



HARALD L. BREMER
Haus italienischer Qualitätsweine

Liebe Weinfreunde,

langsam werden die Trauben reif und die Winzer bereiten sich auf die Weinlese vor. Auch Bodo und seine Freunde machen sich auf, um im September die Trauben für die Vetluna-Weine zu lesen. Vorher muss aber noch abgefüllt werden, damit in den Fässern Platz ist für neue Weine.

Zum Sommerausklang stellen wir Ihnen drei Winzerfamilien und deren Weine vor. Im Moment gefallen uns manche Tropfen besonders gut, diese möchten wir Ihnen ans Herz, oder besser auf die Zunge legen. Es gibt interessante Staffel- und Sonderpreise, denn auch wir müssen unser Lager auf neue Jahrgänge und Weine umstellen.

*Spätsommerliche Genüsse wünschen Ihre Familie Bremer und das Bremer-Team
mehr Angebote und Informationen zu Weinen und Winzern →*



E13 Enoteca Rabino

Die sympatische Familie Rabino baut hier auf den ehemaligen Weinbergen der Könige von Savoyen die Nebbioloweine traditionell aus.

**Roero Rosso, Nebbiolo, Porporino Rosato und Arneis
je 3 Flaschen im Paket – frei Haus für 115,00 €**

E14 Enoteca Monte del Frà

Ein aufstrebender Familienbetrieb vom Gardasee. Die Brüder Eligio und Claudio setzten schon früh auf Qualität.

**Valpolicella, Ca'del Magro, Lugana und Chiantello
je 3 Flaschen im Paket – frei Haus für 115,00 €**



E15 Enoteca Becco Reale Bio

Für Giannicola di Carlo entsteht ein guter Wein im Einklang mit der Natur. Becco Reale ist die Top-Bio-Linie der Familie.

**Becco Reale Pecorino + Becco Reale Montepulciano
je 3 Fl. im Paket für 65,00 € (ggf. + Fracht)**





FRATELLI RABINO

Fratelli = Brüder?? Das sind doch keine Brüder! Richtig: es müsste inzwischen sorelle = Schwestern Rabino heißen. Die drei gutgelaunten Schwestern Rabino: Francesca, Chiara und Agnese sind immer gut drauf und bereit den Betrieb in fünfter Generation zu übernehmen. Spätestens dann wird es Zeit, den Firmennamen zu überdenken – oder vielleicht doch nicht? Denn erstens heißt Fratelli auf italienisch auch Geschwister und zweitens sind Andrea und Annalisa stolze Großeltern von drei Enkelsöhnen. Die drei Schwestern bekommen bisher „nur“ Jungs. ☺

543 Nebbiolo 2021

9,20 €

Santa Vittoria liegt auf der linken Seite des Flusses Tánaro. Die Nebbioloweine reifen hier schneller und können verhältnismäßig jung getrunken werden. Es werden eher leichte, aber sehr elegante, schlanke Rotweine gekeltert.

Der Nebbiolo von Rabino hat eine sehr angenehme Nase, erinnert an Lakritze, Rosen und getrocknete Früchte wie Aprikosen und Birnen. *Er lädt sofort zum Trinken ein. Keine harten Tannine lassen den Gaumen erschrecken.*

Ein eleganter, schön zu trinkender Nebbiolo!

547 Roero Rosso 2020

12,90 €

Der Roero Rosso ist ein Nebbiolo aus der gleichnamigen Zone. Ein Roero DOC muss mindestens 20 Monate lagern, davon 6 im Holzfass. Dieser hier von der Familien darf sich 22 Monate im großen Eichenfass ausruhen und zu einem stattlichen Wein heranreifen. *Dem Glas entströmt ein Duft nach Kirschen und Wald, etwas Eukalyptus gibt ihm Frische und Würze. Ein schöner Wein mit gutem Trunk und langem Abgang.*

564 Porporino Rosato 2022

9,40 €

Die Nebbiolo-Traube steht für schwere, komplexe Rotweine, wie Barolo oder Barbaresco – aber aus ihr kann man auch einen herrlichen Rosato keltern. Der Porporino besticht mit seiner festen Struktur. Ein klarer kräftiger Rosato, den man nicht nur als Aperitif, sondern auch gut zu Gegrilltem trinken kann. *Sein Duft erinnert an die Blüten wilder Rosen. Im Mund ist er frisch und ausgewogen. Filigrane Tannine begleiten seinen anhaltenden Abgang.*

563 Roero Arneis 2022

9,90 €

Der Arneis, einst eine fast vergessene Rebe im Piemont, erfreut sich bereits seit einiger Zeit wieder großer Beliebtheit. Die Familie Rabino macht einen wunderschönen Arneis und das zu einem fairen Preis.

