

Leckereien aus der berühmten piemonteser Haselnuss: Tonda Gentile

T744 Haselnüsse Tonda Gentile 150 g 8,70 €



La tonda gentile delle Langhe, die freundliche Runde aus den Langhe, zählt zu den besten Haselnüssen der Welt und ist die Grundzutat für viele der hier angebotenen Leckereien. Nur geröstet, zu einem Glas Wein, sind die Nüsse eine gesunde Knaberei, denn sie enthalten ähnlich wie Oliven einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren und Vitamin E. Tipp: Verwenden Sie die Nüsse auch für die eigene Weihnachtsbäckerei. Sparen Sie nicht an den Zutaten, wenn Sie sich die Mühe machen und selber backen.

T749 Baci alla nocciola 250 g 12,50 €



Neu in unserer Weihnachts-Fattoria: feine Haselnuss-Küsschen aus der Pasticceria Giovanni Cogno in La Morra. Gebacken mit piemonteser Haselnüssen IGP und gefüllt mit feiner Schokolade. Valeria Cogno kreiert diese kleinen Delikatessen mit derselben Hingabe wie einst ihr Vater Giovanni – eine köstliche Leckerei aus dem Piemont, perfekt für die Adventszeit.

T761 Lamorresi al Barolo 390 g 19,90 €



In der kleinen Pasticceria von Giovanni Cogno in La Morra bei Barolo wird diese einzigartige Trüffel-Praline hergestellt. Die Zutaten sind beste Schokolade, die berühmten Haselnüsse aus dem Piemont, frische Milch, Zucker, Eigelb von frischen Eiern und Barolo Cru Brunate. Der Bestseller in der Weihnachts-Fattoria!

T762 Gianduiotti 200 g 17,50 €

Der berühmte Turiner Nougat ist aus der Not geboren. Durch die von Napoleon verhängte Einfuhrsperre war es für die Chocolatiers schwierig, sich ausreichende Mengen Kakao zu beschaffen. Einige Hersteller kamen auf die Idee die Basis aus Kakao und Zucker mit gerösteten gemahlenden Haselnüssen zu verlängern, denn von denen gab es im Piemont genug. Damit war die Gianduia geboren.



T773 Tartufi Dolci Bianchi e Neri 200 g 15,90 €



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

T765 Cremini Box gemischt 200 g 14,80 €

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 Genussmomente!



T764 Nocciolato Gianduia 100 g 6,90 €

Diese Nougat Tafel, ebenfalls mit piemonteser Haselnüssen ist aus dem Hause Baratti & Milano: leicht geröstet und wunderbar knackig zwischen der zart schmelzenden Nougatschokolade.



Der Weihnachtskuchen

T755 Panettone 1000 g 19,95 €

Von vielen sehnsüchtig erwartet! Denn dieser köstliche Kuchen macht die kalte Jahreszeit erträglicher. Nach Feierabend mit einer Tasse Tee oder Kaffee und einem fluffigen Stück Panettone entspannen – oder warum nicht den dunklen Morgen mit einem wolkenweichen köstlichen Panettone erhellen! Mit so einer guten Grundlage geht man gelassen durch den Tag, was er auch bringen mag. Für die Italiener gehört der Panettone genauso zum Weihnachtsfest wie für uns Weihnachtsstollen und Lebkuchen. Er wird in Italien in vielen Variationen angeboten, sei es mit Schokolade, gefüllt mit Cremes und vieles mehr – am besten aber schmeckt er pur nur mit Rosinen, kandierten Orangen und Zitronen. Ein wunderbar leichter und duftiger Kuchen, den Sie unbedingt probieren sollten. Nach traditionellem Rezept und in gewohnter Qualität aus der Pasticceria Le Logge in Massa Marittima.



T754 Cavallucci 250 g 5,60 €



Die Weihnachtskekse mit dem Namen Cavalluccio (Pferdchen) sind in der Toskana schon seit dem 16. Jahrhundert bekannt. Sie wurden früher in der Weihnachtszeit in Landgasthäusern den Kutschern und Reitern als kleine Stärkung angeboten, gerne auch mit einem Glas Vin Santo. Das mittelalterliche Rezept basiert auf Honig, Weizenmehl, Walnüssen, Gewürzen vor allem Anis und kandierten Früchten.

