



HARALD L. BREMER
Haus italienischer Qualitätsweine

Liebe Weinfreunde,

Frühling macht glücklich, die ersten Vögel zwitschern, die Tage werden länger und man spürt die ersten Sonnenstrahlen auf der Haut. Dieses Glücksgefühl möchten wir mit den passenden Weinen begleiten. Die Osterweine kommen beide aus Sizilien, genauer von den Hängen des Ätna. Natürlich begleiten wir das Osterfest mit den passenden Spezialitäten, die Ostertauben sind schon eingeflogen und die verführerischen Ostereier warten sehnsüchtig auf das Osterfest. Einen guten Start in den Frühling und ein sonniges Osterfest

wünschen Familie Bremer und das Bremer-Team

Osterweine vom Ätna

Diese beiden Weine vom Ätna begeistern uns immer wieder mit ihrer feinen Eleganz und ihrer Mineralität. Nun hatten wir doch gerade in der letzten Post die wunderbaren Produkte dieser vulkanischen Böden um den Ätna vorgestellt. Mit dem damals bestellten Etna Rosso kamen auch ein paar Flaschen Etna Bianco mit – wir haben probiert und waren verzaubert von der geschliffenen Eleganz dieses Weißweins. Dann haben wir überlegt, dürfen wir uns wiederholen? Einstimmig JA – zu Gunsten dieser beiden traumhaften Weine unbedingt, aber probieren Sie selbst.

Die beiden Weine der Linie Lenza di Munti wachsen auf Lavaterrassen in einer durchschnittlichen Höhe von 720 Metern. In ihnen vereinen sich die Eleganz hochgelegener Weinberge mit der Mineralität vulkanischer Böden.

925 Lenza di Munti Rosso 2022 14,90 €

Der Lenza di Munti ist ein Etna Rosso, eine traditionelle Cuvée aus den am Ätna heimischen Rebsorten Nerello Mascalese und Nerello Cappuccio. Die Trauben werden erst Mitte bis Ende Oktober gelesen, da ist man in den meisten Gegenden Siziliens schon lange mit der Lese fertig. Zunächst wird der Wein im Edelstahl ausgebaut bevor er für ungefähr vier Monate im Holzfass weiter reift. *Er duftet nach Beeren, Kirschen und Blutorangen, dazu kommt eine Spur mediterraner Kräuter. Im Mund fasziniert er mit mineralischem Auftakt, zarter Frucht und feinkörnigen Gerbstoffen. Ein tiefgründiger Wein!*

927 Lenza di Munti Bianco 2023 14,90 €

Lenza di Munti Etna Bianco ist das Pendant zum Rosso auch hier ist die Basis eine traditionelle Cuvée vom Ätna 80 % Carricante und 20% Catarratto. Die Rebsorte Carricante verdankt ihren Namen ihrem enormen Ertrag (carricare = tragen). Aber wie so oft wird der Ertrag reduziert, entstehen aus dieser Sorte hochwertige mineralische Weine. Der Catarratto sorgt noch für etwas Struktur und eine feine Säure. *Insgesamt ein komplexer Weißwein mit lebendiger Mineralität und Charakter. Wildblumen oder ein Hauch Zitronenblüte, etwas Pampelmuse verzaubern am Gaumen mit eleganter Frische und Würze.*



E30 OSTERWEINE 12 Fl. – frei Haus

je 6 Fl. Lenza di Munti Rosso + Bianco

doppelt genießen und dabei sparen 24 Fl. für

je 12 Fl. Lenza di Munti Rosso + Bianco

175,00 €

330,00 €



Das Angebot gilt, solange der Vorrat reicht, spätestens bis zum 30. April 2025

Die neuen Weißweine Jahrgang 2024

Jedes Jahr freuen wir uns auf die neuen Jahrgänge unserer beliebten frischen Weißweine. Die ersten Lieferungen erreichen uns bereits Mitte Januar. Aus den Eingangsprüfungen haben wir für Sie die besten herausgesucht und zu einem Paket zusammengefasst, so dass Sie sich selber ein Bild vom neuen Jahrgang machen können. Nutzen Sie die Gelegenheit und freuen Sie sich wie wir an den frischen neuen Weißweinen aus Bella Italia!



