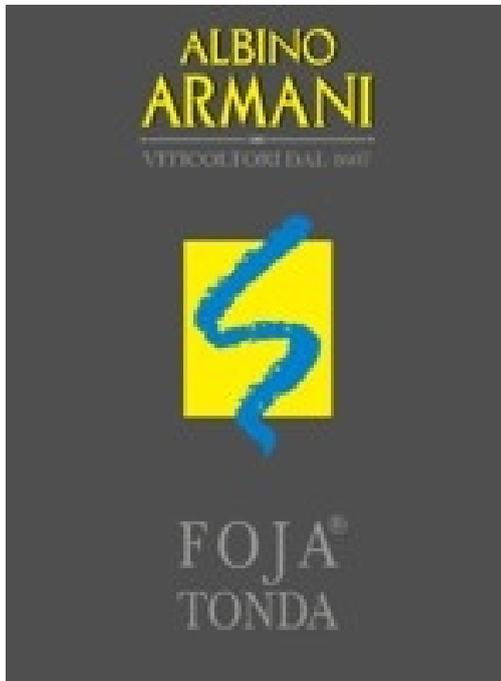




---

# 12 Jahre Armani bei Bremer

---



Wer kennt nicht das Etikett von Armani, schwarz mit der leuchtend blauen, schlängelnden Linie, man könnte sie für einen gelungenen, unmotivierten grafischen Effekt halten. Doch Armani selber erklärt dem Unwissenden gern, dass die blaue Linie den Verlauf der Etsch darstellt, in dessen Kurven seine Weinberge liegen.

Albino Armani ist Winzer aus Leidenschaft, d. h. nicht, dass er von morgens bis abends in seinen Weinbergen arbeitet. Er liebt seine Weinberge, seine Keller, seine Weine und die, die seine Weine mit Begeisterung trinken.

Die Familie Armani besitzt nachweislich Rebberge seit etwa vierhundert Jahren. Der Besitz erstreckt sich über zwei Provinzen, Trento im Norden mit 22 Hektar und im Süden, im Veneto, in der Gemeinde Dolcè mit 112 Hektar, also ein großes Weingut.

Unter seinem Namen wird jedoch weniger als ein Viertel der Produktion abgefüllt. Für diesen besonderen Wein bietet der große Besitz je nach Sorte des Weines Lagen mit den jeweils besten Voraussetzungen, sowohl im Boden als auch im Mikroklima.

Das Etsch Tal, südlich von Rovereto als Vallagarina bezeichnet, war lange Zeit nur bekannt als Lieferant für die großen Abfüller. Für einen Qualitätsfanatiker wie Albino Armani war das kein Gott gegebenes Schicksal, mit dem er sich zufrieden stellen konnte. Nach umfangreichen Vorarbeiten startete er vor fünfzehn Jahren mit seiner Qualitätslinie mit dem inzwischen weit bekannten Etikett. Ich war damals sofort begeistert von seinen beiden Weinen Chardonnay und Pinot Grigio und habe spontan größere Partien gekauft. Der Sauvignon allerdings gefiel mir damals noch nicht, aber Armani hat mich Jahr für Jahr auf der Vinitaly auch seinen Sauvignon kosten lassen, der heute in Italien einmalig und unvergleichlich geworden ist. Bei einem derartigen Qualitätsbewusstsein konnte der Erfolg nicht ausbleiben. Heute verfügt Armani über eine hochmoderne, sehenswerte Kellerei, viel Stahl, aber auch zwei Stockwerke tief in der Erde, Keller für große und kleine Fässer.





---

151 Pinot Grigio 2003, Armani, Dolcé Sonderpreis 7,00 €

Pinot Grigio ist in aller Munde und häufig der einzige italienische Weißwein, der dem Konsumenten bekannt ist. Doch mit dem was Sie vielleicht kennen hat dieser Wein kaum etwas gemeinsam, es ist ein voller Weißwein mit elegantem Körper. In der Nase floreale, aber überwiegend fruchtige Töne nach reifem Obst. Sie werden diesen Wein Tropfen für Tropfen und Glas für Glas genießen und nie wieder zu den Billig-Angeboten gleichen Namens greifen.

