



Herbstweine aus dem Hause Bremer

866 Arghillà 2009, Casa Vinicola Criserà, Catona, Kalabrien

7,20 €

Ein Rotwein aus dem Süden Italiens, aus Kalabrien, genauer aus Catona bei Reggio Calabria. Den Namen Arghillà hat dieser Wein dem Gebiet zu verdanken auf dem er wächst. Die uralte Zusammenstellung von Trauben erbringt hier auf diesen kargen Böden der zerklüfteten Steilküste beste Ergebnisse. Kalabrien ist eines der ältesten Weinbaugebiete Italiens. Vor mehr als tausend Jahren siedelten die Griechen in diesem Gebiet, sie brachten Reben und damit die Weinkultur nach Kalabrien und Kampanien und nannten das Land "Oino-tria," übersetzt Land des Weines, heute bezeichnet man das gesamte Weinland Italien als Enotria. Danach ging es mit dem Wein in Kalabrien langsam bergab. Die Römer bevorzugten den Getreideanbau und später verhinderten Armut, Misswirtschaft und Korruption den regionalen Weinbau. Lange Zeit kamen hauptsächlich Verschnittweine aus dieser Gegend. Der einzige bekannte Wein war der Cirò aus dem Osten Kalabriens. Zum Glück hat sich in den letzten Jahren hier vieles geändert, man hat sich auf die alten, für dieses Gebiet typischen, Rebsorten besonnen und kehrt zu den Wurzeln zurück.

(siehe auch **Kalabrien Probierpaket E50** →)

Die Familie Criserà in Cantona, schon seit langem in der Landwirtschaft tätig, hat sich zunehmend auf den Wein konzentriert. Stetige Verbesserung in Qualität der alten Rebsorten durch sorgfältige Selektion der Klone, Investitionen in moderne Kellertechnik und gute Berater führen zu einem Ergebnis, dass sich sehr gut trinken lässt. Der Arghillà ist eine traditionelle Cuvée, Generationen haben Erfahrungen gesammelt, welche Sorten zusammen den besten Wein ergeben. Beim Arghillà sind dies: Gaglioppo, Alicante und Nerello Calabrese, die zusammen einen schön zu trinkenden Rotwein ergeben. Er duftet vor allem nach Sauerkirschen, begleitet von roten Johannisbeeren und einer Spur Eukalyptus. Fruchtig läuft er über die Zunge, keine störenden Gerbstoffe beeinträchtigen den Genuss. Eine gewisse Säure gibt dem Arghillà Struktur und Trunk und macht Lust auf den nächsten Schluck.



Entlang der zerklüfteten Steilküste ziehen sich die Weinberge im äußersten Süden Kalabriens.

Der Weißwein: Ein Chardonnay aus der Langhe von Valter Musso - lesen Sie mehr→

E48 Herbstweine 12 Flaschen

je 6 Flaschen Arghillà Rosso u. Chardonnay
statt 102,60 €- frei Haus

zum Sonderpreis von 89,00 €

E49 Herbstweine 24 Flaschen

je 12 Flaschen Arghillà Rosso u. Chardonnay
frei Haus - statt 193,20 €

zum Sonderpreis von 169,00 €

Das Angebot gilt solange der Vorrat reicht, spätestens bis zum 31. Oktober 2010

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

584 Chardonnay Langhe 2009, Valter Musso, Barbaresco

8,90 €



Es gibt sie noch die guten Weine zum fairen Preis. Es ist immer wieder schön, wenn man Weine von recht unbekanntem kleinen Winzern entdeckt, die wirklich überdurchschnittlich in der Qualität aber bezahlbar sind. Eine Bestätigung unserer Philosophie!

Seit drei Generationen betreibt die Familie Musso Weinbau in der Langhe. Die Kellerei befindet sich im Herzen des Städtchens Barbaresco. Inzwischen sind es 13 Hektar, die die Familie Musso bewirtschaftet. Der jetzige Inhaber Valter Musso, gelernter Enologe, ist der Kellermeister. Seine Eltern helfen noch tatkräftig mit, wenn es um die Arbeit im Weinberg geht. Hier wird auch schon die nächste Generation angelehrt. Auf dem Foto sieht man Großvater Agostino mit seinem Enkel Emmanuele beim Grünschnitt.

