



HARALD L. BREMER  
Haus italienischer Qualitätsweine

# Mai-Freuden aus Bella Italia



## *Liebe Weinfreunde,*

jetzt ist endlich Schluß mit dem kalten trüben Wetter. Es blüht und grünt überall, wie man auf dem Foto von Bodos Weinberg sieht. Bei uns in Norddeutschland leuchtet der Raps in herrlich gelben Farben und der **Frühling bringt uns den Spargel auf den Teller.**

Zu diesem köstlichen Gemüse haben wir zwei Spargel-Wein-Pakete zusammengestellt, einmal die Besten zum königlichen Gemüse und einmal gut und preiswert, schließlich kostet der Spargel schon einiges. Nicht nur ein guter Wein begleitet den Spargel vortrefflich, auch ein guter **San Daniele Schinken** schmeckt dazu. Wir kommen Ihnen hier mit einem Spargelzeit-Preis entgegen.

Der Incrocio Manzoni vom Weingut Rechsteiner war schon oft unsere Empfehlung zum Spargel. Der jetzige Leiter Florian von Stepski-Doliwa hat uns zusammen mit dem Incrocio noch weitere Weine zum Probieren mitgeschickt. Der Pinot Nero 2017 hat uns besonders gut gefallen und so sind wir für diesen Mai auf die **Enoteca Rechsteiner** gekommen.

Mit den höheren Temperaturen kommt die Lust auf gut gekühlte **Ro-sato-Weine** und hier haben wir eine Entdeckung gemacht, die Sie unbedingt probieren sollten.

Das FATTORIA -Angebot ergänzen wir noch mit **frischem Pecorino aus der Milch der Frühjahrswiesen** und mit köstlichen **Zitronen-Tagliatelle** von Gran Cucina.

Gönnen wir uns etwas Gutes – wenn wir schon zu Hause bleiben müssen – machen wir das Beste draus! Wir wünschen Ihnen viele genussvolle Momente und vor allem – bleiben Sie gesund!

*Ihre Familie Bremer und das ganze Bremer-Team*

**E36 Enoteca Rechsteiner 12 Fl. – frei Haus – statt 102,60 € nur 98,00 €**

je 6 Fl. Pinot Nero und Incrocio Manzoni Bianco

**Doppelte Enoteca Rechsteiner 24 Fl. – statt 205,20 € nur 180,00 €**

je 12 Fl. Pinot Nero und Incrocio Manzoni Bianco

*Das Angebot gilt, solange der Vorrat reicht, spätestens bis zum 30. Juni 2021*





Mitten im grünen Herzen des venezianischen Hinterlandes, eine Autostunde nördlich von Venedig, liegt das Rechsteiner Familiengut. Es ist ein Traditionsbetrieb aus der Zeit, als Venetien noch von Österreich-Ungarn regiert wurde. Die von Stepkis und Rechsteiners lebten schon seit Generationen in Venetien. 1881 erwarb Friedrich Rechsteiner vom Grafen Revedin das Gut Piavon bei Oderzo mit der reizvollen Villa aus dem 17. Jahrhundert. (siehe oben) Damit begann die Geschichte des Wein- und Landwirtschaftsbetriebs Rechsteiner. Heute leitet Florian von Stepski-Doliwa, ein direkter Nachfahre des Gründers, das Unternehmen. Die Leidenschaft des ausgebildeten Sommeliers ist der Wein. Schon im Weinberg wird mit äußerster Sorgfalt gearbeitet, ein geringer Ertrag gewährleistet eine hohe Konzentration an Polyphenolen, die dem späteren Wein Ausdruck und Komplexität bescheren. Moderne Kellertechnik und langjährige Erfahrung sorgen dafür, dass jeder einzelne Wein die typischen Eigenschaften der jeweiligen Traube in sich trägt und an Nase und Gaumen gleichermaßen überzeugt.

### 277 Incrocio Manzoni 2020 8,20 €

Diesen Wein von Rechsteiner empfehlen wir immer wieder gerne zum Spargel.

Sein Duft erinnert an Frühling, an Weißdornhecken und Wiesen, dazu Zitrusfrucht, Apfel und Pfirsich. Eine erfrischende, aber ausgewogene Säure begleitet die fruchtigen Aromen im Mund.

Sein Abgang ist lang, gut strukturiert mit mineralischen, leicht nussigen Noten, passt er zu traditionellem Spargel mit Schnitzel, aber auch zu grünem Spargel.

