HARALD L. BREMER
Haus italienischer Qualitätsweine

Liebe Weinfreundinnen, liebe Weinfreunde,

es ist wieder so weit: Die Weihnachtszeit rückt näher, und schon bald zünden wir die erste Kerze am Adventskranz an. Zeit, es sich mit Familie und Freunden gemütlich zu machen, bei gutem Essen und Rotweinen, in denen man noch die Sonne des Sommers spürt.

Für die festlichen Tage haben wir drei Rotweine und drei Weißweine mit Charakter ausgesucht. Wer etwas Besonderes öffnen möchte, findet drei gereifte Riserva. Aus unserer Weihnachts-Fattoria kommen Nougat, Gebäck, Nüsse und kleine Köstlichkeiten zum Genießen und Verschenken. Stöbern Sie in Ruhe durch unser Angebot und gönnen Sie sich etwas Gutes.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Adventszeit, frohe Weihnachten und ein glückliches neues Jahr!

Ihre Familie Bremer und das Bremer-Team

835 Valle Cupa 2021 — 15,20 €

Seit 1870 keltert die Familie Apollonio in Monteroni di Lecce ihre Weine. Der Valle Cupa, benannt nach der weiten Ebene rund um das Gut, ist eine Cuvée aus den bekanntesten Rebsorten Apuliens zu gleichen Teilen: Negroamaro und Primitivo. Eine strenge Selektion des Lesegutes, sorgfältige Arbeit im Keller und ein Jahr in kleinen Fässern geben ihm Tiefe und Struktur.

Das Bouquet wird bestimmt von schwarzen Früchten, die sich mit Tabak, Leder und Kakao verbinden. Sein feuriger Körper nimmt es leicht mit den Aromen aus dem Holz auf, die angenehm im Hintergrund bleiben. Am Gaumen folgen reife Brombeere und dunkle Schokolade, dazu kräftige, gut eingebundene Tannine und ein langer Abgang. Ein Wein für Lamm, Wildschwein oder kräftigen Pecorino.

849 Cabernet Molise 2024 — 9,90 €

Das Molise ist eine kleine, recht unbekannte Weinregion an der Adria, zwischen den Abruzzen und Apulien. Di Majo Norante gehört hier zu den traditionsreichsten Weingütern und setzt vor allem auf heimische Rebsorten wie Aglianico, Montepulciano und Tintilia. Ein Cabernet, also eine internationale Sorte, ist hier deshalb ein kleines Kuriosum, doch er hat Geschichte: Der Weinberg Sciabolone wurde schon 1972 damit bepflanzt.



Im Duft Cassis, Brombeere und getrocknete Pflaume, dazu Karamell, dunkle Schokolade und Leder. Der Wein füllt den Mund, breit und üppig, mit klar konturierten Tanninen und fein eingebundenen Röstaromen.

655 Morellino Tore del Moro 2022 — 11,80 €

Morellino di Scansano ist der typische Sangiovese aus der Maremma. Das Weingut Santa Lucia liegt in unserer Nachbarschaft, und die Familie kennen wir seit vielen Jahren. Die Trauben für den „Tore del Moro“ stammen aus einem zum Meer ausgerichteten Weinberg mit geringem Ertrag; anschließend reift der Wein zwölf Monate in großen Eichenfässern.

Der 2022er gefällt uns besonders gut: harmonisch und zugänglich, mit reifer Kirsche, etwas Johannisbeere und einem feinen Mandelton. Die Holzreife gibt ihm zusätzliche Tiefe, ohne seinen schönen Sangiovese-Charakter zu überdecken.

