



HARALD L. BREMER
Haus italienischer Qualitätsweine

FRÜHLINGSGLÜCK + OSTERFREUDEN

Liebe Weinfreunde,

die Tage werden länger, die Vögel singen und wir fühlen schon die Kraft der Sonne auf der Haut. Wir wollen diese Glücksmomente mit den passenden Weinen begleiten.

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

128 Blauburgunder Johann 2017 11,90 €

In den Blauburgunder Johann haben wir uns alle gleich verliebt. Wie waren uns einig: Das ist der Wein zu Ostern!

Er kommt aus den Hügellagen von Giralan und Leifers, teils über 600 m hoch gelegen. Hier sind die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht groß, was die Aromendichte des Weines unterstützt.

Der Blauburgunder, auf italienisch Pinot Nero, wird in Edelstahl vergoren und reift danach ein weiteres Jahr in Eichenholzfässern. Es ist ein typischer Blauburgunder. Johannes Weger ist es vortrefflich gelungen, die besten Eigenschaften dieser anspruchsvollen Rebsorte ins Glas zu bringen.

Schon die Farbe, ein sattes Rubinrot, lässt einiges erwarten und richtig: Der Duft verzaubert! Kirsche, Pflaume, Brombeere alles zart umhüllt von Vanille und Schokolade. Der erste Schluck füllt den Mund, man merkt gleich: Der Wein hat Extrakt, dabei eine schöne Kühle, eine Spannung, die ihn trägt. Er ist fruchtig und samtig zugleich, dieses Spiel und seidige Tannine begleiten seinen Abgang und machen ihn zu einem komplexen aber eleganten Wein: Eine Bereicherung für ein festliches Menü. Wir empfehlen ihn zu dunklem Fleisch- und Wildgerichten, aber wegen seiner Finesse und gleichzeitigen Tiefe passt er gut zum Osterlamm.

mehr zum Pinot Grigio Sandenel und weitere Weine →



E30 OSTERWEINE je 6 Fl. Blauburgunder + Pinot Grigio - frei Haus	105,00 €
E31 OSTERWEINE je 12 Fl. Blauburgunder + Pinot Grigio - statt 225,60 €	190,00 €
E38 FRÜHLINGSGLÜCK 6 Fl. ggfs. + Fracht	55,00 €
je 1 Fl. Salina Bianco, Vernatsch KOL, Blauburgunder Johann, Sandenel, Hic et Nunc + Chianti Classico Fietri	
Doppeltes FRÜHLINGSGLÜCK 12 Fl. ggfs. + Fracht statt 123,80	99,00 €

Das Angebot gilt, solange der Vorrat reicht, spätestens bis zum 30. April 2020



In Girlan, im Herzen der Südtiroler Weinkultur, liegt das Anwesen der Familie Weger. Hier gibt es nicht nur guten Wein, die Familie vermietet auch liebevoll eingerichtete Apartments (www.wegerhof.it)

Weingut Josef Weger

Josef Weger ist ein Weingut mit Tradition. Bereits 1820, vor genau 200 Jahren gründete Josef Weger in Girlan seinen Betrieb. Er wurde damals als Pionier des Südtiroler Weinbaus ausgezeichnet, weil er schon in die Schweiz und verschiedene Länder des österreichischen Kaiserreiches lieferte. Inzwischen leitet der Ururenkel den Betrieb, er fühlt sich der Tradition verpflichtet. So hat er herausgefunden, dass der Hof mit seiner Residenz aus dem 12. Jahrhundert im Grundbuch als Kolhof aufgeführt wurde, obwohl das Anwesen schon lange nach der Familie Wegerhof genannt wurde.

140 Kol Vernatsch 2019

8,80 €

NEU

Der Zusatz Kol im Namen des Vernatsch soll daran erinnern. Wichtig ist ihm auch die Authentizität seiner Weine, man soll die Rebsorte schmecken und erkennen. Das ist ihm mit diesem Vernatsch sehr gut gelungen. Mit seiner schnörkellosen und ehrlichen Art hat er uns sofort überzeugt.

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



Der Weißwein im Osterpaket: 316 Pinot Grigio Sandenel 2019 6,90 €

Mit diesem Pinot Grigio Ramato lässt Arrigo Bidoli eine alte Tradition aus dem Veneto wieder aufleben. Ramato heißt auf deutsch kupferfarben. Die Traubenschalen des Pinot Grigio haben eine eher rötliche Farbe, trotzdem zählt diese Sorte zu den Weißweinen. Früher hat man den Wein der reifen Pinot Grigio-Trauben bei der Maischegärung einige Zeit auf den Schalen liegen lassen, so dass der Wein die Farbe der Beerenhäute annehmen konnte. Diese Tradition ist zunehmend in Vergessenheit geraten, obwohl die Weine dichter, reifer und gehaltvoller waren. Arrigo hat diese Tradition wieder aufleben lassen. In diesem Jahr ist ihm ein besonders guter Sandenel gelungen.

Leicht, frisch und fruchtig kommt er daher. Im Duft Himbeeren, Apfel und leichte Mandelnoten. Dieser Pinot Grigio ist angenehm leicht und trocken und macht einfach gute Laune.

Arrigo Bidoli kann es einfach – wir freuen uns auf seinen Fiori dell'Estate Ende Mai!



