



HARALD L. BREMER Haus italienischer Qualitätsweine



Barbera d'Alba 2015

Valter Musso ist mit diesem Barbera wieder ein großer Wurf gelungen. Fein eingebunden sind die Holznoten. Sie unterstützen die Frucht und ergänzen sie mit würzigen, an Zimt erinnernden, Noten. Ein durchdachter Einsatz verschieden großer Holzfässer von Tonneaux (500 l) bis zu großen 20 hl Fässern. Hier spielen die Erfahrung von Valter Musso, die genaue Kenntnis des Weines und der Fässer eine Rolle. Im Glas leuchtet er in einem intensiven Purpurrot. Ein Duft von Früchten entströmt dem Glas. Pflaume und Waldbeeren werden begleitet von Spezereien und Zimt. Er füllt den Mund, ist rund und voll, angenehme Tannine und eine belebende Säure begleiten seinen Abgang.

538 Barbera d'Alba 8,95 €

Pecorino Riseis 2016

Interessant ist die Rebsorte: Pecorino, da werden viele an den bekannten italienischen Schafskäse denken, aber in diesem Falle weit gefehlt: Denn Pecorino ist auch eine Rebsorte, die hauptsächlich in Abruzzen und Marken angebaut wird. Früher hat man sie nur zum Verschneiden des Trebbiano benutzt, aber seit einiger Zeit konnten wir den Trend beobachten, diese wenig bekannte Sorte auch rein auszubauen.

Giannicola di Carli von Agriverde ist ein sehr schöner Pecorino gelungen. Ein Obstkorb aus gelben Früchten wird begleitet von Ginster und einem zarten Salbeiton. Sein Geschmack ist ausgewogen, sehr harmonisch mit feiner Frucht und langem Abgang, der von einer leichten Bittermandelnote untermalt wird.

795 Pecorino 8,00 €



E48 Weine zum Sommerausklang 12 Fl. – frei Haus

96,00 €

je 6 Fl. Barbera d'Alba und Pecorino Riseis

E49 Weine zum Sommerausklang 24 Fl. – frei Haus statt 203,40 € **180,00 €**

je 12 Fl. Barbera d'Alba und Pecorino Riseis

Mit den besten Grüßen aus Braunschweig zum Sommerausklang – lassen Sie sich überraschen ...

Ihre Familie Bremer und das Bremer-Team



Valter Musso

Im Herzen der Langhe unterhalb des kleinen Städtchens Barbaresco liegt die Azienda Musso. Ein Familienbetrieb, bereits vom Urgroßvater des jetzigen Inhabers Valter Musso Ende des 19. Jahrhunderts gegründet. Mit ihren 13 Hektar ist die Azienda ein eher kleiner Betrieb, überschaubar und von der Familie ohne Abstriche an Qualität zu bewältigen. Valter Musso ist Önologe und arbeitet meist im Keller und im

Weinberg. Sein Sohn Emanuele hilft mit und kümmert sich um den Verkauf.

Valter Musso zeigt, dass auch kleine Betriebe gute Qualitäten anbieten - und das zum fairen Preis, hier bezahlt man nicht für den Namen, sondern für den Wein.



538 Barbera d'Alba 2015 8,95 €

Ein typischer Barbera d'Alba, fruchtig, saftig, aber dabei elegant und anhaltend. Die Trauben für diesen Wein kommen von einem der ältesten Weinberge der Familie Musso, gelegen in Cavanna mit südöstlicher Ausrichtung. (siehe S.1)

555 Dolcetto d'Alba 2015/16 8,50 €

Dolcetto, der Wein, den der piemonteser Winzer täglich selber trinkt, jung, sehr bekömmlich und unkompliziert. Dolcetto ist nicht der kleine Süße, wie man dolcetto wörtlich übersetzen könnte, denn *dolce* heißt nicht nur süß, sondern auch weich, zärtlich, oder wie in diesem Sinne vielleicht zahm. Denn im Vergleich zu den anderen großen piemonteser Weinen lässt sich der Dolcetto schneller im Fass bändigend. Er verliert schneller seine Rauheit und Aggressivität, schon nach einem Jahr ist er rund und harmonisch. Das kann man vom Barbaresco nicht behaupten, der braucht dafür mindestens vier Jahre! Ein Wein von dunkler kirschroter Farbe mit ausgeprägtem, komplexen Bouquet. Schwarze Kirschen, Waldfrüchte, etwas Moos. Auch im Mund schmeckt man diese Früchte, *dazu schmeicheln die geschmeidigen Tannine und ein guter Körper dem Gaumen.*