E39 ENOTECA NATALE ROT 6 Fl. *frei Haus* **72,00 €**

3 mal je 2 Fl.: Valle Cupa, Cabernet Molise und Morellino di Scansano „Tore del Moro“

Doppelt genießen (2 x E39) und sparen 140,00 €

E40 ENOTECA NATALE WEISS 6 Fl. *frei Haus* 78,00 €

3 mal je 2 Fl.: Gavi Bricco delle Farfalle, Nobu Pecorino und Greco di Tufo

Doppelt genießen (2 x E40) und sparen 150,00 €



596 Gavi Bricco delle Farfalle 2025 13,80 €

Piona heißt ein Ortsteil des Städtchens Gavi im südlichen Piemont, und so heißt auch der kleine Betrieb von Silvana und Camilla, Mutter und Tochter. Die beiden arbeiten mit der heimischen Cortese-Traube, halten den Ertrag niedrig und gehen im Keller behutsam vor. „Gavi del Comune di Gavi" bedeutet, dass die Trauben aus der Gemeinde Gavi selbst stammen.

Schon in der Nase zeigt er sich blütenreich: weiße Blüten und Weißdorn, dazu reife Aprikose, Mandel und eine feine Kräuterwürze. Im Mund hat er eine schöne Fülle und Druck, getragen von frischer Säure. Ein ernsthafter, vielschichtiger Gavi, der mit einer angenehmen Süßholznote lange nachklingt.

790 Nobu Pecorino 2025 11,90 €

Mit der Familie Di Carlo von Vigna Madre in den Abruzzen arbeiten wir schon seit einigen Jahren zusammen, ihren Pecorino Becco Reale kennen viele von Ihnen. Bei einer gemeinsamen Probe stellte uns Daniele Di Carlo einen zweiten Pecorino vor: den Nobu. Hier geht die Familie einen Schritt weiter. Der Most gärt spontan mit den natürlichen Hefen der Trauben, der größte Teil reift im Betontank, rund ein Fünftel vier Monate in Amphoren.

Reifer Pfirsich, Zitrus, feine exotische Noten und ein Hauch Lavendel begleiten ihn vom ersten Duft bis auf die Zunge. Dort wirkt er fast cremig und sehr harmonisch, mit schöner Fülle, einer leicht salzigen Ader und einem zitronig-frischen Abgang.



808 Greco di Tufo 2025 14,20 €

Greco di Tufo zählt zu den großen Weißweinen Kampaniens. Seinen Namen verdankt er dem Dorf Tufo und dem dortigen Tuffstein. Das Weingut Villa Raiano liegt bei Avellino, im Hinterland von Neapel. Die Trauben wachsen in rund 500 Metern Höhe auf den charakteristischen Böden aus Tuffstein und Vulkanasche, in der Nähe alter Schwefelminen.

Reife Aprikose und eine Spur Feuerstein: Schon der Duft macht neugierig. Am Gaumen ist er klar und straff, mit kühler Mineralik, einer salzigen Ader und einem langen, frischen Abgang. Für uns ein besonders gelungener Jahrgang.

E59 ENOTECA NATALE ROT + WEISS 12 Fl. *frei Haus* 145,00 €

6 mal je 2 Fl.: Valle Cupa, Cabernet Molise, Morellino di Scansano „Tore del Moro",
Gavi Bricco delle Farfalle, Nobu Pecorino und Greco di Tufo

Doppelt genießen (2 x E59) und sparen 280,00 €

Festtagsperlen

B21 Le Général Blanc Ris. Brut Nature 2017 28,50 €

Die Familie Simoni aus dem Val di Cembra widmet sich seit Generationen der Weinbereitung im Trentino. Heute führt Federico Simoni die Cantine Monfort und hat mit dem „Le Général Blanc" einen außergewöhnlichen Trento DOC geschaffen.

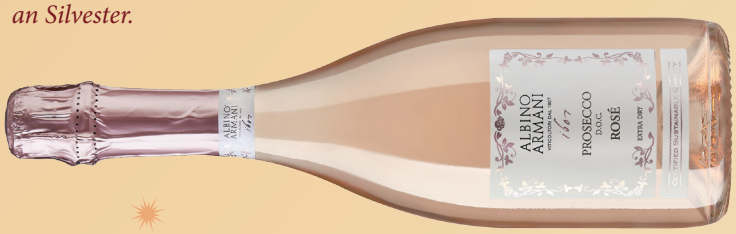
100 % Chardonnay, sechs Jahre auf der Hefe gereift und ohne Dosage: So entsteht ein Schaumwein von beeindruckender Finesse. Zarte Perlage, Noten von weißen Blüten, Zitrus und feiner Würze, am Gaumen frisch, druckvoll und elegant. Ein edler Spumante, wie gemacht zum Anstoßen an den Festtagen.

