



HARALD L. BREMER  
Haus italienischer Qualitätsweine

### **Liebe Weinfreundinnen, liebe Weinfreunde,**

mit dem Mai wird es Zeit für frische fruchtige Weine, die wir an den ersten lauen Abenden auch im Freien genießen können. Dazu bringt der **Frühling uns den Spargel auf den Teller** – zu diesem edlen Gemüse haben wir die passenden Weine ausgesucht und empfehlen unseren guten San Daniele Schinken dazu.

Ebenfalls im Mai kommt die Lust auf gut gekühlte **Rosato-Weine**. Wir haben die neuen Jahrgänge probiert und ein Paket aus Neuem und Bewährtem zusammengestellt. Das **FATTORIA-Angebot** ergänzen wir mit einem erfrischenden Zitronen-Pesto und der Wildschwein-Mortadella von unserem Salumificio Silvano Mori.

Sonnige Grüße und einen wonnigen Mai wünschen  
Familie Bremer und das Bremer-Team

## Neue Weine im Mai



### **333 Fiori dell'Estate 2023**

**7,90 €**

Der **Fiori dell'Estate (Sommerblumen)** ist Arrigo Bidoli wieder sehr gut gelungen. Seine Sommer-Cuvée duftet nach Sommerblumen, weißem Pfirsich und gelben Zitrusfrüchten. Ein Wein, der zum Sommer passt – erfrischend und fruchtig – aber mit Substanz. In diesem Jahr ist er etwas runder und gehaltvoller – *ein fröhlicher Wein, der einfach Spaß macht!*

**12 Fl. Fiori dell'Estate ggf. + Fracht**

**78,00 €**

### **821 Alezio Rosso, Cantina Coppola 2019**

**9,90 €**

Als Partner gesellt sich ein etwas anderer Negroamaro aus Apulien dazu. Aus einem alten Klon Cannellino und nur im Stahl gereift, präsentiert sich hier ein frischer sommerlicher Rotwein, der gerne auch etwas kühler getrunken werden darf. Im Glas leuchtet er rubinrot, wesentlich heller als die meisten Negroamaro-Weine. Auch im Duft ist dieser Wein anders: Brombeeren, Pflaumen, nicht wuchtig, sondern eher zart wie im Tee. *Eine Spur Eukalyptus gibt ihm Frische. Auch auf der Zunge überrascht dieser Negroamaro: fast saftig, spielerisch mit leichten Tanninen und einem fruchtigen Nachspiel.*

Die Cantina Coppola ist eine der ältesten Kellereien in Apulien und seit 1489 in Familienbesitz. Die Weinberge des Gutes Li Cuti liegen bei Gallipoli, nur wenige Schritte vom ionischen Meer entfernt. Diese Lage ist es, die dem Wein seine salzig mineralische Note schenkt.

### **E36 Mai-Weine 12 Fl. – frei Haus 104,00 €**

je 6 Fl. Fiori dell'Estate und Alezio Rosso

### **doppelt genießen und dabei sparen 24 Fl. – frei Haus 188,00 €**

je 12 Fl. Fiori dell'Estate und Alezio Rosso

*Alle Angebote gelten, solange der Vorrat reicht, spätestens bis zum 30. Juni 2024*

# Caruso & Minini

## neue Generation – neue Etiketten

Nicht nur der Mai macht alles neu - auch die beiden Töchter von Stefano Caruso, die seit einigen Jahren engagiert im Betrieb mitarbeiten, haben neue Ideen. Die Etiketten erschienen ihnen zu altbacken und so machten sie sich Gedanken. Zunächst wurden die Namen geändert: Aus Nero d'Avola Terre di Giumara wurde kurz Nebacco, aus Inzolia einfach Zoli und der Name Frappello setzt sich zusammen aus der Cuvée, Frappato und Nerello Mascalese.

Für die Etiketten hatten die beiden dann eine ganz besondere soziale Idee. In Turin gibt es eine Kooperation für die Integration geistig behinderter Kinder. Unter der künstlerischen Leitung von Gianluca Cannizzo zeichneten die Kinder von Hand die typische Fauna und Flora von Marsala. Dazu erhielten sie typische gesammelte Objekte, Fotos und botanische Illustrationen der Gegend, die sie dann spielerisch und sehr kreativ in eigene Bilder umsetzten, aus denen dann die neuen Etiketten entstanden.