T752 Panforte 250 g 8,00 €

Das „starke Brot“, wie man Panforte übersetzen kann, ist eine Spezialität aus Siena und der südlichen Toskana. Das Rezept stammt bereits aus dem Mittelalter. Anfangs wurde das Panforte ausschließlich in Apotheken hergestellt, da diese mit den nötigen Gewürze handelten. Die Mischung der verschiedenen Zutaten ist heute noch das Geheimnis jedes Panforte-Herstellers. Es ist ein Gebäck aus kandierten Schalen der Orangen, Zitronat, Mandeln, Zucker, Honig, Mehl und zahlreichen Gewürzen. Panforte schmeckt zum Advents-Café und als Dessert - ideal auch als kleine Aufmerksamkeit.



T845 Bianchetta Tartufo mind. 280 g 12,90 €



Wir haben ihn wieder: Nach vielen Proben und Gesprächen mit der Käseerei in Manciano ist es gelungen, einen guten Trüffelpilz ohne künstliche Trüffelaromen herzustellen. Entscheidend für das einmalige Aroma dieses Käses aus Schafs- und Kuhmilch ist die Qualität der weißen und schwarzen Trüffel. Schon beim Öffnen strömt Ihnen das verführerische Trüffelaroma entgegen. Für die weihnachtliche Käseplatte!

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

Das Verd'Olio Novello, der Erstgeborene des Jahrgangs, ist fertig und erfreut wieder mit seiner smaragdgrünen Farbe und seinem würzigen Geschmack. Dieses Olivenöl ist ungefiltert, wenn Sie es länger stehen lassen, setzen sich die Trübstoffe am Flaschenboden ab. Wir empfehlen Ihnen darum, es bald zu verbrauchen, denn frisch schmeckt es am besten. In der hellen Flasche funkelt das frische Grün des Novello besonders schön, aber Olivenöl ist lichtempfindlich, darum empfehlen wir, es dunkel aufzubewahren.




HARALD L. BREMER
Haus italienischer Qualitätsweine

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde,

seit nunmehr 50 Jahren steht der Löwe für die Qualität unserer Produkte. In unserem Sortiment finden Sie das Beste aus Italien: große und typische Weine aus allen Regionen Italiens. In der Fattoria bieten wir dazu ausgewählte italienische Spezialitäten an. Zu Weihnachten haben wir köstliche Leckereien für Sie entdeckt – schauen Sie in unser Weihnachtsangebot und lassen Sie sich verführen.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Advents- und Weihnachtszeit!

Ihre Familie Bremer
und das Bremer-Team

Salute, buon appetito,
frohe Weihnachten und ein
glückliches neues Jahr!

752 Aleatico Montesenano 2023 10,90 €

Das Weingut Villa Caviciana liegt auf den vulkanischen Hügeln des Bolsena-Sees. Es wurde 1989 von Friedrich und Monika Metzler gegründet und 2022 an die Stiftung FAI übergeben, die das Gut heute durch junge Winzer weiterführen lässt – unter ihnen unser Freund Giuseppe Scala von Santa Venere. Der Aleatico stammt von biologisch bewirtschafteten Lagen und verführt mit dunklen Fruchtaromen von Holunder und Brombeeren. *Zarte Passito-Noten deuten eine feine Süße an, die durch feste Tannine und lebendige Säure perfekt ausbalanciert wird. Ein ausdrucksvoller, samtiger Rotwein – vielleicht eine Entdeckung für Freunde des Primitivo.*

