



HARALD L. BREMER
Haus italienischer Qualitätsweine



Feine Weine zum Herbst

Liebe Weinfreunde,

für den Herbst haben wir uns etwas Besonderes ausgedacht, *unsere Lieblingsweine in einem Paket, je 12 Flaschen Rot- oder Weißweine*. Weine die wir Ihnen besonders ans Herz legen möchten.

Wein und Wild - wer passt zu wem?

Zum Hirschragout schmeckt der Romeo Gutturio besonders gut, zum Wildschwein empfehlen wir einen Rosso di Montalcino von Caprili und zum Fasan einen Vermentino aus Sardinien. Aber das sind wohlge-merkt nur Anregungen, denn wichtig bei einer Kombination von Wein und Speisen ist nicht nur das Fleisch als solches, sondern dessen Zubereitung. Enthält die Sauce Sahne oder nicht, gibt es überhaupt eine Sauce dazu? Welche Gewürze und oder Kräuter werden verwendet. Das alles spielt eine Rolle bei der Auswahl des passenden Weines. Probieren Sie selber aus, welcher Wein am besten mit Ihrer Zubereitung von Wild oder anderen Speisen harmoniert.

Wir haben uns mal im Trentino umgesehen, für die meisten eine Transit Region auf dem Weg in den Süden. Das ist ein Fehler, denn es gibt viel zu entdecken, nicht nur landschaftlich auch kulinarisch. Sechs ausge-suchte Weine dieser Region stellen wir Ihnen in der **Enoteca Trentino** vor.

VETLUNA das ist der Name für unsere eigenen Weine aus der Maremma, probieren Sie alle drei: den Campo Etrusco, die Riserva und den Cabernet – wir freuen uns über Ihre Meinung.

Die Sommerpause ist vorbei, es gibt sie wieder: **Lamorresi, Nocciolato und Feigen**.

Lesen Sie mehr zu den Angeboten und den Delikatessen aus der Fattoria →



E20	Enoteca feine Weißweine 12 Fl. – frei Haus	135,00 €
	6 mal je 2 Fl. feine italienische Weißweine	
E21	Enoteca feine Rotweine 12 Fl. – frei Haus	155,00 €
	6 mal je 2 Fl. feine italienische Rotweine	

Das Angebot gilt, solange der Vorrat reicht, spätestens bis zum 30. November 2017

E20 Enoteca feine Weißweine 12 Fl. – frei Haus 135,00 €

6 mal je 2 Flaschen der unten beschriebenen Weißweine



141 Terlaner 2016, Muri-Gries: Der Duft verführt zum ersten Schluck, reifer Apfel, weißer Pflirsich, Zitrusfrüchte, etwas nussig mit einer würzigen Spur von weißem Pfeffer. Im Mund zeigt er Fülle bleibt aber seidig elegant mit schöner Frucht, die seinen langen Abgang begleitet. *Preis 11,90 €*

281 Soave Classico 2016, Pieropan: Die Soave der Familie Pieropan gehören zu den besten, gewachsen auf den vulkanischen Hügeln oberhalb des Städtchens Soave. Am Gaumen überzeugt er mit feinem Spiel von Frische, Frucht und Mineralität. *Preis 9,90 €*

362 Chardonnay del Collio 2016, Polencic: Ein Chardonnay zum Verlieben aus dem bekanntesten Weinbaugebiet des Friaul dem Collio - der Duft zart und elegant, reife Äpfel, frische Brotkruste. Im Geschmack fruchtige Noten, vor allem Apfel, konzentriert mit schöner Frucht und Fülle. *Preis 10,80 €*

560 Arneis Roero 2016, Bruno Giacosa: Das Bouquet hat den für einen Arneis typischen dezenten Veilchenduft, aber auch fruchtige Nuancen, vor allem Birne und Apfel. Im Geschmack, dabei zart und frisch und von verblüffender Eleganz. *Preis 17,90 €*