### 905 Nebacco – Nero d'Avola 2022 7,90 €

Der Nero d'Avola duftet einladend fruchtig, schwarze Waldbeeren und Amarena-Kirschen werden untermalt von wilden Kräutern, Sternanis und einer Spur Kakao. *Am Gaumen ist er warm und samtig mit schöner Frucht, seine Tannine werden umhüllt von angenehmer Säure und verbunden mit einer leichten Süße aus seinem Extrakt.*

### 907 Zoli – Inzolia 2023 7,90 €

Die Trauben für den Inzolia wachsen auf den Hügeln von Giummarella. Die Höhenlage von bis zu 350 Metern verleiht diesem Wein eine herrliche Frische, die vielen sizilianischen Weißweinen fehlt. Strohgelb funkelt der Inzolia im Glas, Zitrusnoten bestimmen das Bouquet, aber auch Aromen reifer Früchte. *Der erste Schluck ist erfrischend fruchtig, seine gut integrierte Säure verleiht dem Inzolia Finesse und Eleganz.*

### 923 Frappello – Frappato + Nerello 2022 7,90 €

Herrlich saftig und süffig ist diese gelungene Cuvée aus zwei sizilianischen Rebsorten: Frappato und Nerello Mascalese. Dieser Wein macht einfach Spaß, er passt zu vielen Gerichten, schmeckt aber auch solo in gemüthlicher Runde. Sein Duft erinnert an rote Grütze, Kirschen, Beeren und Vanille mit einer Spur Zimt. *Er füllt den Mund mit dunklen Früchten, mollig weich und mit samtigen Tanninen gleitet er über die Zunge; am Ende hinterlässt er eine schöne Frische.*



## E37 Enoteca Caruso & Minini 12 Fl. – frei Haus 92,00 €

je 4 Fl. Nebacco, Zoli und Frappello



### 599 Derthona Timorasso 2021, Claudio Mariotto, Tortona 23,00 €

Timorasso ist eine weiße autochthone Rebsorte aus dem südlichen Piemont, wieder entdeckt und auf-erstanden wie ein Phönix aus der Asche. Eine alte Sorte, die nachweislich schon im 15. Jahrhundert an der Tafel von Papst Paul III. ausgeschenkt wurde. Nach der Reblauskatastrophe entschied man sich, die wenig ertragreiche Sorte nicht mehr anzubauen, sondern durch den sehr viel fruchtbareren Cortese zu ersetzen. Erst Ende des zwanzigsten Jahrhunderts, in den 1990-er Jahren, fand Valter Massa einige Stöcke Timorasso in seinen Weinbergen und fing an, damit zu experimentieren.

Bald machten andere Winzer aus den Colli Tortoni mit, unter ihnen auch Claudio Mariotto.

Ein komplexer Wein: *Würzig, aber kühl, Kräuter, Kamille, aber auch reife Pflaume, Nüsse und Quitte und noch vieles mehr. Im Mund spürt man sofort seinen Extrakt: erst fruchtig, dann mineralisch, mit einem leicht salzigen Kick am Ende. Ein komplexer Wein, der nicht zu Unrecht von manchen als „weißer Barolo“ bezeichnet wird.*

Wieder da

Empfehlen Sie uns weiter ...

# WEINE ZUM SPARGEL



**Welcher Wein zum Spargel?** Das ist in jedem Jahr Thema, denn was schmeckt besser zum diesem edlen Gemüse als ein gutes Glas Weißwein? Aber es muss der Richtige sein, nicht alle Weine vertragen sich mit den Bitterstoffen des Spargels. Am besten passen hier vollmundige Weine mit wenig Säure und wenig Tanninen. Auch die Zubereitung des Spargels und die Beilage sind von Bedeutung.

**281 Soave Classico (Pieropan) 2023 9,90 €**

Der Soave von Pieropan passt mit seiner verdeckten Säure zu allen einfachen Spargelgerichten: mit Schinken oder Rührei. Der Soave von Pieropan ist Harald Bremers Lieblingswein zum Spargel.

**365 Friulano (Scarbolo) 2023 8,90 €**

Zu Spargel klassisch mit Sauce Hollandaise und Schnitzel passt dieser kräftige Friulano von Scarbolo mit seinen nussigen Aromen. Angenehm würzig im Duft zeigt er Rasse und Eleganz.

**141 Terlaner (Muri-Gries) 2023 12,50 €**

Terlaner dürfen sich in Südtirol die Weißburgunder nordwestlich von Bozen beiderseits der Etsch nennen. Dieser Wein ist mit seiner seidigen Fülle ein idealer Begleiter zum Spargel, besonders zu Gerichten mit grünem Spargel.