B22 Prosecco Rosé Extra Dry 2025 12,60 €

Ein Prosecco Rosé bringt Farbe auf die Festtafel. Für diese Variante werden zur Glera-Traube 10 bis 15 Prozent Pinot Nero gegeben, der dem Spumante seine zarte Roséfarbe und zusätzliche Frucht verleiht.

Der 2025er Millesimato von Albino Armani präsentiert sich mit feinen Erdbeeraromen und einer eleganten Perlage. Als Extra Dry bringt er eine gewisse Süße mit, die sich sehr schön in die frische, runde Art des Spumante einfügt. Harmonisch und unkompliziert, zum Empfang der Gäste, zu Antipasti oder zum Anstoßen an Silvester.





Geschenke mit Geschmack Tel. 0531 237360

Riserva – gereift für besondere Stunden

Riserva steht für Zeit: Ein solcher Wein hat deutlich länger gereift als üblich, bei Rotweinen mindestens zwei Jahre, beim Vino Nobile di Montepulciano sogar drei. Die genauen Vorgaben legt jedes Anbaugebiet selbst fest.

Doch Zeit allein macht noch keinen besseren Wein. Von der langen Reife profitiert nur ein Jungwein, der das Potenzial dafür mitbringt. Für eine gute Riserva werden deshalb schon die Trauben selektiert und später im Keller die gelungensten Partien ausgewählt. Mit den Jahren in Fass und Flasche werden die Tannine geschmeidiger, die Aromen entwickeln sich weiter und gewinnen an Tiefe. So zeigt eine gelungene Riserva, was in einem Jahrgang steckt.

Drei besonders schöne Riserva aus der Toskana, Sardinien und Sizilien haben wir für Sie ausgesucht.

686 Vino Nobile Riserva 2021 — 32,00 €

Boscarelli steht für einen klassischen, sehr sorgfältigen Stil des Vino Nobile. Der Wein stammt aus Montepulciano in der Toskana und wird überwiegend aus Prugnolo Gentile gekeltert, der dortigen Spielart des Sangiovese – also nicht aus der Rebsorte Montepulciano.

Dass Boscarelli an seine Riserva besonders hohe Ansprüche stellt, merkt man schon daran, dass das Weingut fast zwanzig Jahre darauf verzichtete. Erst als die neu angelegten Weinberge Trauben mit der gewünschten Qualität und Struktur hervorbrachten, wurde wieder eine Riserva erzeugt.

Der 2021er reifte lange in größeren Fässern aus französischer und slawonischer Eiche. Im Duft zeigen sich Kirsche, Waldboden, etwas Leder und feine Kaffeenoten. Am Gaumen kraftvoll und zugleich elegant, mit lebendiger Säure, griffigen Tanninen und langem Abgang. Ein vielschichtiger Sangiovese, der schon jetzt viel Freude bereitet und sich noch über Jahre weiterentwickeln kann.

883 Sileno Cannonau Riserva 2020 — 18,90 €

Auf unserer Jubiläums-Weinverkostung im letzten Jahr war Fabio vom Weingut Ferruccio Deiana mit dabei. Der Sileno Cannonau Riserva hat uns dort auf Anhieb besonders gefallen, und auch Harald L. Bremer war von ihm begeistert. Seitdem sind wir drangeblieben, und bei zwei nachfolgenden Proben hat sich unser Eindruck bestätigt. Das Weingut liegt in Settimo San Pietro nahe Cagliari im Süden Sardiniens. Der Cannonau wächst dort auf kalkhaltigen Böden in rund 230 Metern Höhe, reift zehn Monate in großen Eichenfässern und danach auf der Flasche, bis er als Riserva in den Verkauf kommen darf.