590 Gavi di Gavi Minaia 2016, Nicola Bergaglio: Dieser Gavi di Gavi der berühmten Lage Minaia ist der Spitzenwein der Bergaglios. Im Bouquet Zitrusfrüchte, Birne und Wiese, im Mund überzeugt er mit einem ausgewogenen Säurespiel. *Preis 11,20 €*

894 Vermentino di Gallura Renadoro 2016, Zanatta: Im Bouquet intensiv, fast üppig, mit Noten von reifer Frucht, Kräutern, Myrte und Rosmarin. Im Mund beeindruckt er mit einer schmelzigen, leicht süßen, aber würzigen Ader. Der Abgang ist lang, erfrischend und elegant. *Preis 9,50 €*

E21 Enoteca feine Rotweine 12 Fl. – frei Haus 155,00 €

6 mal je 2 Flaschen der unten beschriebenen Rotweine



487 Romeo Gutturnio Riserva 2012, Castello di Luzzano: Der Gutturnio kommt von den Hängen des Appenin westlich von Piacenza. Eine Riserva aus den heimischen Rebsorten Barbera und Bonarda. Unbekannt aber großartig: Samtig und weich läuft er über die Zunge und entfaltet dabei seine ganze Komplexität begleitet von einem herrlichen Spiel zwischen Frucht und Tannin. *Preis 15,90 €*

536 Barbera Vigna More 2012, Alfiero Boffa: Intensiver Duft nach schwarzen Früchten, dunklen Beeren und reifen Kirschen, Waldboden und Moos, aber am schönsten ist er auf der Zunge, die er mit seinem fruchtigen komplexen Schmelz betört – ein Traum. Ein körperreicher Barbera, tiefgründig und kräftig. *Preis 13,80 €*

608 Rosso di Montalcino 2015, Caprili: In der Farbe kräftig rubinrot, in der Blume sehr viel Finesse – Veilchen – Rosen – Vanille ... Er hat nicht die beim Brunello häufig sehr kräftigen Gerbstoffe, dadurch ist er auch in jungen Jahren schon überaus harmonisch und elegant. *Preis 14,90 €*

673 Vetluna Cabernet 2013, Bodo Bremer: Dieser Jahrgang hat noch das Feuer eines frischen Cabernets. Rote Sommerfrüchte und Beeren bestimmen das Bouquet. Im Mund ist er saftig mit präsenten Tanninen, die sich mit den Jahren noch verfeinern werden. *Preis 15,90 €*

857 Rinzacco Nero di Troia 2013, Conte Spagnoletti Zeuli: Weine aus Nero di Troia gibt es nur im Norden Apuliens, dieser Rinzacco ist der Stolz des Grafen. Dunkle Beeren bestimmen das Bouquet, hinzu kommen feine Vanillenoten, sowie Spuren von schwarzem Pfeffer, sein samtiger Charme schmeichelt dem Gaumen. *Preis 10,90 €*

884 Sileno Cannonau 2014, Feruccio Deiana: Das Bouquet des Sileno ist erdig, würzig, begleitet von Frucht und blumigen Noten, die an die sardische Macchia erinnern. Fein eingewebte Tannine spielen im Abgang mit Frucht und Säure. Schmeckt sehr gut zu Wildgerichten! *Preis 10,90 €*

weitere Details zu den Weinen finden Sie im Katalog oder im Internet: www.bremerwein.de

Trentino

Weinberge im Val di Cembra

Das Trentino ist eine Weinregion mit erstklassigen Bedingungen für den Weinbau, das haben schon die Etrusker erkannt, was der Fund etruskischer Trinkgefäße aus dem 8. Jahrhundert vor Christi beweist. Das Etschtal wirkt wie ein gewaltiger Warmluftkanal durch den die warme Luft vom Gardasee in den Norden zirkuliert. Geschützt von einer beeindruckenden Gebirgskulisse können hier großartige Weine entstehen. Der Weinbau im Trentino wird von Genossenschaften und Großkellereien wie Mezzacorona oder Cavit bestimmt und ist bekannt für gut gemachte Alltagsweine. Qualität entsteht im Trentino bei den Privatwinzern, von denen wir hier drei zusammen mit ihren Weinen vorstellen.