201 Lugana, Fraccaroli 9,40 €

Der Lugana von Fraccaroli enttäuscht nie, schon viele Jahre rangiert er unter den Bestsellern und wir denken, auch 2025 wird er es wieder schaffen, der neue Jahrgang überzeugt. *Noten weißer Frühlingsblumen und etwas Zitrus bestimmen das Bouquet. Im Mund überrascht er mit Fülle, dabei ist er trotzdem frisch und harmonisch.*

204 Lugana, Monte del Frà 12,20 €

Wir haben beschlossen, auch diesen Lugana im Programm zu behalten. Der neue Jahrgang verführt mit seinen Aromen von *weißen Blüten, Banane, Pfirsich und Aprikose zum ersten Schluck. Angenehm frisch und zugleich fruchtig läuft er über die Zunge.*

212 Bianco di Custoza, Monte del Frà 12,20 €

Der neue Jahrgang des Bianco di Custoza erfüllt wieder alle unsere Erwartungen. Schon sein Duft bezaubert: *Apfel, Pfirsich, Stachelbeere, aber auch Kräuternoten machen Lust auf den ersten Schluck. Im Mund begeistert er mit herrlicher Frische und einem angenehmen Trunk.*

563 Arneis Roero, Rabino 9,90 €

Auch die Familie Rabino macht einen wunderschönen Arneis und das zu einem fairen Preis. *Das Bouquet fasziniert mit seinem charakteristischen Veilchenduft, dazu fruchtige Aromen von Birne und Apfel. Sein leicht herber Abgang hinterlässt einen angenehmen Nachgeschmack.*

659 Brigante Vermentino, Santa Lucia 8,90 €

Auch dieser Wein entspricht zu 100 % unseren Erwartungen. Sein Duft erinnert an *reifen Apfel, toskanische Macchia im Sommer, begleitet von einem Hauch Zitrone. Im Mund ist er füllig und komplex, die leichte Süße aus dem Extrakt wird begleitet von einer feinen Säure, die ihm Frische und Eleganz verleiht.*

782 Le Vele Verdicchio, Monacaro 7,20 €

Ein sehr beliebter Weißwein aus den Marken. *Das Bouquet erinnert an einen Fruchtcocktail aus Aprikosen, Pfirsich, Kiwi und anderen exotischen Früchten, abgerundet durch einige Spezereien. Er füllt den Mund mit schöner Frucht.*



Exx Die neuen Weißweine 6 x 2 Flaschen – frei Haus 99,00 €



Der beliebte Rosato von Terra Fageto

Der Rosé Marche von Terra Fageto hat die Herzen unserer Kunden erobert. Kein Wunder – erfüllt er doch alle Kriterien, die von einem gelungenen Rosato erwartet werden: Spritzig und fruchtig, ideal, um mit ihm die ersten Sonnenstrahlen im Freien zu genießen. Claudio de Ruscio ist wieder ein ausgezeichnete Rosato gelungen. Gekeltert aus Sangiovese-Trauben, verfügt er über einen speziellen Charme.

Sein Duft nach verschiedenen Früchten, vor allem Erdbeeren, Kirschen und mediterrane Kräuter, machen Lust auf den ersten Schluck. Der überrascht mit einem Spiel aus Säure, Körper und Frucht. Eine kaum wahrzunehmende Süße schmeichelt den Wein und macht ihn rund und schmelzig und schenkt ihm einen guten Trunk.

♥ 797 Marche Rosé 2024, Terra Fageto 8,90 € – unbedingt probieren ♥

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



Sangiovese – Blut des Jupiters

Sangiovese Blut des Jupiters, die einen schieben es auf die dunkelrote Farbe, obwohl das stimmt nicht unbedingt, den die meisten Weine aus Sangiovese sind eher weniger farbintensiv, obwohl beim früheren Ausbau der Weine: geringerer Ertrag, längeres Vergären auf Schalen und Stielen, es durchaus denkbar wäre, dass die Weine seinerzeit durchaus von dunklerer Farbe waren. Eine nette Geschichte zu diesem Namen, habe ich kürzlich gelesen: Ein Mönch hat bei einem Bankett zu Ehren von Papst Leo XII auf die Frage hin, wie dieser köstliche Wein denn hieße, geantwortet: "Sanguis Jovis", das ist auch eine Erklärung. Interessant ist auch, dass der Sangiovese wohl schon bei den Etruskern getrunken wurde, denn seine Anbauggebiete sind heute noch in den ehemaligen Siedlergebieten der Etrusker: in der Emilia Romagna und in der Toskana.