Im Glas betört er mit reifen Waldbeeren, wilden Kräutern und einer kühlen Note von Eukalyptusblättern. Weich und samtig füllt er den Mund mit dichter Frucht, viel Extrakt und schönem Spiel. Die Zeit im Holzfass schenkt ihm eine zurückhaltende Würze mit Noten von Schokolade und Kaffee. Im langen Nachhall klingt die Beerenfrucht noch einmal an.

906 Cutaja Nero d'Avola Riserva 2019 — 16,90 €

Den Cutaja von Caruso & Minini aus Marsala führen wir schon lange, doch der Jahrgang 2019 hat uns ganz besonders überzeugt. Sein Name erinnert an die vielen runden Steine, die „cuti", im Boden des gleichnamigen Weinbergs. Vermutlich lag hier einst ein Flussbett. Der steinige Boden lässt das Wasser schnell versickern, und die Reben müssen tief wurzeln. Für diese Riserva werden die Trauben Anfang September von Hand gelesen, danach reift der Wein 18 Monate in 500-Liter-Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche und weitere sechs Monate auf der Flasche.

Kirsche, reife Pflaume und Johannisbeere verbinden sich mit Tabak und edlen Holznoten. Am Gaumen ist er harmonisch und konzentriert, mit schmelzigen Tanninen und einem anhaltenden Finale. Ein erstaunlich eleganter Nero d'Avola.



E62 ENOTECA RISERVA 6 Fl. *frei Haus* **133,00 €**

3 mal je 2 Fl.: Vino Nobile Riserva, Sileno Cannonau Riserva und Cutaja Nero d'Avola Riserva

online bestellen: www.bremerwein.de

Nüsse, Nougat und kleine Kostbarkeiten aus der Piemonteser Haselnuss

T749 Baci alla nocciola 200 g — 12,50 €



Wieder da: die feinen Haselnuss-Küsschen aus der Pasticceria Giovanni Cogno in La Morra. Gebacken mit Haselnüssen der Sorte Tonda Gentile IGP und gefüllt mit feiner Schokolade. Valeria Cogno backt sie mit derselben Hingabe wie einst ihr Vater Giovanni. Eine köstliche Leckerei für die Adventszeit.

T761 Lamorresi al Barolo 390 g — 21,90 €



Aus derselben kleinen Pasticceria in La Morra, mitten im Barolo-Gebiet, stammt diese besondere Trüffel-Praline. Die Zutaten sind beste Schokolade, Haselnüsse aus den Langhe, den Hügeln rund um Alba, frische Milch, Zucker, Eigelb von frischen Eiern und Barolo Cru Brunate. Der Bestseller in der Weihnachts-Fattoria!

T773 Tartufi dolci bianchi e neri 200 g — 16,90 €



Viele gute Leckereien kommen aus dem Piemont, vor allem aber solche aus der berühmten Haselnuss: Tonda Gentile. Die weißen und die schwarzen Trüffel von Giraudo sind eine Versuchung, wir konnten uns nicht entscheiden, welche besser sind – die weißen oder die schwarzen, also haben wir beide bestellt – ansprechend verpackt in einer kleinen Tüte.

T762K Gianduiotti 200 g – im Schmuckkarton — 19,90 €



Das berühmte Turiner Nougat ist aus der Not geboren: Durch die von Napoleon verhängte Einfuhrsperre war Kakao knapp, und so streckten findige Chocolatiers ihre Schokolade mit gerösteten Haselnüssen aus der Region. Damit war die Gianduia geboren. Die Gianduiotti von Baratti & Milano haben die typische Form eines umgedrehten Bootes und schmelzen ganz zart auf der Zunge.

Im goldenen Schmuckkarton ein festliches Geschenk. Neu gibt es sie auch etwas günstiger in der Tüte unter der Artikelnummer T762.