E25 Enoteca Trentino 6 Flaschen ggfs. + Fracht – statt 63,40 € für **60,00 €**

Lernen Sie das Trentino kennen – je eine Flasche der unten beschriebenen Weine

Das Cembra-Tal (siehe Bild oben) ist ein Weinbaugebiet mit 300 Hektar Weinbergen angelegt in Terrassen gestützt von 700 Kilometern Trockenmauern und im Hintergrund die Dolomiten. Hier bewirtschaftet die Familie Zanotelli 15 Hektar Weinberge. Auch wenn hier früher hauptsächlich der rote Schiava (Vernatsch) angebaut wurde eignet sich die Gegend hervorragend für Weißweine, denn die Temperaturdifferenz zwischen Tag und Nacht, bedingt durch die Fallwinde aus den Dolomiten, verstärkt die Aromen bei den weißen Sorten.

176 Kerner 2016, Zanotelli 12,00 €

Seit einiger Zeit bauen Zanotellis auch den Kerner an, eine Züchtung aus den Rebsorten Riesling und Vernatsch. Ein gefälliger aromatischer Weißwein, im Duft Zitrusfrüchte, gelber Pfirsich und ein Hauch Jasmin. Im Mund zeichnet der sich durch eine feine Mineralität und eine angenehme Säure aus.

177 Chardonnay 2016, Monfort 8,80 €

Der Chardonnay hat im Trentino eine neue Heimat gefunden, bei Monfort kommt er aus zwei Anbaugebieten, ein Teil kommt aus den Etschtal und ein anderer aus dem Val di Cembra. Ein Wein von großer Eleganz, zart fruchtig mit Noten von exotischen Früchten. Im Geschmack harmonisch und gut strukturiert. Die Familie Simoni hat ihre Wurzeln im Val di Cembra, hier machten sie Wein aus den Trauben der ansässigen Bauern. Das Unternehmen florierte und bald zog man um in die Kellerei des Palazzo Monfort. Inzwischen ist mit Federico und Chiara die vierte Generation dabei. Federico ist mit Herz und Seele dabei und hat alte Weinberge im Valsugana

wieder zum Leben erweckt. Hier macht er unter dem Namen Maso Cantanghel beeindruckende Weine. Uns hat der Sauvignon am besten gefallen.

168 Sauvignon 2016, Cantanghel 12,90 €

Vor allem Bodo war sofort überzeugt, sein Lieblings-Sauvignon. Intensiv im Duft: Grapefruit, Litschi, florale Noten und Kräuter. Im Geschmack belebend mit würzigem Finale.

Weine aus dem **Vallagarina**, dem südlichen Etschtal, kaufen wir schon seit Jahren von der Familie Spagnolli

174 Pinot Nero 2012, Spagnolli 13,90 €

Das Bouquet ist würzig, dazu schöne Frucht von Waldbeeren und Kirschen, etwas erdig, abgerundet von feinen schokoladigen Noten aus dem Holz. Auch im Geschmack erweist sich der Pinot Nero als komplexer Wein, fruchtig und mineralisch, trotzdem harmonisch unterlegt von einer leichten eleganten Tanninader.

172 Marzemino 2016, Spagnolli 7,90 €

Leuchtend rubinrot in der Farbe, überzeugt er durch ein schönes, an Pflaumen und Beeren erinnerndes Bouquet. Der Körper ist ausgeprägt fruchtig, fast saftig aber nicht zu schwer, ein Rotwein, der sich selbst genügt.