528 Barbaresco Pora 2013 18,50 €

Es müssen auch beim Barbaresco nicht immer die großen Namen sein; auch kleinen Erzeugern gelingen hervorragende Barbaresco. Valter Musso hat Weinberge in den Top-Lagen Rio Sordo und Pora. In den meisten Jahren haben wir den Rio Sordo angeboten, weil er meist kräftiger gerät und eine ausgeprägtere Tanninstruktur aufweist. Bei der Verkostung des Jahrgangs 2013 aber hat uns der Barbaresco von Mussos Lage Pora mit seinem einhüllenden Charme verzaubert.

Dem Glas entsteigt ein komplexer Duft: dunkle Kirschen, Himbeeren, Walderdbeeren und getrocknete Blumen werden untermalt von einem leichten Hauch Zimt und Vanille. Im Mund beeindruckt er mit seinem vollen warmen Körper und einem langen energiegeladenen Abgang.

Ein guter Barbaresco zu einem erstaunlich moderaten Preis.



Die Weine von Valter Musso

E56 je 2 Flaschen:

538 Barbera d'Alba
528 Barbaresco Pora
555 Dolcetto d'Alba

Probierpreis 66,00 €

ggfs. + Fracht

Vignamaggio

626 Terre di Prenzano 2015 13,90 €

Chianti Classico Vignamaggio, Greve

Vignamaggio ist eines der schönsten Anwesen im Chianti: Es erinnert an ein mittelalterliches Dorf mit ausgedehnten Renaissance-Gärten. Die ideale Kulisse für die Shakespeare Verfilmung „Viel Lärm um nichts“. Urkundlich erwähnt wurde das Gut erstmals im 14. Jahrhundert. Damals gehörte es der Familie Gheradini, einem uralten Adelsgeschlecht. Inzwischen ist nachgewiesen, dass die berühmte Mona Lisa, eine Gheradini war. Auf einem Balkon sitzend wurde sie von Leonardo Da Vinci gemalt, im Hintergrund die Hügel des Chianti Gebietes. Eine Villa mit langer Tradition auf der heute der Architekt Patrice Terravale das Sagen hat.

Doch nun zum Chianti, der uns bei einer Blindverkostung diverser Chianti Classico alle verzaubert hat. Ein Chianti aus 100% Sangiovese in großen Eichenholzfässern gereift. Er verführt mit einem vielschichtigen Bouquet, das von Kirschen und Himbeeren dominiert wird. Dazu kommen Nuancen von Lorbeer, Nelken und Vanille. Im Geschmack herrlich klar, eine feine gut eingebundene Säure spielt mit angenehm runden Tanninen.

Ein großartiger eleganter Chianti!



B62 Amara Orangenlikör 15,90 €

Rossa, Catania 0,5 l – 30% Vol.

Am Fuße des Ätna gedeihen die besten Orangen, davon sind nicht nur die Sizilianer überzeugt. Nur das besondere Klima, die Fallwinde und natürlich der fruchtbare vulkanische Boden bringen diese einzigartigen Blutorange hervor. Im Winter lassen wir uns Orangen schicken und genießen sie frisch – und im Sommer? Da haben wir den Amara entdeckt. Ein Orangenlikör aufgesetzt mit den Schalen sizilianischer Blutorange und Kräutern vom Ätna. Er schmeckt nach Orangen, aber nicht süß, sondern eher herb und etwas bitter.

Kalt getrunken, am besten mit Eiswürfeln, der ideale Digestif, goldgelb und klar.



AMARA MIX

AMARA SUMMER ½ Amara, ½ Zitronenlimonade, Eiswürfel garniert mit frischer Minze

AMARA SPRITZ ¼ Amara, ¼ Aperol, ¼ Prosecco und ¼ Soda – dazu natürlich Eiswürfel und die Orangenscheibe

AMARA TONIC ½ Amara, ½ Tonic, Eiswürfel, Orangenscheibe und frische Minze



T717 Crema Pariani, Nuss-Schokoladencreme 200 g 7,90 €

Schon beim Öffnen entströmt dem Glas ein verführerischer Duft nach Nüssen und Schokolade. Man greift automatisch zum Löffel und probiert, aber Achtung: Es bleibt nicht bei einem Löffel! Aufhören – denn auch auf dem Brötchen ist diese Creme ein Genuss, genauso eignet sie sich zum Füllen von Gebäck oder zur Herstellung von Eis. Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Der Chocolatier Sha Zam, ein junges Talent ist Schöpfer dieser Creme aus piemontesischen Haselnüssen und bester Schokolade. Er verwendet als Fett Haselnussöl von den gleichen Nüssen, das macht diese Creme so unvergleichlich.



