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 ...*