T765 Cremini Box gemischt 200 g — 16,50 €



Die Gianduia kennen Sie schon von den Gianduiotti: Turiner Nougat aus feiner Schokolade und gerösteten Haselnüssen. Bei den Cremini von Baratti & Milano wird sie noch verfeinert: Zwischen zwei Schichten Nougat liegt eine weitere Schicht aus Nuss-, Mandel- oder Pistaziencreme. Drei Sorten, gemischt in einer Box. Eine besser als die andere, für zart schmelzende Genussmomente!

Süßes aus Sizilien

T751 Sfoglie mandorle e pistacchi 120 g — 5,90 €



Seit letztem Jahr gehören sie zu unserer Weihnachts-Fattoria: feine Pistazien- und Mandelplätzchen aus Sizilien. In Schokolade eingebettet, herrlich knusprig und aromatisch – eine Spezialität aus dem Hause Condorelli, dekorativ verpackt und ideal zum Kaffee oder als kleine Aufmerksamkeit in der Adventszeit.

T771 Bocconcini Feige & Dattel-Orange 120 g — 9,90 €



Panettone einmal anders: Bei „I Peccatucci di Mamma Andrea“ in Palermo wird er zur Füllung kleiner Pralinen. In jeder Packung stecken zwei Sorten Bocconcini, auf Deutsch „Häppchen“: Panettone mit Feige und Panettone mit Dattel und Orange, umhüllt von dunkler Schokolade. Peccatucci heißt „kleine Sünden“, und diese hier sind garantiert eine Sünde wert.

Schenken und Genießen – rufen Sie uns an Tel. 0531 237360

Aus der Weihnachtsbäckerei: Gebäck zum Kaffee und zum Verschenken

T758 Toskanische Gebäckklassiker 300 g 8,90 €



Mit dieser Tüte ist der Keksteller zum Kaffee im Handumdrehen gedeckt, auch wenn Besuch ganz spontan vorbeikommt. Darin stecken drei toskanische Klassiker aus der Pasticceria Le Logge in Massa Marittima: Cantuccini mit Mandeln, die weihnachtlichen Cavallucci mit Honig, Walnüssen und Anis und neu dazu Brutti ma buoni, „hässlich, aber gut", wie sie wegen ihrer rustikalen Form heißen: kleine Nussbaisers, außen knusprig, innen zart. Cantuccini (T750) und Cavallucci (T754) sind natürlich auch separat erhältlich.

T766 Ricciarelli 250 g 9,90 €



Ricciarelli sind ein traditionelles Mandelgebäck aus der Toskana. In der Fabbrica del Panforte, einem Handwerksbetrieb in der Nähe von Siena, werden ausgesuchte gemahlene Mandeln mit wenig Zucker, Eiweiß und Honig zu duftigen Keksen verarbeitet. Tipp: Heben Sie die Ricciarelli nicht zu lange auf – denn frisch schmecken sie am besten.

Neue Olivenernte

T912 Olio extra Vergine Novello 0,50 l 16,90 €



Das Verd'Olivo Novello, der Erstgeborene des Jahrgangs, ist fertig und erfreut wieder mit seiner smaragdgrünen Farbe, seinem funkelnden Charakter und seinem würzigen Geschmack. Ist es eigentlich gefiltert? Ein Anruf bei Pietro von Agrestis auf Sizilien brachte Klarheit: Ja, denn so bleibt das Öl stabil und klar und kann keine Fehltöne entwickeln. Von der Frische des ersten Öls der Ernte verliert es dadurch nichts: Es duftet intensiv nach Gras, Artischocke und Kräutern, dazu kommt eine angenehme Schärfe. Damit man das leuchtende Grün sieht, ist die Flasche aus klarem Glas. Da Olivenöl aber lichtempfindlich ist, bewahren Sie es am besten dunkel auf und genießen es bald.