**E33 Spargelweine je 2 Flaschen frei Haus 62,00 €**

**doppelt genießen: je 4 Fl. frei Haus 118,00 €**



**T850 Schinken** mind. 950 g **39,70 €**

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 Schinken Genuss pur!*

**T855 geschnitten 80 g 8,30 €**

Für alle, die keine Schneidemaschine haben oder denen ein Kilo zu viel ist. *Sofort genießen – ohne zu schneiden!*

**Zur Spargelsaison haben wir darauf verzichtet die Preiserhöhung weiterzugeben. Genießen Sie jetzt noch zum alten Preis!**

**T865 Mortadella Cinghiale 16,90 €**

Silvano Mori, Torniella, mind. 500 g

Auf vielfachen Wunsch haben wir wieder die gute Wildschwein-Mortadella von Mori bestellt.

Diese Mortadella kann man dünn oder in Würfel geschnitten genießen. Aber es gibt noch eine Variante: gegrillt. Silvano hat es uns beim Weinfest vorgemacht, in dicke Streifen *geschnittene Mortadella auf den Grill gelegt und dann mit Balsamico beträufelt – ein Gedicht!*

**T437 Zitronenpesto Gran Cucina 130 g 5,50 €**

Dieses Zitronenpesto mit seinen raffinierten mediterranen Geschmacksnoten ist eine köstliche Kombination aus frischen Zitronen und Kräutern.

Es schmeckt sehr gut zu feinen Eierbandnudeln, wie z. B. Tajarin (T129) oder den Tagliatelle al Limone (T116). Aber dieses delikate Zitronenpesto kann noch viel mehr, es gibt Fisch- und Fleischgerichten eine raffinierte Note.

*Der intensive Zitronengeschmack und die cremige Textur verwandeln jedes Gericht in ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis.*



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

# Mit Rosato in den Mai

*Mit dem Mai und dem schönen Wetter kommt die Lust auf frische und gut gekühlte Rosato-Weine. Hier eine kleine Auswahl, die sommerliche Stimmung aufkommen lässt.*



## **793 IAVA Cerasuolo Bio 2023, VignaMadre 8,90 €**

Cerasuolo, so nennt man in Süditalien die Rosé-Weine. Dieser hier ist aus der in Abruzzen vorherrschenden Montepulciano-Traube gekeltert. Ein herrlich anregender Rosato. Schon sein Duft macht Lust auf den ersten Schluck. Er erinnert an Rhabarber, Kirsche, Erdbeere und etwas an Granatapfel. *Für einen Rosato vollmundig, dabei frisch und fruchtig, mit lang anhaltendem sauberem Abgang.*

## **824 Curtirussi Rosato 2023, Mocavero 11,90 €**

Der Primitivo von Mocavero gehört zu unseren beliebtesten Rotweinen und ihr Primitivo Rosato hat das Potenzial, der beliebteste Rosato zu werden. Schon im letzten Jahr, zu unserer großen Weinverkostung hatte Francesco einige Flaschen mitgebracht, aber die waren bald ausgetrunken. Denn ihr Rosato galt als Geheimtipp unter unseren Kunden: "Den musst du mal probieren – ein toller Rosato!"

Ein leuchtendes Orangerosa und *ein feiner Duft von Kirschen, Erdbeeren und einem Hauch Vanille* verführt zum ersten Schluck. *Fruchtig und frisch mit einer gut eingebundenen Säure rinnt der Wein über die Zunge.*

## **911 Frappo Rosé Bio 2023, Caruso & Minini 8,70 €**

Der Name Frappo steht für die Rebsorte Frappato aus der dieser Rosato gekeltert wird. Der Flamingo ist das Symbol des nahegelegenen Naturschutzgebietes Stagnone und man erkennt es schon: Gestaltet wurde dieses Etikett wie die anderen neuen Etiketten von geistig behinderten Kindern unter Leitung von Gianluca Canizzi. Er präsentiert sich in einem hellen, etwas orange angehauchten Rosa. *Im Mund saftig und fruchtig, vor allem Erd- und Himbeeren, bestimmen den ersten Eindruck, der dann von weißem Pflirsich und Granatapfel abgerundet wird.*

## **E34 Rosa in den Mai 6 Fl. – frei Haus 58,00 €**

je 2 Fl. IAVA, Frappo und Curtirussi Rosato

## **doppelt genießen und sparen 12 Fl. – frei Haus 110,00 €**

je 4 Fl. IAVA, Frappo und Curtirussi Rosato