Doch nun zum Wein, der uns so begeistert hat. Zunächst beeindruckt sein vielschichtiges Bouquet, das mit immer neuen Aromen überrascht. Im Vordergrund steht die Frucht, vor allem Banane, Birne und Apfel nimmt die Nase wahr, aber auch ein Duft von Vanille und Orangenblüten entströmt dem Glas. Angenehme fruchtige Noten schmeicheln dem Gaumen, bemerkenswert seine cremige Textur. Das Finale ist ein gelungenes Zusammenspiel zwischen anregender Säure, freundlichen Tanninen und einer leichten Süße.

Das Finale ist ein gelungenes Zusammenspiel zwischen anregender Säure, freundlichen Tanninen und einer leichten Süße.

693 Valentina Vermentino 2008, Gualdo del Re, Suvereto

8,80 €

Die Weine von Gualdo del Re trinken wir, wenn wir im Urlaub in der Toskana sind. Vor allem zum Fisch ist dieser Vermentino immer wieder ein Genuss. Leider gibt es zu wenig von diesem köstlichen Tropfen, so dass wir ihn nicht ins reguläre Programm aufnehmen konnten, darum haben wir auch in diesem Jahr rechtzeitig vorbestellt. Das Val di Cornia um Suvereto in der Toskana ist bekannt für große Weine und berühmte Weingüter, hinter denen sich die Weine von Gualdo del Re aber nicht verstecken müssen. Das Bouquet ist komplex, Noten von Honig und Zitronengras, Wiese und noch viel mehr. Im Mund ist der Wein erfrischend fruchtig dabei aber auch würzig, seine feine Säure schenkt ihm Struktur und einen guten Trunk.

Ein eleganter Vermentino, der den Namen der Tochter des Hauses *Valentina* verdient hat.

491 Magót Pinot Nero Frizzante 2009, Castello Luzzano, Rovescala

10,90 €

Magót - *una magia di pinot* - schon der Name deutet den Zauber an: Ein weißer Frizzante aus den roten Trauben des Pinot Nero. Das ist zwar nichts Ungewöhnliches in der Sektbereitung, so ist in den meisten Champagner-Cuvées immer ein Anteil Pinot Noir. Die Trauben werden hierzu sehr vorsichtig gepresst, damit sich möglichst wenig Farbpigmente aus den Schalen lösen. Der Magót war aber zuerst doch nicht weiß, sondern wies eine leichte rote Färbung auf, die aber nach einiger Zeit wie durch Zauberei wieder verschwand. Darum ist der Magót auch unter drei verschiedenen Etiketten abgefüllt, einem schwarzen nach den Beeren des Pinot Nero, einem violetten nach der zwischenzeitlichen Färbung des Mostes und schließlich einem weißen nach der Farbe des fertigen Weines. Giovannella Fugazza erzählte uns diese Geschichte auf der diesjährigen Vinitaly als sie uns den Magót vorstellte. Eine sympathische Idee zu einem fröhlichen Wein, einem richtigen Gute-Laune-Wein, als Aperitif eine herrliche Erfrischung! Die *Bremer-Wein-Club* Kunden teilen unsere Begeisterung.



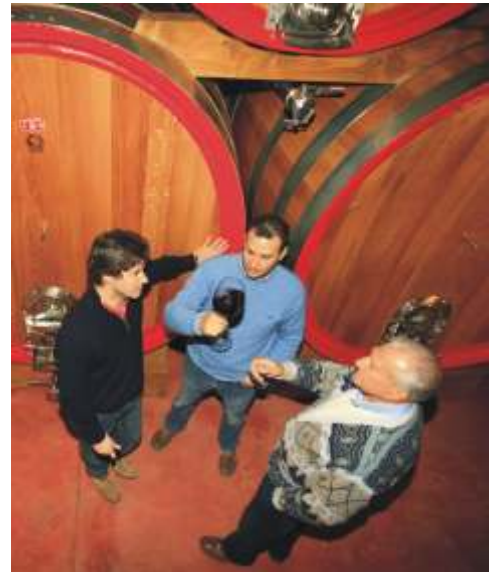
828 Primitivo 2006, Mocavero, Arnesano Lecce

7,70 €

Schon seit einiger Zeit waren wir mit dem Primitivo der Tenuta Palese nicht mehr ganz zufrieden, sicher ein guter Wein, aber es gibt besseren Primitivo, und den haben wir jetzt gefunden.

