



HARALD L. BREMER
Haus italienischer Qualitätsweine

Bremers Sommerangebote



Liebe Weinfreunde,

eine wichtiges Treffen auf der Vinitaly! Wir probieren Arrigo Bidolis vorgeschlagene Cuvées für den neuen Fiori dell'Estate. Es ist immer wieder spannend: Da ist die Nr. 1 mit dem schönsten Duft, es fehlt der Körper, den hat die Nr. 2, aber der Abgang ist durch den hohen Anteil Friulano etwas bitter, was unserer Meinung nach nicht zu einem Sommerwein passt. Die Nr. 3, zuerst nichtssagend, entwickelt sich aber mit der Zeit zum vollmundigsten unter den vieren. Bei der Nr. 4 überwiegen die Zitrusnoten, erfrischend aber kein typischer Fiori dell'Estate, denn der soll an Sommerblumen erinnern, wie sein Name es verheißt. Wir diskutieren hin und her, Arrigo hört konzentriert zu und erläutert uns die Zusammensetzungen der Vorschläge. Zum Schluss einigen wir uns darauf, dass er versucht, den Duft von der Nr. 1 mit dem Körper der Nr. 3 zu vereinen – es ist ihm gelungen. Auch in diesem Jahr präsentiert sich der Fiori dell'Estate sommerlich frisch, mit schöner Frucht über der ein Hauch von Rosen schwebt.

333 Fiori dell'Estate 2016, Bidoli, Rive del Arcane, Friaul

Fiori dell'Estate 2016, übersetzt heißt das Sommerblumen und in diesem Jahr mit zartem Rosenduft. Dazu gesellen sich fruchtige Noten von weißem Pfirsich, Birne und Apfel. Der angenehme Eindruck verstärkt sich nach dem ersten Schluck: Der Wein ist frisch und belebend. Seine gut integrierte Säure verleiht ihm Rasse und Eleganz.

Mit dem Fiori dell'Estate haben wir Sommer – Sonne – Sonnenschein im Glas!

STAFFELPREIS für 12 Flaschen zahlen Sie nur 69,00 €

Hinweis: Der Fiori dell'Estate wird exklusiv nur für uns zusammengestellt, wir haben zwar eine ausreichende Partie geordert, aber Sie sollten zügig nachbestellen, wenn Ihnen dieser Wein gefällt.

Weitere Angebote:

Zum Fiori dell'Estate bieten wir den nach Sommerbeeren duftenden kirschigen *Vetluna Campo Etrusco 2015* an. Außerdem stellen wir Ihnen drei Winzer und deren Weine vor. Rosarote Sommerzeit unter diesem Motto präsentieren wir Ihnen unsere Rosato Favoriten aus verschiedenen Rebsorten und Regionen Italiens. In der Sommer-Fattoria dreht sich alles um die erfrischende Zitrone.

Viele laue Sommerabende wünschen Ihnen
Ihre Familie Bremer und das Bremer-Team

Preis pro Fl. 6,90 €



E44	SOMMERWEINE 12 Fl. – frei Haus	76,00 €
	je 6 Flaschen Fiori dell'Estate von Bidoli und Vetluna Campo Etrusco von Bremer	
E45	SOMMERWEINE 24 Fl. – frei Haus statt 165,60 € nur	138,00 €
	je 12 Flaschen Fiori dell'Estate von Bidoli und Vetluna Campo Etrusco von Bremer	

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



Vetluna Trauben im Juni

Die Trauben des Campo Etrusco reifen unmittelbar neben denen des Vetluna. Eigentlich müsste er Campo di Etrusco heißen, denn Etrusco war der Vorname des Bauern, der uns dieses Feld (Campo auf italienisch) verkauft hat; es liegt genau angrenzend an unserem alten Weingarten. Diese zwei Hektar haben wir mit Sangiovese und Barbera bepflanzt, aus diesen Trauben keltert Bodo Bremer einen Wein, den er nur im Stahltank ausbaut.

Der Campo 2015 duftet nach Walderdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren und reifen schwarzen Kirschen, kurz er duftet nach Sommer. Im Mund werden seine präsenten aber angenehmen Tannine von Sommerbeeren begleitet, dazu kommt eine Spur Schokolade und vor allem reife Weichselkirschen – kräftig, fruchtig und anhaltend!

Ein Rotwein für Garten und Terrasse, ideal zu gegrilltem Fleisch.

Achtung: Staffelpreis 12 Flaschen für nur 69,00 €

WINZER VORSTELLUNG

Im Folgenden möchten wir Ihnen drei Winzer vorstellen, klein aber fein und weitestgehend unbekannt. Jeder von Ihnen hat seine persönliche Note. Nach Gläsern oder Punkten kaufen, das kann jeder, aber selber Neues entdecken, das ist und bleibt für uns die wichtigste und schönste Aufgabe.

FATTORIA SAN GIULIANO

Der Pfau ist das Markenzeichen der Fattoria San Giuliano, die malerisch am Fuße des Hügels unterhalb des Städtchens Neive liegt. Die Familie war lange landwirtschaftlich tätig und hat auch Wein angebaut. Erst Giulio Pastura beschloss 1987 seinen eigenen Wein zu machen.