Der Sangiovese ist äußerst vielseitig, je nachdem wie er ausgebaut wird, ist er ein fröhlicher Begleiter zu jedwedem Gericht oder ein charaktvoller, tiefgründiger Wein, der die volle Aufmerksamkeit verlangt, wie zum Beispiel ein Brunello. Es ist alles möglich. Wir möchten Ihnen im Folgenden drei Sangiovese-Weine vorstellen, die sich durch ihre typische schöne Kirschrucht, ihre animierende Säure und ihre gute Tanninstruktur zum geeigneten Begleiter zu Osterlamm auszeichnen.



608 Rosso di Montalcino, Caprili 2023

16,90 €

Der Rosso di Montalcino ist ein sehr gesuchter Wein. Die berühmten Güter produzieren fast ausschließlich Brunello und der Rosso ist oft knapp. Wenn auch kein Brunello, ist er doch ein ganz großartiger Wein, den Sie unbedingt probieren sollten. *Im Duft zeigt er Finesse: Veilchen, Rosen, Vanille und vieles mehr. Er hat nicht die kräftigen Tannine des Brunello, bezaubert aber mit seiner Frucht und Frische.*

629 Chianti Classico 2020, I Sodi

12,90 €

Ganz der Tradition verpflichtet, wird bei I Sodi der Sangiovese nur mit Cannaiolo verschnitten, einer alten toskanischen Rebsorte. Des Weiteren trägt der geringe Ertrag von nur 1,5 kg pro Stock zur Qualität dieses Chianti bei. *Dieser Chianti fasziniert durch seine Leichtigkeit bei gleichzeitiger Tiefe. Schöne Frucht, Schattenmorellen und Waldbeeren werden zart unterlegt von dem, für einen Sangiovese aus dem Chianti, so typischen Veilchenduft. Tannine und Säure sind perfekt ausbalanciert.*

668 Vetluna Campo Etrusco 2023 7,90 € * Staffelpreis 12 Flaschen für 79,00 €

Der neue Jahrgang ist Bodo besonders gut gelungen. Der Campo macht hier nicht seinem großen Bruder, dem Riserva Konkurrenz, sondern ist ein ganz eigener fröhlicher Wein – man merkt den Alkohol kaum, er ist leicht und beschwingt. *Sein Duft verführt mit schöner Frucht, vor allem Kirsche und Brombeere sowie einer Spur schwarzen Pfeffers. Er glänzt mit roter Frucht, und seine trinkanimierende Säure schenkt ihm Frische und Jugendlichkeit.*



T905 Olio extra Vergine Primuruggiu

28,00 €

Im Prino Tal im Hinterland von Imperia hat der Anbau von Oliven Tradition. Schon im 11. Jahrhundert wurden Terrassen mit Trockenmauern angelegt, um mehr Kulturfläche für Olivenhaine zu gewinnen. In Ligurien ist die Taggiasca Olive zu Hause, sie ist weniger bitter und das Öl ist milder. Ihren Namen verdankt die aus Frankreich stammende Sorte den Benediktiner Mönchen aus Taggia, die sich damals sehr im Olivenanbau engagierten.

Seit 1853 betreibt die Familie Benza in Ligurien ihre Ölmühle. Hier geht es zum Teil noch immer traditionell zu. Ein Teil der Taggiasca Oliven wird auch heute noch in Steinmühlen gemahlen, hier werden die Oliven zerstoßen und nicht gepresst. Der Olivenbrei wird dann wie früher in doppelwandige Matten, die sogenannten Sportine gefüllt. Allein durch das Übereinanderstapeln der Matten entsteht durch das Gewicht der Matten ein Druck, der das erste Olivenöl herausfließen lässt. *Primuruggiu bedeutet „erster Bach“, es ist das beste Öl der Familie Benza, in ihm schenkt uns das Öl seine Seele – ein mildes Olivenöl, elegant und fein von goldgelber Farbe.*



Ostereier von Baratti & Milano

Auch in diesem Jahr hat der Osterhase die zart schmelzenden Nougat-Eier mit der piemonteser Haselnuss dabei, und Cremini gibt es nicht nur quadratisch zu Weihnachten, sondern als Osterei!