Primitivo wird hauptsächlich in Apulien angebaut und ist seit dem 18. Jahrhundert dort sehr verbreitet. Der Primitivo reift sehr früh und wird vor allen anderen Trauben gelesen. Diesem Umstand verdankt er seinen Namen: Primo = der Erste.

Mit viel Liebe und Einsatz bewirtschaftet die Familie Mocavero ihr Weingut. Die Brüder Francesco und Marco bilden zusammen mit ihrem Vater ein perfektes Team (siehe Bild). Für sie liegt der Schlüssel zur Qualität eines guten Weines immer im Weinberg, präzise Arbeit und absolute Sauberkeit im Keller sind für die Familie Mocavero selbstverständlich. Tiefrot mit violetten Reflexen und einem komplexen Bouquet stellt sich der Primitivo vor. Ein Wein mit Potenzial, dabei samtig und elegant mit weichen Gerbstoffen und einem langen Abgang. Er schmeckt zu gebratenem Fleisch, Wild, kräftigen Pastagerichten und reifem Käse.



SPEZIALITÄTEN AUS DER FATTORIA

LA FATTORIA EXTRA: So heißt unser Bestellservice für Feinkost, die frisch am besten schmeckt und gekühlt gelagert werden muss. Wir haben nicht die Kapazitäten im Kühlhaus, diese immer vorrätig zu halten. Natürlich entstehen Ihnen für diese **Extralieferungen keine weiteren Frachtkosten.**

Salami und mehr vom Salumificio Mori

- | | |
|--|-------------------------|
| S13 Capocollo ca. 500 g, gerollter Nacken gewürzt, Preis pro kg 25,50 € | ca. 13,00 €Stück |
| S17 Salame More ca. 500 g, äußerst delikate Salami mit Brombeeren, Preis pro kg 28,00 € | ca. 14,00 €Stück |
| S18 Salsicce ca. 400 g, 6 toskanische Bratwürste eingeschweißt, Preis pro kg 19,90 € | ca. 10,00 €Paket |
| S19 Salsicce di Cinghiale ca. 350 g, 6 Wildschweinwürstchen, Preis pro kg 29,50 € | ca. 10,00 €Paket |

Heukäse vom Caseificio San Martino

Dieser Schafskäse reift im Heu der Wiesen auf denen die Schafe weiden. Während seiner zweimonatigen Reifezeit nimmt er die einzigartigen Aromen einer toskanischen Bergwiese an.

- | | |
|---|---------------------|
| S54 Pecorino Gran Guerriero , mit Heu umwickelter Schafskäse ca. 800 g | 23,00 €Stück |
|---|---------------------|

Bestellen bis zum 20. September - zur Lieferung Anfang Oktober
weiter Termine werden im Laufe des Jahres bekannt gegeben

T323 Taggiasca Oliven entkernt, Sapori dell'Arca, Albenga, 180 g 6,30 €



Die gibt es doch schon im Fattoria Programm werden Sie denken, das ist doch nichts Neues - das stimmt, aber wir haben bessere entdeckt. Stetiges Probieren und Suchen führt manchmal dazu, dass wir Produkte finden, die noch besser sind. Diese entkernten Taggiasca Oliven kommen ebenfalls aus Ligurien. Hier, genauer bei Stellanello, befasst sich die Familie Deviza schon seit dem 16. Jahrhundert mit dem Olivenbaum und seinen Früchten. Inzwischen sind viele Ernten vergangen, gute wie schlechte. Dabei hat man gelernt, hat Erfahrungen gesammelt und von Generation zu Generation weitergegeben, aber man war Innovationen gegenüber stets offen. Inzwischen verfügt der Betrieb über eine moderne Ölmühle und ein Laboratorio in dem Saucen und Pesto nach alten Rezepten, aber unter

modernen hygienischen Bedingungen hergestellt werden. Auch die Oliven werden hier fermentiert und zwar sehr gekonnt, keine unangenehmen Noten stören den schönen leicht bitteren Geschmack dieser Taggiasca Oliven.