"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 Züchtung verbindet die aromatische knackige Säure eines Rieslings mit dem vollmundigen Körper eines Weißburgunders.

*Dieser Wein macht einfach Spaß, auch wenn das Wetter noch nicht mitspielt, kann man mit jedem Schluck den Mai genießen!*



### 275 Pinot Nero 2017 8,90 €

Pinot Nero, Pinot Noir oder Spätburgunder ist eine Edelsorte, die in fast allen Weinbauländern dieser Welt angebaut wird. In Italien vor allem im Norden und in Südtirol, denn trockenes heißes Klima bekommt dem Pinot Nero nicht. Je nach Ausbau, Boden und Klima geraten die Weine unterschiedlich, die meisten zeichnen sich aber durch ein feines Tannin-Säure-Spiel und fruchtig beerige Aromen aus.

Es ist Florian von Stepski-Doliwa und seinem Kellermeister gut gelungen, die typischen Eigenschaften des Spätburgunders herauszuarbeiten.

Er duftet verführerisch nach Erdbeeren, Kirschen und Pflaume; über allem schwebt ein Hauch Veilchen. Feine gut eingebundene Holznoten verraten, dass er 18 Monate in einem großen Holzfass gereift ist. *Am Gaumen spielt die beerige Frucht weiter, die Säure ist harmonisch und lässt den Wein samtig über die Zunge gleiten.*



**E36 Enoteca Rechsteiner 12 Fl. – frei Haus – statt 102,60 € 98,00 €**

je 6 Fl. Pinot Nero und Incrocio Manzoni Bianco

**Doppelt genießen und sparen 24 Fl. – statt 205,20 € nur 180,00 €**

*Empfehlen Sie uns weiter ...*

# Neue Weine im Mai

## 787 Il Bianco di Casa 2019 6,90 €

Renato Romagnoli, Morro d'Alba

Die Weinberge, der Keller und das Bauernhaus der Familie Romagnoli liegen direkt vor der mittelalterlichen Kleinstadt Morro d'Alba, in der Provinz Ancona in den Marken. Bei einer Blindverkostung verschiedener Weißweine hat der Hauswein der Familie hervorragend abgeschnitten, er beeindruckt mit einer Komplexität, die man in dieser Preisklasse selten findet. Eine Cuvée aus den heimischen Traubensorten Verdicchio, Trebbiano, Malvasia Candida und Biancame.

*Erfrischend mit knackiger Säure und fruchtigem Kern ist dieser Wein ein richtiges Schnäppchen – schmeckt auch zum Spargel.*



## 797 Marche Rosè 2020 8,50 €

Terra Fageto, Pedaso

Die Weinberge der Familie di Ruscio liegen direkt an der Adria. Es weht immer eine frische Brise vom Meer zwischen den Rebzeilen und macht sie weniger anfällig für Krankheiten. Claudio konnte daher schon immer weitgehend auf systemische Schädlingsbekämpfung verzichten, da lag es nahe, auch offiziell auf biologischen Anbau umzustellen. Bei der letzten Mustersendung überraschte er uns mit einem Rosato aus Sangiovese-Trauben. Im Glas schimmert er im zarten Rosé – sein Duft nach verschiedenen Früchten, vor allem Kirschen, Kräutern und Blüten macht Lust auf den ersten Schluck und der explodiert dann förmlich im Mund mit seinem wunderschönen Spiel aus Säure, Körper und Frucht – *frühlingsfrisch, knackig und mit langem mineralischen Abgang.*

## B26 Magót una Magia di Pinot 15,90 €

Castello Luzzano, Rovescala

Schon der Name deutet den Zauber an: Ein weißer Sekt aus den roten Trauben des Pinot Nero. Für Giovanel-la Fugazza ist es immer wieder faszinierend wie der Grundwein seine Farbe klärt, darum hat sie ihm diesen Namen gegeben. *Ein Spumante mit Charakter, ideal als Aperitif und eine herrliche Erfrischung!*

## 608 Rosso di Montalcino 2019 14,90 €

Caprili, Montalcino

Endlich haben wir wieder einen guten Rosso di Montalcino von Caprili – wir und viele unserer Kunden haben ihn vermisst. Aber der Jahrgang 2018 genügte einfach nicht unseren Qualitätsansprüchen.