544 Nebbiolo d'Alba Sot 2022 16,50 €

Daniele und Davide Pelassa bewirtschaften ihre Weinberge im Roero mit großer Sorgfalt. Der Nebbiolo „Sot“ stammt aus Lagen bei Montà d'Alba, wo ein hoher Sandanteil in den Böden die Weine schon in der Jugend zugänglicher macht als viele Nebbioli aus der benachbarten Langhe. Nach der Lese im Oktober



reift er dennoch zwölf Monate in großen Eichenfässern und weitere zwölf Monate in der Flasche. *Im Duft zeigt sich rote Beerenfrucht, dazu Rosenblätter und feine Anklänge von Leder und Wald. Am Gaumen harmonisch und klar, mit sanften Tanninen und präziser Frucht – ein eleganter, charaktervoller Nebbiolo, der seine Herkunft eindrucksvoll widerspiegelt und festliche Gerichte wunderbar begleitet.*

864 I Mori Calabria 2022 11,90 €

Das traditionsreiche Weingut Ippolito 1845 in Cirò Marina zählt zu den ältesten Kellerei Kalabriens und steht exemplarisch für die Weinbaukultur des Südens. Der I Mori ist eine Cuvée aus Gaglioppo und Cabernet Sauvignon – eine gelungene Verbindung von Regionalität und Charakter. Gaglioppo bringt Frische und Würze, Cabernet Struktur und Tiefe. Nach zwölf Monaten im kleinen Eichenfass zeigt der 2022er ein Bouquet von reifen Kirschen, dunklen Beeren und einem Hauch Vanille. *Am Gaumen kräftig und doch harmonisch – ein Wein, der die kalabrische Sonne einfängt und hervorragend zu Schmorgerichten und festlichem Braten passt.*

E39 WEIHNACHTSWEINE ROT 6 FL. frei Haus 75,00 €

3 mal je 2 FL.: I Mori Calabria, Aleatico Montesenano und Nebbiolo d'Alba Sot

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

Weitere Präsentvorschläge unter www.bremerwein.de

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

(gültig so lange der Vorrat reicht, spätestens bis 31.12.2025 | Änderungen und Irrtümer sind vorbehalten)

E40 WEIHNACHTSWEINE WEISS 6 Fl. *frei Haus* **67,00 €**
3 mal 2 Fl.: Lugana Sopravento, Ca del Magro und Falanghina

Doppelt genießen (2 x E40) und sparen 125,00 €

205 Lugana Sopravento 2024 12,20 €

Seit über 40 Jahren verbindet die Familien Bremer und Pasini eine enge Freundschaft. Nun hat es neben dem Lugana-Spumante auch der klassische Lugana aus dem Hause Pasini in unser Sortiment geschafft. „Sopravento“ – „gegen den Wind“ – spielt auf seinen eigenständigen Charakter und auf die den Winden ausgesetzten Lagen am Gardasee an. Diese sorgen für ein trockenes, gut durchlüftetes Mikroklima und gesunde Trauben mit reiner Aromatik. *Der Wein duftet nach gelben Früchten, Zitrus und weißen Blüten, am Gaumen zeigt er sich frisch, ausgewogen und verspielt – ideal als frischer Weißwein zur Vorspeise oder als Aperitif.*

214 Cà del Magro 2022 12,90 €

Der älteste Weinberg der Familie Bonomo ist der Cà del Magro mit rund 40 Jahre alten Rebstöcken – Ursprung dieses außergewöhnlichen Bianco di Custoza Superiore. Die Trauben werden

E59 WEIHNACHTSWEINE ROT + WEISS 12 Fl. *frei Haus* **140,00 €**
6 mal 2 Fl.: I Mori Calabria, Aleatico Montesenano, Nebbiolo d'Alba Sot, Lugana Sopravento, Ca del Magro und Falanghina

Doppelt genießen (2 x E59) und sparen 260,00 €

Festtagsperlen

B29 Lugana Spumante 81 Bio 16,80 €

Ottantuno – 81 ist der neue Name des Lugana Brut. 1981 war der erste Jahrgang dieses Lugana Spumante – mit „Ottantuno“ erinnert Paolo Pasini an die Anfänge der Kellerei und an den Pioniergeist der Familie Pasini, die sich seit über vierzig Jahren dem Schaumwein und den einheimischen Rebsorten verschrieben hat. *Sein Duft ist zart und angenehm, im Geschmack trocken und zugleich fruchtig – frisch, mit einer ausreichender Säure, die sonst häufig bei italienischem Spumante Brut fehlt.*