152 Chardonnay 2003, Armani, Dolcé Sonderpreis 6,80 €

Dieser Wein aus der Lage Capitel bei Chizzola kommt aus dem Trentiner Teil der Besitzungen Armanis. Es handelt sich um einen Chardonnay von alten (25 Jahre) Weinstöcken mit geringem Ertrag, was sofort in der Qualität zu erkennen ist. In der Nase typisch, nach exotischen Früchten und leicht mineralisch, was die Italiener „pietra focaia“ (Feuerstein) nennen. Im Mund voll, reich, dicht, elegant und harmonisch mit schönem Abgang. Ein reiner Chardonnay, nicht, wie heute üblich, mit etwas Sauvignon oder Barrique aufgebessert. Ein Wein, den ich zu jeder Zeit gerne trinke. Wenn Sie diesen Wein kennen, wird es Ihnen ähnlich gehen.

155 Sauvignon Bianco 2003, Armani, Dolcé Sonderpreis 7,30 €

Wie schon angedeutet, hat es ein paar Jahre gebraucht, bis Armani die optimale Methode zur Bereitung dieses Weines gefunden hatte. Diese Rebe ist in den letzten Jahren in Italien, auch in Deutschland, etwas in Mode gekommen, obgleich nach wie vor wenig Gutes angeboten wird. Weine mit unangenehm aufdringlichem Bouquet, die absolut nicht vergleichbar sind mit dem eleganten, hell strohgelben Sauvignon von Armani. Er bleibt für mich jedes Jahr der beste von den vielen Sauvignon, die ich im Laufe von zwölf Monaten verkoste. Also, wenn Sauvignon, dann diesen von Armani!

159 Foja Tonda 2001, Armani, Dolcé Sonderpreis 8,90 €

Es gibt Reben, nicht nur in Italien, die in den letzten fünfzig Jahren zu Unrecht vergessen wurden. Sie mußten den heute global vertretenen französischen Reben Platz machen. So auch die Casetta oder im Dialekt "Foja Tonda" genannte Rebe aus dem Vallagarina. Nur wenige Hektar an den Ufern der Etsch konnten dieser Tendenz widerstehen. Armani hat diese Rebe und ihre Vorzüge neu entdeckt und neben den noch vorhandenen neue gepflanzt. Es handelt sich um eine früh reifende rote Sorte, die schnell über 100 Grad Öchsle erreicht. Die Bereitung des Weines scheint etwas aufwendig, doch das Resultat rechtfertigt alle Mühe. Ein charaktvoller Wein mit einem Bouquet von schwarzen Kirschen und Pflaumen. Man spürt den Duft von feuchtem Wald. Im Mund zeigt er schöne Frucht, viel Charakter, angenehme Tannine und reichen Körper. Ein sehr voller und komplexer Wein.

**Das Probierpaket für Sie besonders günstig:**

---

Die kleine Enoteca **Armani** -Weine für Sie zum Probieren, frei Haus

E80 Je 4 Fl.Chardonnay, Pinot Grigio, je 2 Fl. Sauvignon, Foja Tonda 87,00 €

---

Die große Enoteca **Armani**-Weine zum Genießen für Sie und Ihre Freunde, frei Haus

E81 Je 8 Fl.Chardonnay, Pinot Grigio, je 4 Fl. Sauvignon, Foja Tonda 170,00 €

---

**Der rote Sommerwein**

100 Vallpolicella Classico 2003, San Michele 5,60 €

Wir haben von diesem heißbegehrten Sommerwein noch einmal eine Partie bekommen können. Er ist also wieder zu den Sonderkonditionen lieferbar. Greifen Sie zu!

Diese Angebote gelten solange der Vorrat reicht, längstens bis zum 31. August 2004

Zu bestellen bei: Harald L. Bremer, 38104 Braunschweig, Efeuweg 3, Tel 0531 237360  
Fax 0531 2373636 - E-Mail: [info@bremerwein.de](mailto:info@bremerwein.de), Internet unter: [www.bremerwein.de](http://www.bremerwein.de)