*Il Sapore del Isola
der Geschmack der Insel*

Zu empfehlen: Malvasia - neuer Jahrgang

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 2019 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 Salina Malvasia Bianco 2019

10,50 €

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

Giorgio Grai - Erinnerungen an einen Meister der alten Schule



Im November letzten Jahres ist Giorgio Grai im Alter von 88 Jahren verstorben. Mit diesen zwei Weinen möchten wir seiner gedenken, denn wie kann man einen großen Meister besser ehren als mit einem Glas seiner großartigen Weine!

Giorgio Grai war viele Jahre ein guter Freund unserer Familie, er stand uns beratend zur Seite. Ein Meister der alten Schule, reich an Erfahrungen, ein unglaublich guter Verkoster - kritisch und unbestechlich. Er kaufte die besten Partien aus Südtirol, denn dort kannte er sich aus. Seine charaktvollen Weine tragen alle seine persönliche Handschrift.

146 Pinot Nero 2015

16,90 €

Schattenmorellen und Rosendüfte bestimmen sein feines verführerisches Bouquet. Auch im Mund ist er fruchtig, angenehm weiche Tannine umschmeicheln den Gaumen, zart und elegant im Nachhall, mit einem Hauch von Rosen.

149 Pinot Bianco 2017

14,90 €

Sein Bouquet ist komplex: Apfel, Mandel, Vanille und weiße Blüten. Der erste Schluck füllt den Mund, ein schöner Spannungsbogen zwischen Säure und Tannin, lang und elegant mit einem angenehm mandeligem Abgang.



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). Vor allem der jetzige Besitzer Guido di Capua hat das Ziel, auch den Weinbau auf dem Gut voranzubringen. Dazu hat er Walter Moieri als Fattore (Verwalter) eingestellt, der erheblich dazu beiträgt. 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.

621 Chianti Classico 2017

12,90 €

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.

♥ *Unser Lieblings-Chianti, er ist fein und fruchtig, zart und elegant, und trotzdem komplex (Harald Bremer + Brigitta Jünke-Bremer)*

647 Hic et Nunc 2018

10,90 €

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 Viognier 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.

E38 FRÜHLINGSGLÜCK – 6 Fl. ggfs. + Fracht 55,00 €

je 1 Fl. Salina Bianco, Vernatsch KOL, Blauburgunder Johann + Sandenel Pinot Grigio, Hic et Nunc + Chianti Classico Fietri

Doppeltes FRÜHLINGSGLÜCK – 12 Fl. ggfs. + Fracht statt 123,80 € 99,00 €

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 2020 angeschnitten und wieder verschlossen, bleibt sie mindestens 2 Wochen frisch, aber meistens erlebt sie das nicht, denn sie schmeckt einfach zu gut!

T778 Ostereier Mischung 180 g

9,90 €

Turin ist die Hauptstadt der Schokolade und aus dem Piemont kommen die besten Haselnüsse. Beides sind die Grundzutaten für den Turiner Nougat. Zu Ostern hat man bei Baratti & Milano aus diesem feinen Nougat kleine Ostereier geformt und darin eine piemonteser Haselnuss versteckt. Leicht geröstet und wunderbar knackig zwischen der zart schmelzenden Nougatschokolade. Außerdem sind in der Tüte Ostereier aus Nougat mit dunkler Schokolade und Haselnuss. Dazu noch ein besonderer Clou: Das Cremino Osterei – zwei Schichten Nougat hell und dunkel in einem Ei!

T775 Ostereier Cagno 200 g

11,50 €

Giovanni Cagno ist schon seit Jahren unser Pasticciere im Piemont. Bekannt ist er vor allem für seine Lamorresi al Barolo.

Aber in der Pasticceria Cagno können sie noch mehr: Kleine Ostereier – natürlich mit den berühmten piemonteser Haselnüssen und dunkler Schokolade. Sie sind zu gut, man kann gar nicht wieder aufhören. Diese Ostereier sind ein Gedicht, unbedingt verstecken, sonst sind sie schon vor Ostern aufgegessen.



T811 Frischer Pecorino mind. 450 g

11,90 €

Seit Jahren kaufen wir den guten Pecorino Stagionato bei der vorbildlich geführten Genossenschaftskäserei in Manciano. Zu Ostern gibt es wieder den frischen Pecorino: **herrlich mild und saftig!**

In der Toskana isst man den frischen Pecorino vor allem im Frühjahr mit frischen rohen Saubohnen, Brot und Olivenöl – Pecorino con Fave! Das schmeckt!



T908 Buonolio Benza 0,5 l

14,90 €

In Ligurien ist die Taggiasca Olive zu Hause, sie ist weniger bitter und das Öl ist milder. Für die Oliven war 2019 in Ligurien kein gutes Jahr. Sie konnten nicht so lange am Baum reifen, wie es für das Primuruggiu Olivenöl nötig gewesen wäre. Weil viele unserer Kunden das milde Olivenöl aus der Taggiasca-Olive sehr schätzen, haben wir uns entschlossen in diesem Jahr das Buonolio von Benza anzubieten.

NEU

B60 Limoncello di Sorrento IGP, 0,5 l

14,90 €

NEU

Aus den berühmten Femminello Zitronen aus Sorrento wird dieser Limoncello gewonnen. Mit der Hand werden die Zitronen dünn geschält nur die gelben Schalen kommen in den mit Zucker versetzten Alkohol. Das macht diesen Limoncello von Piemme so sonnig gelb und schenkt ihm einen intensiven Zitronengeschmack. **Unbedingt probieren – jetzt zum Einführungspreis!**