B21 Le Général Blanc Riserva Brut 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 – den ersten italienischen Spumante mit DOC-Status. 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 Trento DOC – perfekt zum Anstoßen an den Festtagen.*



Geschenke mit Geschmack Tel. 0531 237360

Ausgesuchte Festtagsweine

Brunello di Montalcino – drei Charaktere einer großen Herkunft

Die einzigartigen Böden bei Montalcino und der spezielle Klon der Sangiovese Grosso sind die Basis des so berühmten Brunello-Weines. Wir haben drei ausgewählte Brunello für Sie zusammengestellt. Eine Probe für Liebhaber großer toskanischer Weine – und ein festliches Geschenk für besondere Momente.

602 Brunello Caprili 2018 42,00 €

Die Familie Bartolomei gründete das Weingut Caprili 1965 durch den Erwerb historischer Weinberge südwestlich von Montalcino. Heute führt die vierte Generation mit Leidenschaft den Betrieb weiter – ein deutliches Zeichen für Kontinuität und Qualität. *Der 2018er Brunello duftet nach roten Beeren, feiner Würze und etwas Süßholz. Im Mund klar und ausgesprochen harmonisch, mit eleganter Länge – ein Brunello mit Charakter und Tradition.*

603 Brunello Mastrojanni 2019 54,00 €

Der Rechtsanwalt Gabriele Mastrojanni begann bereits 1975 mit sicherem Gespür, aussichtsreiche Lagen südöstlich von Montalcino zu erwerben. Die hervorragenden Lagen der Weinberge und die Handschrift des Önologen Maurizio Castelli sind bis heute Grundlage für die konstant hohe Qualität. Der Brunello präsentiert sich klassisch im Stil, doch von großer Finesse und Eleganz. *Im Bouquet zeigen sich Schwarzkirschen, Waldbeeren und feine*

E80 BRUNELLO-PROBE 3 Fl. *frei Haus* **145,00 €**
3 mal 1 Fl.: Brunello Caprili, Mastrojanni und „Zebras“ Villa i Cipressi
(+ 4 € Aufschlag im attraktiven Präsentkarton)

453 Valtellina Valgella 2021 19,90 €

Ein Nebbiolo für Kenner und Genießer. Dieser Valtellina Superiore aus der Cru-Lage Valgella ist ein Paradebeispiel für die Finesse, die Nebbiolo auch außerhalb des Piemonts entwickeln kann. Die Region Valtellina, nordöstlich des Comer Sees und an der Grenze zur Schweiz gelegen, ist geprägt von steilen Hanglagen, auf denen die Reben auf schmalen Terrassen ausschließlich in Handarbeit bewirtschaftet werden. Der Anbau ist aufwendig – doch das Ergebnis im Glas zeigt, dass sich dieser Einsatz lohnt. *Der Wein präsentiert sich in der für Nebbiolo typischen hellen, ziegelroten Farbe. In der Nase reife rote Beeren, etwas Dörrfrucht, dazu ein Hauch Würze. Am Gaumen trocken, mit feiner Extraktsüße, gut eingebundener Säure und präsenten, aber eleganten Tanninen. Klar strukturiert, mit guter Länge und echtem Charakter.*



124 Traminer Franz Haas 2023 18,90 €

Die Trauben für diesen Traminer wachsen in den südwestlich ausgerichteten Weinbergen in 350 bis 650 Metern Höhe. Der Wein reift bis zu 6 Monaten auf der Feinhefe, was zu einer höheren Aromen-Dichte führt. Und die hat dieser Traminer – sein Bukett lädt zum Träumen ein, der Wein braucht etwas Zeit im Glas und man entdeckt immer wieder neue Nuancen: *Da ist der für einen Traminer, typische Rosenduft, dazu Orangenschalen, Gewürze, Muskatnuss, Litschi und eine Spur Aprikose. Im Geschmack ist er voll und anregend, er überzeugt mit seiner Struktur und ist trotz seiner Fülle frisch und lebendig. Der Abgang wird begleitet von einer feinen Spur Bittermandel.* Der Traminer passt zu Blauschimmelkäse und Leberpastete – oder solo als Vino da Meditazione.