Der Jahrgang 2019 dagegen ist die reinste Freude. Ein Rosso di Montalcino, der seine Finesse schon im Bouquet offenbart: dunkle Beeren, Kirschen und eine Spur Rosen. *Es ist wieder ein kraftvoller Wein von guter Struktur, so wie wir ihn immer geliebt haben.*

## B28 Wildbacher Spumante Rosé 14,90 €

Le Case Bianche, Col Sandago

Es gibt ihn wieder: unseren beliebten Wildbacher Spumante! Die Sorte Wildbacher haben die Österreicher vor 200 Jahren in die Marca Trevigiana gebracht. Sie ist in der Steiermark unter dem Namen Schilcher bekannt. Im Prosecco-Gebiet geriet sie bald in Vergessenheit – bis man sie auf Col Sandago wieder entdeckte.

Dieser 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!*

## E34 Enoteca Mai Rosato



je 2 Fl. Rosé Marche, Wildbacher Spumante  
Rosé Brut, Lagrein Kretzer

6 Flaschen ggf. + Fracht 66,00 €

Doppelt genießen und sparen

12 Flaschen ggf. + Fracht  
statt 137,20 nur 112,00 €

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



# WEINE ZUM SPARGEL

## Spargelweine zum kleinen Preis

Mit diesen drei verschiedenen Weißweinen sind Sie für die kommende Spargelsaison bestens ausgestattet: Neu ist der **Bianco di Casa Romagnoli**, der Hauswein der Familie. Dieser Wein hat uns überrascht, denn er hat in einer Blindverkostung die meisten Punkte abgeräumt. Lesen Sie mehr zu diesem Wein auf der vorherigen Seite. Dieser Wein ist mild, unkompliziert und passt zu allen einfachen Spargelgerichten,

Der **Bianco di Custoza** ist schon kräftiger und passt zu einem Spargelrisotto mit Parmesan. Werden die weißen Stangen traditionell mit Schnitzel und Sauce Hollandaise serviert, dann schmeckt ein **Frascati** dazu, seine leicht fruchtigen feiwürzigen Aromen verbinden sich gut mit Spargel und Sauce.

**E32 Spargelweine zum kleinen Preis**  
je 2 Fl. = 6 Fl. (ggf. + Fracht) **44,00 €**  
doppelt genießen und sparen 12 Fl.  
statt 88,80 € für **77,00 €** (ggf. + Fracht)

## Spargel mit den Besten

Spargel ist das königliche Gemüse und sollte darum von den besten Weinen begleitet werden.

Zu diesen gehört zweifellos der **Soave Classico von Pieropan**, für uns die beste Empfehlung zum Spargel: Ein eleganter Wein, harmonisch und ausgewogen von einem der besten Winzer des Soave-Gebietes. Der **Chardonnay von Polencic** aus dem Friaul erfreut die Spargel-Genießer, die die weißen Stangen gerne mit Schnitzel und Hollandaise genießen, mit der er es mit schöner Frucht und Fülle locker aufnimmt. **Gavi di Gavi Minaia** heißt der Spitzenwein von Bergaglio, er stammt von einer besonders guten Lage und unterstützt mit seinem zarten Charme und seinem harmonischen Säurespiel die besten Seiten des Spargels!

**E33 Spargel mit den Besten**  
je 2 Fl. = 6 Fl. (ggf. + Fracht) **65,00 €**  
doppelt genießen und sparen 12 Fl.  
statt 130,40 € für **115,00 €** (ggf. + Fracht)



## T116 Tagliatelle al Limone (Gran Cucina) 250 g **NEU** 3,90 €

Diese Eierbandnudeln mit Zitronengeschmack sind unglaublich gut, wir hatten einige Muster zugeschickt bekommen und alle mal probiert. Große Begeisterung, ob mit Lachs und Sahne, mit Garnelen oder ganz puristisch nur mit ein paar Zitronenzesten, Olivenöl und Parmesan – immer wieder ein Gedicht und köstlich!

## 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 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. *(diese beiden Angebote gelten nur bis 31.05.2021)*



## T811 Frischer Pecorino mind. 450 g **11,90 €**

Seit Jahren kaufen wir den guten Pecorino Stagionato bei der vorbildlich geführten Genossenschaftskäserei in Manciano. Jetzt gibt es den frischen Pecorino aus der Milch der Frühjahrsweiden: **herrlich mild und saftig!**

Wer es etwas kräftiger mag, dem empfehlen wir zu diesem milden Käse die Caviale di Belzebu (T703) eine süß-scharfe Salsa aus Honig und Peperoncino!