Die Barbera Probe

Aus dem Piemont kommt nicht nur der berühmte Barolo aus der Nebbiolo Traube, die am meisten angebaute Rebsorte ist der Barbera. Auch in der angrenzenden Lombardei und in der Emilia Romagna ist diese Sorte sehr verbreitet. In den 80-ern kam der Barbera als Massenwein in Verruf. Zu Unrecht, denn wird der Barbera stark zurück geschnitten und der Ertrag reduziert, liefert er körperreiche Weine mit rassisger Säure, sanften Tanninen und kirschigen Aromen. Gute Barbera-Weine sind ohne weiteres mehr als 10 Jahre lagerfähig.

E55 Probierpaket Barbera – 6 Flaschen 57,50 € ggfs. + Fracht

532 Barbera d'Alba 2015, Pio Cesare, Alba: Der hohe Extrakt harmonisiert die typische Säure und schenkt diesem Barbera einen runden und samtigen Trunk mit einer Spur Schokolade im Abgang. Preis 13,90 €


535 Barbera d'Alba 2016, San Giuliano, Neive: Im Bouquet überwiegt herrlich frische Frucht, dazu ein Hauch von Blüten. Auch im Mund ist er angenehm, wohlschmeckend mit langem Abgang. Preis 8,90 €

536 Barbera d'Asti Vigna More 2012, Alfiero Boffa, San Marzano: Ein Barbera der Lage More von 50 Jahre alten Stöcken - körperreich, tiefgründig und kräftig! Preis 12,80 €

538 Barbera d'Alba 2015, Valter Musso, Barbaresco: Ein typischer Barbera d'Alba, fruchtig, saftig, aber dabei elegant und anhaltend. Er füllt den Mund mit angenehmen Tanninen und einer belebenden Säure. Preis 8,95 €

539 Barbera d'Asti La Turna 2015, Belsit, Castagnole delle Lanze: Ein authentischer ehrlicher Barbera, der Spaß macht und bei dem man immer wieder gerne zum Glas greift. Preis 7,90 €

488 Vena Rosso Gutturmo 2015, Castello Luzzano: Dieser Wein aus der Lombardei ist kein reinsortiger Barbera. Ein perfekt ausbalancierter junger Wein, der die Kraft des Barbera mit den schönen Blütenaromen des Bonarda vereint. Preis 8,90 €



Non solo Italia – Weine aus Chile

E79 Weine aus Chile – je 2 Fl. pro Sorte 72,00 €
ggfs. + Fracht

Endlich sind die Weine aus Chile eingetroffen! Bei der Verkostung der eingegangenen Flaschen waren wir sehr angetan, vor allem die Gran Reserve ist ein Erlebnis – nutzen Sie das Angebot und probieren Sie

A14 Carménère Colombine Reserve 2015: Der Carménère Colombine reift ein Jahr in kleinen Fässern aus französischem Eichenholz. Sein Bouquet ist intensiv fruchtig, vor allem Brombeeren, dazu etwas Minze, weißer Pfeffer und Tabak. Im Mund gute weiche Tannine und angenehme Frucht. Preis 9,60 €

A15 Pinot Noir Colombine 2015: Ein guter Pinot Noir ist etwas Wunderbares, zart und fein muss er sein, dabei komplex und tiefgründig. Dieser Pinot Noir gehört unbedingt dazu. Preis 9,60 €

A18 Gran Reserve 2013: Dieser Wein wird nur in den besten Jahren produziert. Ein Cabernet Sauvignon vom Feinsten: schwarze Beeren, Schokolade, Vanille und ein langes Finale machen diesen Wein zu einem unvergesslichen Erlebnis. Preis 22,50 €

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

Das Angebot gilt so lange der Vorrat reicht, spätestens bis zum 31. Oktober 2017