Das Bouquet fasziniert mit seinem so charakteristisch dezenten Veilchenduft, dazu fruchtige Aromen von Birne und Apfel. *Die fruchtigen Noten werden von seinem vollen Körper aufgefangen, angenehm durch sein leicht herbes Ende.*

E13 Enoteca Rabino 12 Fl. – frei Haus 115,00 € je 3 Fl. Roero Rosso, Nebbiolo, Porporino und Arneis

795 Becco Reale Pecorino 2022

10,50 €

Pecorino ist eine wiederentdeckte Rebsorte aus Süditalien, deren Weine uns immer wieder begeistern, schon der Duft dieser Weine ist betörend und hat nichts mit dem gleichnamigen italienischen Schafskäse zu tun. *Dem Glas entströmt ein Duft nach weißem Pfirsich, Apfel und auch nach exotischer Mango, darüber liegt ein Hauch von Salbei und Lavendel. Im Mund zeigt er eine schöne Frische, ausgewogen mit feiner Frucht endet er mit einem seidigen Abgang.*

799 Becco Reale Rosso 2018

12,50 €

Auch wenn wir schon einen Montepulciano im Programm haben, dieser hier hat uns mit seinem fruchtigen Schmelz im Abgang überzeugt. Sein Bouquet lädt zum Trinken ein: *Kleine schwarze Früchte, vor allem Brombeeren, darüber ein Hauch von Veilchen, Vanille und Schokolade. Für einen Montepulciano erstaunlich feine Gerbstoffe, die mit einer erfrischenden Säure saftig über die Zunge gleiten.*



Für Giannicola di Carlo entsteht ein guter Wein im Einklang mit der Natur. Biodiversität ist die Grundlage gesunder Trauben. Darum nennt er seine Bio-Linie: **Becco Reale**. Becco steht für Beccaccia = Wildschnepfe. Dieser Vogel ist in Italien als Königin der Wälder bekannt, als ein Vogel, der nur in gesunden, unberührten Gebieten lebt. In den biologisch bewirtschafteten Weinbergen der Familie Di Carlo ernährt er sich von Insekten und Regenwürmern und wird so zum Symbol für die Gesundheit der Böden.

E15 Enoteca Becco Reale BIO 6 Fl. je 3 Fl. im Paket für 65,00 € (ggf. + Fracht)

telefonisch bestellen unter 0531 237360

AZIENDA AGRICOLA MONTE DEL FRÀ

Monte del Frà ist eine aufstrebende Kellerei im Herzen des Weinbaugebietes Bianco di Custoza. Die Brüder Claudio und Eligio Bonomo setzten schon früh auf Qualität. Für Eligio, den Agronomen der beiden Brüder, entsteht ein guter Wein im Weinberg; ein guter Schnitt und rechtzeitiges Ausdünnen, um den Ertrag zu reduzieren, sind unerlässlich. Gemeinsam mit ihren Kindern Marica, Silvia und Massimo gehen sie diesen Weg weiter.



108 Valpolicella Classico 2021/22 9,70 €

Tenuta Lena di Mezzo ist ein recht kleines Weingut bei Fumane im Herzen des Valpolicella, das auch von der Familie Bonomo bewirtschaftet wird. Ein junger Valpolicella Classico, der ganz ohne Holz auskommt. Er ist jugendlich frisch und bezaubert im Duft mit beeriger Frucht, Walderdbeeren, aber auch Kirschen und einer Spur Lavendel. *Dieser Valpolicella Classico erfreut den Gaumen mit filigranen Tanninen, er ist unkompliziert, einfach und schön zu trinken.*

204 Lugana Classico 2022 11,50 €

Lugana ist ein sehr beliebter Weißwein vom Gardasee aus einem speziellen Clon der Trebbiano-Traube. Auch wenn wir schon einen Lugana im Programm haben, dieser von Monte del Frà hat so viele Kunden auf unserem letzten Weinfest im Juni begeistert, dass wir Ihnen diesen Lugana unbedingt vorstellen möchten. *Aromen von weißen Blüten, Banane, Pfirsich und Aprikose verführen zum ersten Schluck. Angenehm frisch und zugleich fruchtig läuft er über die Zunge.*