T778 Ostereier-Mischung 200 g 11,90 €



Turin ist die Hauptstadt der Schokolade, und aus dem Piemont kommen die besten Haselnüsse. Beides sind die Grundzutaten für den Turiner Nougat. Zu Ostern gibt es ihn als Osterei mit einer leicht gerösteten und wunderbar knackigen Haselnuss zwischen der zart schmelzenden Nougatschokolade. Dazu Ostereier aus dunkler Schokolade, gefüllt mit Mandel- oder Kakaocreme.

T776 Ostereier Cremini 200 g 10,90 €

Gianduia heißt die berühmte Turiner Nougatschokolade mit den berühmten piemonteser Haselnüssen Tonda Gentile. In reiner Form bieten wir sie als Gianduiotti an. Bei den Cremini wird sie noch verfeinert, zwischen den zwei Schichten Nougat, gibt es eine weitere Schicht, aus Nuss-, Mandel- oder Pistaziencreme. Eine besser als die andere – für zart schmelzende Genuss-Momente!



T775 Ostereier Cogno 200 g 13,90 €

Mit der Pasticceria Cogno arbeiten wir schon seit vielen Jahren zusammen. Bekannt ist sie vor allem für ihre Lamorresi al Barolo. Aber Valeria Cogno kann auch: **feine Ostereier!** Zart schmelzende Nougateier mit kleinen Nussplittern – deliziös.

G25 Schatzkiste Ostern 39,90 €

Was steckt da wohl drin? Alle Ostereier aus unserem Angebot und eine Überraschung.

Schön verpackt, **ein süßes Geschenk zu Ostern** für alle, die Nougat lieben.



T756 Ostertaube 750 g, Le Logge 18,90 €

WER kann ihr widerstehen – unserer Colomba aus der Pasticceria Le Logge!

Wie der Panettone ist die Ostertaube ein lockeres süßes Hefengebäck; allerdings mit kandierten Orangenstückchen und einer knackigen Glasur aus Zucker und Mandeln. Genießen Sie die Ostertaube als Dessert mit einem Glas Moscato d'Asti (Nr. 570) oder zum Kaffee am Nachmittag. In Italien wird sie auch oft zum Frühstück angeboten.

Die Colomba di Pasqua eignet sich auch sehr gut als Ostergeschenk.



S13 Capocollo 14,50 € mind. 300 g, Mori

Capocollo ist eine toskanische Spezialität. Der obere Muskel des Schweinenackens wird unter Zugabe von Salz, Pfeffer und den Samen des wilden Fenchel aufgerollt und mit Packpapier umwickelt und verschnürt. Ein exquisiter und gefragter Aufschnitt mit charakteristischen Aromen. Dünn aufgeschnitten eignet er sich als Vorspeise zusammen mit eingelegtem Gemüse, wie Artischocken (T325) und Tris Verdure (T331) oder sonnengetrockneten Tomaten aus Sizilien (T213). Kennen Sie Osterpizza? Ein gehaltvolles umbrisches Brot mit vielen Eiern, Pecorino und Olivenöl, schmeckt hervorragend zum Capocollo. Rezept unter www.bremerwein.de – Osterpizza!



T216 Freschissima Bio 500 g 4,20 €

Eine Spezialität der Familie Ciarlo aus der Toskana. Die Tomaten für die Passata **Freschissima Bio** wachsen auf ausgewählten Böden mit optimaler Sonneneinstrahlung, so können sie optimal ausreifen. Das Geheimnis des frischen Geschmacks ist die Selektion der Früchte und die rasche und dennoch schonende Verarbeitung. Und so frisch und fruchtig wie ihr Name schmeckt die Freschissima auch – sonniger Tomaten-Geschmack für die kalte Jahreszeit!

NEU

T136 Stizzotti Lunghi 2 Stück 120 g 3,60 €

Die Stizzotti sind eine kalabrische handgefertigte Brot-Spezialität, die einer Pinsa ähnelt. Das Geheimnis dieser köstlichen Brote ist die Zusammensetzung verschiedener Mehlsorten, die sie so besonders knusprig machen.

Die Stizzotti können wahlweise mit Zutaten belegt und im vorgeheizten Ofen (250°C) für 5 Min. angebacken werden. So wird das Äußere schön knusprig, während das Innere weich bleibt.

NEU



NEU