Probieren Sie selber und vergleichen Sie, Ihre Meinung interessiert uns.



Neues aus dem Hause Bremer

September 2010

662 Vetluna Riserva Montereio 2007, Bodo Bremer, Vetulonia

9,90 €



Endlich wieder eine Riserva vom Vetluna und noch dazu eine sehr gelungene. Rechtzeitig zum Herbst darf der Wein jetzt offiziell in den Verkauf. Zu Ostern abgefüllt, hat er inzwischen mehr als drei Monate auf der Flasche gelegen und darf nun nach den Statuten des DOC Montereio di Massa Marittima als Riserva verkauft werden.

Der Vetluna wird größtenteils aus der Traditionstraube Sangiovese gewonnen, abgerundet durch 10% Barbera, denn der verleiht dem Wein eine schöne Säure, die vielen Weinen dieser Region fehlt. 2007 war ein sehr guter Jahrgang in der Maremma, was die Qualität anbetraf. Die Trauben waren gesund und eigneten sich für den Ausbau als Riserva, wegen der geringen Menge ist dieser Jahrgang, ein Wein mit hohem Extrakt und großem Körper. Trotz des recht hohen Alkoholgehaltes bewahrt der Barbera Anteil dem Vetluna die gewisse Eleganz.

Verfeinert wurde der Wein im großen Holzfass von 25 hl. Er duftet vor allem nach Kirschen, dahinter Noten von Veilchen und Mandeln. Das Holz bleibt dezent im Hintergrund, man spürt es kaum. Im Mund angenehme Fruchtnoten, runde Tannine schmeicheln dem Gaumen, lang und konzentriert ist das Finale dieser Riserva.

E43 VETLUNA Campo Etrusco 12 Fl. - frei Haus - statt 94,80 €

nur 86,90 €

Noch vorrätig: Der junge frische VETLUNA CAMPO ETRUSCO 2009!

Herrlich fruchtig im Trunk, frisch mit schönem Schmelz, die wenigen Tannine sind unaufdringlich, eine angenehme erfrischende Säure begleitet seinen Abgang.

A44 Merlot 2009, Bodega Bouza, Montevideo, Uruguay

9,60 €

Endlich eingetroffen: Der einmalig typische vollmundige Merlot aus der renommierten Kellerei Bouza.

Er zeigt die typischen Eigenschaften eines reifen reinen Merlot.

E50 Probierpaket Kalabrien - 6 Fl. sortiert - frei Haus für

48,00 €



Die Weine aus Kalabrien waren schon bei den Griechen und Phöniziern sehr beliebt, darauf verweist die Vielfalt der von den alten Griechen eingeführten Rebsorten. Der Krimisa aus Cirò wurde der Legende nach den Siegern der olympischen Spiele kredenzt.

Der Lamezia Rosso ist eine traditionelle Cuvée aus den Sorten Gaglioppo, Greco Nero und Nerello Capuccio. Der Greco Bianco ist wirklich gelungen, er überrascht mit üppiger Fülle und einer für einen Weißwein aus dem Süden angenehmen Säure.

Das Probierpaket Kalabrien enthält je zwei Flaschen:

840 Liber Pater Cirò Classico Superiore 2007, Ippolito 1845, Cirò Marina

861 Greco Bianco 2009, Azienda Statti, Lamezia Terme

865 Lamezia Rosso 2008, Azienda Statti, Lamezia Terme

Das Angebot gilt solange der Vorrat reicht, spätestens bis zum 31. Oktober 2010

Zu bestellen bei: Harald L. Bremer, 38104 Braunschweig, Efeuweg 3, Tel 0531 237360,

Fax 0531 2373636 E-Mail: info@bremerwein.de, Internet unter: www.bremerwein.de