214 Cà del Magro 2021 12,90 €

Cà del Magro ist der älteste Weinberg der Familie Bonomo. Hier wachsen die Trauben für diesen Bianco di Custoza Superiore. Ein kleiner Teil dieses Weines reift in Barrique. Dies und die Qualität der Trauben schenken diesem Wein seine Persönlichkeit. *Auf diesen weist schon sein komplexer Duft hin: Apfel, reife süße Birne, Banane, Pfirsich und ein Hauch Vanille. Im Geschmack ist er kräftig, aber harmonisch, mit guter Struktur und einem langen angenehmen Finale.*

215 Chiaretto di Bardolino 2022 7,90 €

Auch wenn wir unseren Bardolino Chiaretto schon seit vielen Jahren bei Poggi bestellen, dieser Wein ist eine anderer Typ Chiaretto, er ist weicher, freundlicher.

Im Bouquet: *Himbeeren, Johannisbeeren, Walderdbeeren und ein Hauch Hagebutten. Er tanzt mit lebhafter Frucht über die Zunge, Beeren und gelbe Früchte finden hier zueinander.* Ein herrlich unkomplizierter, trinkiger Rosato.

E14 Enoteca Monte del Frà 12 Fl. – frei Haus 115,00 € je 3 Fl. Valpolicella, Lugana, Ca'del Magro und Chiaretto di Bardolino

Wir empfehlen:

674 Vetluna Cabernet 2019 statt 15,90 € 13,90 €

Der Jahrgang 2019 seines Cabernet Vetluna ist Bodo sehr gut gelungen, **zum Probieren bietet er ihn zum Einführungspreis an.** Das richtige Verhältnis von Holz und Frucht im Wein verlangt Können und Erfahrung. Der Cabernet reift in 500 Liter-Fässern, nicht im Barrique. Ein ausdrucksstarker, kräftiger Wein, dessen komplexe *Fruchtnoten, vor allem Brombeer und Cassis aufs Beste mit den dezenten Holztonen harmonieren.*

768 Ciliegiole 2022 11,90 €

Ciliegiole = kleine Kirsche heißt die Rebsorte, weil sie intensiv nach Kirschen duftet. Weine aus 100% Ciliegiole sind relativ selten, meistens versteckt sich die Sorte im Mischsatz hinter dem Sangiovese: z. B. im Chianti oder Vino Nobile.

Der Ciliegiole der Familie Ferrari vom Podere Barbi, duftet nicht nur nach Kirschen, da ist noch mehr: *Dezente Bittermandelnoten erinnern an Marzipan oder Amaretti. Das alles wiederholt sich im Mund: Ein geschliffener Rotwein, der, obwohl recht kräftig gebaut, überhaupt nicht anstrengend ist, sondern mit kirschiger Frucht verführt.*

847 Ros'is Rosato Tintilia Bio 2022 12,50 €

In der kleinen Region Molise, gelegen zwischen Abruzzen und Apulien, wird die Rebsorte Tintilia als eigene Sorte gefeiert. Lange war sie unattraktiv. Einmal wegen ihres niedrigen Ertrages und außerdem ist sie empfindlich für Pilzkrankheiten. Darum wurde sie immer mehr durch den Montepulciano ersetzt. Den Rotweinen aus dieser Sorte konnten wir bisher nichts abgewinnen, aber der Rosato von Salvatore hat uns überzeugt. *Dieser Wein hat uns mit seiner feinen Frucht und gleichzeitigen Würze beeindruckt. Frisch und gleichzeitig samtig – ein edler Rosato!*

930 Gibelè Bianco 2022 10,90 €

Die Moscato-Traube heißt in Sizilien und auf Pantelleria *Zibibbo* nach dem tunesischen Kap Zibibb. Wahrscheinlich waren es die Phönizier, die den Moscato nach Süditalien brachten, von wo aus sich der Muskateller über ganz Europa verteilte. Die Weine aus dieser Traube werden oft süß ausgebaut und das vermutet man auch beim Gibelè. Umso überraschender ist der erste Schluck: *Ein aromatischer Wein, komplex, würzig – aber keine Spur süß. Der ideale Aperitif: frisch, trocken und würzig.*

Staffelpreise = Erntepreise!