604 Brunello „Zebras“ 2019 54,00 €

Das Weingut Villa i Cipressi liegt südlich von Montalcino und begann in den 1970er-Jahren ursprünglich als Imkerei. Aus dem kleinen Familienbetrieb für Honig entwickelte sich ein Weingut, das heute zu den Geheimtipps der Region zählt. Nach längerer Pause hatten wir im Frühjahr wieder Gelegenheit, die „Zebras“-Weine zu probieren – und waren sofort begeistert. Besonders der „Zebras“ 2019 ist ein außergewöhnlicher Brunello, geprägt von reifer Frucht und Tiefe. *In der Nase zeigen sich schwarze Kirschen, rote Beeren, etwas Leder, Tabak und feine würzige Noten. Am Gaumen entfaltet er sich kraftvoll und harmonisch, die Aromen des Holzbaus bleiben elegant eingebunden – ein Brunello von bemerkenswerter Finesse und Länge.*

Weihnachts-Fattoria

G19 Schatzkiste „La Dolce Vita“ 39,90 €



Eine süße Verführung – voller Leckereien aus der Weihnachts-Fattoria: je 5 einzelne Lamorresi, Disizzos aus Sardinien, Giandiotti Turiner Nougat, Torroncini aus Sizilien, je 2 weiße und schwarze Trüffel, eine Tafel Nougatschokolade mit gerösteten Haselnüssen und eine Tüte Croccante – karamalisierte 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.

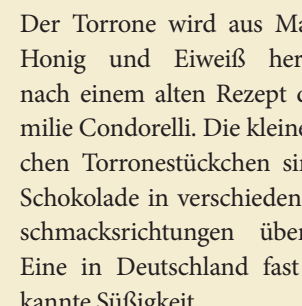


T748 Pasticcini Assortiti 250 g 9,90 €



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!

T768 Torroncini 500 g 19,90 €



Der Torrone wird aus Mandeln, Honig und Eiweiß hergestellt nach einem alten Rezept der Familie Condorelli. Die kleinen weichen Torronestückchen sind mit Schokolade in verschiedenen Geschmacksrichtungen überzogen. Eine in Deutschland fast unbekannte Süßigkeit.

T751 Sfolge Pistacchio e Mandorle 120 g 5,90 €



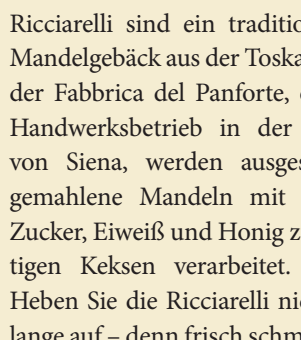
Neu entdeckt haben wir diese feinen Pistazien- und Mandelplätzchen aus Sizilien. In Schokolade eingebettet, herrlich knusprig und aromatisch – eine Spezialität aus dem Hause Condorelli, dekorativ verpackt und ideal zum Kaffee oder als kleine Aufmerksamkeit in der Adventszeit.

T772 Amarene Ricoperte 80 g 10,80 €



Schon die Amarenakirschen als solche, mit ihrem feinen Hauch von Mandellikör sind verführerisch, aber die Idee diese Delikatesse mit einer dunklen 60 prozentigen Schokolade zu umhüllen machen Amarenakirschen zu einer einzigartigen Praline. Die frische kirschige Frucht, verdichtet sich mit der Wärme des Likörs und der dunklen Schokolade zu einem wunderbaren Geschmackserlebnis.

T766 Ricciarelli 250 g 9,50 €



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.

T779 Barra Cioccolato 150 g 10,50 €



Diese Nougattafel aus bester Schokolade und sizilianischen Pistazien müssen wir jedes Jahr zu Weihnachten wieder bestellen. Sie ist einfach zu köstlich und hat unter unseren Kunden viele Freunde. Knackig geröstete Pistazien auf zartschmelzender Bitterschokolade – einfach ein Genuss!

online bestellen: www.bremerwein.de

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