T748 Pasticcini assortiti 250 g 10,90 €



Die Sizilianer sind große Konditoren, oder Pasticcieri wie es auf italienisch heißt. Vor allem wenn sie auf sehr gute Zutaten zurückgreifen können, entsteht köstliches Gebäck. Bei diesen Pasticcini, Keksen auf Mandelbasis, ist das der Fall. Die besten Pistazien von den eigenen Plantagen am Ätna, dazu ausgesuchte Mandeln aus Noto und sizilianische Haselnüsse. Drei verschiedene Geschmacksrichtungen in einer Tüte, das ist Genuss pur!

Süße Früchte

T770 Orangenfilets mit Schokolade 100 g 11,50 €



Diese kandierten Orangenstäbchen kommen aus der Pasticceria Natale in Lecce. Hier ist ein Könner am Werk und natürlich sind beste Zutaten die Voraussetzung für die Qualität dieses Produktes. Zur Hälfte sind die Stäbchen mit bester Zartbitterschokolade überzogen – fantastisch!

T772 Amarena-Pralinen 80 g 10,90 €



Schon die Amarenakirschen allein, mit ihrem feinen Hauch von Mandellikör, sind verführerisch. Bei Maglio im Salento werden sie zusätzlich von dunkler, 60-prozentiger Schokolade umhüllt, und so entsteht eine ganz besondere Praline. Die frische, kirschige Frucht verbindet sich mit der Wärme des Likörs und der Schokolade zu einem wunderbaren Geschmackserlebnis.

Weitere Präsentvorschläge unter www.bremerwein.de

Weihnachtsgeschenke für Genießer



Verschenken Sie ein Stück italienische Lebensart *an Freunde, Partner, Mitarbeiter oder Kollegen! Dies ist nur eine kleine Auswahl;* ***weitere Vorschläge finden Sie im Internet: www.bremerwein.de.*** *Gerne stellen wir für Sie Geschenke nach Ihren persönlichen Wünschen zusammen.*

Sie suchen aus – wir packen ein!

- *Wir legen Ihre persönlichen Grußkarten zu den Präsenten*
- *Wir verpacken Ihre Geschenke sorgfältig und attraktiv*
- *Wir liefern Ihr Geschenk direkt an den Beschenkten*
- *Wir übernehmen den kompletten Service für Sie*
- *Wir liefern Ihre Präsente pünktlich und zuverlässig – wann und wie Sie es wünschen!*

G00 Gutschein

Mit einem Gutschein hat der Beschenkte die freie Auswahl! Sie bestimmen den Betrag.



G09 Präsent Pasta und Vino 21,70 €



Die berühmten Martelli Spaghetti zusammen mit einem echten Pesto alla Genovese aus Basilikum, Käse, Pinienkernen und Olivenöl – das schmeckt wie in Italien.

Dazu ein Glas Inzolia aus dem sonnigen Sizilien und man fühlt sich fast wie im Urlaub. Buon Appetito!

Inhalt: 1 Fl. Inzolia, 500 g Spaghetti Martelli, 1 Glas Pesto alla Genovese

Alternativ mit Rotwein*, dem Vetluna Campo Etrusco von Bodo Bremer. (G09A)*

G19 Schatzkiste *„La Dolce Vita“* 42,00 €

Eine süße Verführung – voller Leckereien aus der Weihnachts-Fattoria: je 5 einzelne Lamorresi, Disizzos aus Sardinien, Gianduiotti Turiner Nougat, Torroncini aus Sizilien, je 2 weiße und schwarze Trüffel, eine Tafel Nougatschokolade mit gerösteten Haselnüssen und eine Tüte Croccante – karamellisierte sizilianische Nüsse. Das ist nicht nur eine „bunte Tüte“, sondern gleich eine ganze Kiste voll mit ausgesuchten italienischen Süßigkeiten aus der Weihnachts-Fattoria als Geschenk verpackt.



bestellen | www.bremerwein.de | E-Mail: info@bremerwein.de | Tel. 0531 237360

(gültig so lange der Vorrat reicht, spätestens bis 31.12.2026 | Änderungen und Irrtümer sind vorbehalten)