Hier möchten wir Ihnen einige Weine vorstellen, die wir im September zu Staffelpreisen anbieten.
Mindestmenge sind sechs Flaschen

411 Lona Bona 2021, TreRe, Romagna ab 6 Fl. statt 8,20 € **7,40 €**

Der Lona Bona duftet nach einem Potpourri aus Beeren, Kirschen und Veilchen. Schon sein lustiges Etikett macht Spaß: locker, leicht und fröhlich, so wie dieser Wein. Seine leichte Süße spielt mit seiner belebenden Säure.

537 Barbera Vespa 2021, Cascina Castlét, Piemont ab 6 Fl. statt 10,50 € **9,50 €**

Der Barbera Etichetta Vespa ist ein typischer Vertreter dieser Rebsorte. Unverfälscht, jung und ohne Holz verführt er mit seinem Duft nach Kirschen und Brombeeren zum ersten Schluck. Harmonisch, mit leicht würzigen Noten, gleitet er über die Zunge.

640 Il Monte Trebbiano 2022, Parri, Toskana ab 6 Fl. statt 7,90 € **6,90 €**

Er duftet nach toskanischer Macchia, Kräutern und einer Spur Muskat. Im Mund hat er zunächst eine schmelzige Frucht, die an Äpfel erinnert. Im Mund präsentiert er sich rund und harmonisch. Fein würzige Bitternoten begleiten seinen Abgang.

785 Rosso Piceno 2021, Terra Fageto, Marken ab 6 Fl. statt 8,50 € **7,50 €**

Der Rosso Piceno ist eine Mischung aus den Rebsorten Montepulciano und Sangiovese zu gleichen Teilen. Das Bouquet ist fruchtig. Waldbeeren, reife Zwetschgen und schwarze Kirschen. Auch im Geschmack beeindruckt er mit beeriger Frucht.

862 Santa Chiara 2021, Terre Nobili, Kalabrien ab 6 Fl. statt 9,90 € **8,80 €**

Ein gefüllter Korb reifer Früchte, Grapefruit, weißer Pfirsich, Birne, dazu florenale Noten, die an Orangenblüten erinnern. Auf der Zunge mineralisch, er füllt den Mund ist üppig, zeigt aber trotzdem Frische und Spannung.



T213 Sonnengetrocknete Tomaten in Öl statt 4,70 € **4,20 €**

Iacono, Ribera, Sizilien 290 g

Mit Iacono haben wir einen der wenigen kleinen Erzeuger gefunden, die ihre Tomaten noch in der Sonne trocknen lassen. Dabei findet eine natürliche Fermentation statt, die für den unnachahmlich guten Geschmack verantwortlich ist. Die in der Sonne liegenden Tomaten müssen häufig gewendet werden, alles in allem ein mühsames und aufwendiges Verfahren. Sie schmecken pur auf einem Antipasti-Teller, aber zwei oder drei Tomaten kleingeschnitten, bereichern Soßen und Salate.

T795 Amarenakirschen statt 4,90 € **3,90 €**

M. Greco, Cilento 240 g

Amarena Kirschen in Sirup: Bei Mario Greco aus dem Cilento kaufen wir seit Jahren unsere getrockneten Feigen. Auch seine Amarena-Kirschen im Glas sind ein Genuss: Nicht zu süß, mit zarten Aromen von Mandel und Vanille – egal ob zum Eis, zum Naturjoghurt oder Quark – *köstlich!*



T331 Tris Verdure statt 8,80 € **7,90 €**

Alpes, Morbegno, Lombardei 280 g

Diese feinen Gemüsebeilagen sind eine vorzügliche Grundlage für einen Antipasto-Teller. Dreierlei Gemüse: Paprika, Auberginen und Zucchini werden gegrillt und anschließend in Olivenöl eingelegt. Hier erkennt man die Sorgfalt, mit der bei Alpes gearbeitet wird, nichts ist angebrannt, appetitlich sind die verschiedenen Gemüse im Glas angeordnet.

bestellen • www.bremerwein.de • E-Mail: info@bremerwein.de • Telefon: 0531 237360

Das Angebot gilt so lange der Vorrat reicht, spätestens bis zum 30. September 2023