170 Moscato Secco 2016, Spagnolli 7,90 €

Ein typischer Moscato-Duft mit einem leichten Salbeiton und verschiedenen floralen Noten. Im Mund überrascht er mit trockenen, fruchtigen und verführerischen Aromen.

telefonisch bestellen: 0531 237360

Weinlese Vetluna 2017

Wenig aber gut – in diesem Jahr haben wir nur 30% der normalen Ernte eingebracht. Dafür gab es viele Gründe: Zum einen die extreme Trockenheit. Seit letztem Herbst hat es in der Maremma kaum geregnet und der schwere Lehmboden konnte sich kaum regenerieren und Wasser aufnehmen. Das Frühjahr war zunächst sehr mild, die Pflanzen trieben aus, um dann von einem Kälteeinbruch überrascht zu werden. Die Fröste in den Niederungen haben ein Viertel der Traubensätze verbrannt. Der Sommer 2017 war mit einigen Perioden über 40 Grad sehr heiß und trocken. Na und dann gibt es ja auch noch die Wildschweine, die auch gerne Trauben naschen. Aber was soll das Jammern, wir stehen nicht alleine da, ganz Italien hatte 2017 geringere Erträge. Freuen wir uns doch lieber über die wenigen aber gesunden Trauben! **Wir sind sehr zuversichtlich, es wird ein guter Jahrgang.**



Ruth Bremer bei der Weinlese

E43 VETLUNA-Probierpaket ggfs. + Fracht statt 69,40 € **nur 60,00 €**

je zwei Flaschen: Campo Etrusco 2015 (665), Vetluna Riserva 2013 (663) und Cabernet 2013 (673)



T912 Verd'Olivo Novello 14,80 €

Verd'Olivo Novello, so heißt das erste Olivenöl von der Genossenschaft Agrestis aus Buccheri bei Syrakusa: Hierfür werden die ersten Oliven schon Ende September gepflückt. Die Oliven sind noch grün, genauso wie das erste Olivenöl sehr grüne Reflexe hat. Es duftet nach Tomaten, Artischocken, Basilikum und anderen Kräutern. Im Abgang hat es eine schöne Schärfe und interessante Bitternoten.

Das Verd'Olivo Novello ist ungefiltert, also trüb, wir empfehlen daher es bald zu verbrauchen – denn frisch schmeckt es am besten!



T830 Gorgonzola 1,2 kg 32,00 €

Lieferung frei Haus

Gorgonzola Naturale ohne die sonst üblichen künstlichen Enzyme, hergestellt in einer kleinen Käserei am Alpenrand im Sesia-Tal. Durch seine 3 - 4 monatige Reifung gewinnt er ein einzigartiges Aroma und eine fast cremige Konsistenz. Er hält sich im optimalen Zustand mindestens einen Monat im Kühlschrank. Dabei wird er nicht bitter, sondern würziger.

Sie können den Gorgonzola ohne Probleme einfrieren – tiefgefroren ist er über ein Jahr haltbar.

Vorbestellen bis zum 29. Oktober zur Lieferung 10. / 11. November



T790 Feigen Cilento 250 g 4,30 €

Die kleinen weißen Feigen aus dem Cilento haben einen einmaligen Geschmack und ein typisches Aroma.

Diese Feigen reifen in der bergigen Gegend südlich von Paestum, wo Kampanien an Kalabrien grenzt. Im Laufe des Oktober, nach der Ernte, schwitzen sie einen Teil ihres Zuckers aus, der sich an der Oberfläche kristallisiert. Dadurch werden die Feigen noch weißer, trocknen weiter ein und entwickeln ihr typisches köstliches süßes Aroma. Die Schalen dieser Feigen sind vergleichsweise zart und die Kerne sind wesentlich feiner als die anderer Feigensorten

Endlich wieder Schokolade

T761 Lamorresi al Barolo 390 g (Giovanni Cogno) 17,90 €

T764 Nocciolato 100 g (Baratti & Milano) 5,00 €

Die Sommerpause ist vorbei und wir haben wieder die verführerischen Lamorresi und den Nocciolato. Die wichtigste Zutat dieser kleinen Sünden ist die Tonda Gentile, die freundliche Runde, wie die berühmte piemonteser Haselnuss auch genannt wird.



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