Dabei hatte er genaue Vorstellungen, wie ein guter Wein behandelt werden sollte. So werden die 50 bis 70 Jahre alten Stöcke auf den sieben Hektar sorgfältig von Hand gepflegt: vom Grünschnitt über das Ausdünnen bis hin zur Ernte ist alles Handarbeit. Denn für Giulio Pastura ist Winzer sein mehr als ein Job: Wein ist seine Leidenschaft!

535 Barbera d'Alba 2016 8,90 €

Ein junger Barbera, herzhaft, frisch und knackig kommt er daher. Im Bouquet herrlich frische Frucht, vor allem Kirsche, dazu ein Hauch von Blüten. Er schmeckt fruchtig, fast saftig, ein typischer Barbera jung und unverfälscht.

561 Arneis Roero 2016 8,60 €

Dem Glas entströmt ein Duft gelber Früchte, Apfel, Banane, weiße Blüten und im Hintergrund erahnt man dezente Veilchennoten. Eine zarte Mineralik, gut eingebundene Säure und eine leichte Bittermandelnote im Abgang erfreuen den Gaumen.

E13 Enoteca San Giuliano 99,00 €
jeweils 6 Fl. Arneis + Barbera - frei Haus



Im 17. und 18. Jahrhundert entstand um den zerstörten Torre a Cona herum das heutige Anwesen. Nach einigen Besitzerwechseln kam es in die Hände der Grafen Rossi von Montelera, die sich verpflichtet haben, die Ländereien und das Schloss zu erhalten. Die junge Generation hat das malerisch gelegene Schloss in einen modernen Agriturismo mit Hotel umgebaut.

615 Chianti Colli Fiorentini 2015 8,40 €

Sein angenehmer Duft nach Kirschen und Wald macht Lust auf den ersten Schluck. Am Gaumen ist er weich mit angenehmen Tanninen, seine erfrischende Säure ist belebend und knackig. Ein saftiger anregender Wein mit langem Nachhall, der einfach Freude macht!

Staffelpreis 12 Flaschen statt 100,80 € nur 89,00 €

618 Chianti Riserva 2013 15,80 €

Die Riserva war nach Ostern viel zu schnell ausverkauft. Wer sie einmal probiert hatte, hat sofort nachbestellt. Darum freuen wir uns, dass wir mit dieser Lieferung die letzten Flaschen bekommen haben.

Ein klassischer Chianti, so wie früher, leicht und elegant, trotzdem komplex: Frucht, Wald und Leder und im Mund seidige Tannine und eine feine Säure.

telefonisch bestellen: 0531 237360

CARAVAGLIO – il Sapore dell'Isola

Salina gehört zu den liparischen Inseln, einer kleinen Inselgruppe im Norden Siziliens gelegen. Die Inseln sind alle vulkanischen Ursprungs, berühmt ist vor allem Stromboli, mit ihrem derzeit noch aktiven Vulkan. Die vulkanischen Böden, das einzigartige Terroir, das Mikroklima der Insel und die Leidenschaft des Winzers Antonino Caravaglio tragen zum unverwechselbaren Charakter der Weine bei. Il Sapore dell' Isola, wörtlich übersetzt: der Geschmack der Insel, unter diesem Motto führt Nino sein biologisch arbeitendes kleines Unternehmen. Sehr gut sind auch die kleinen aromatischen Kapern (T328 und T329) die Nino im Süden der Insel anbaut.

902 Malvasia Bianco Secco 2016 9,95 €

Die Variante Malvasia di Lipari gibt es nur auf den liparischen Inseln. Meist keltert man aus ihren getrockneten Trauben einen sehr feinen Dessertwein. (922)

Aber es geht auch anders, dieser Salina Bianco ist trocken, dabei voll und aromatisch. Sein blumiger Duft bestimmt den ersten Eindruck, dann aber überrascht er im Mund mit mineralischen Noten. Ein Wein mit Persönlichkeit!



904 Rosso di Salina 2016 9,95 €

Nino Caravaglios Leidenschaft sind die alten einheimischen Sorten, wie der Malvasia delle Lipari und vor allem der Corinto Nero, der fast ausschließlich auf den liparischen Inseln wächst. Der Anteil des Corinto Nero ist es, der dem Nero d'Avola in diesem Wein seine Eleganz verdankt. Im Bouquet reife Früchte, Waldbeeren, leichte Holznoten, das Gleiche wiederholt sich im Mund, dabei ist er angenehm weich und elegant bei vollem Körper und langem Abgang.

Div. Raritäten: Aus dem Privatkeller des Herrn Bremer Senior haben wir 100 Flaschen ausgewählt und bieten diese Liebhabern alter Weine zum Verkauf an. Im Shop unter www.bremerwein.de finden Sie eine Liste der Raritäten. Schreiben Sie uns die Positionsnummer auf die Preislisten oder falls Sie online bestellen in das Feld Bemerkungen beim Abschicken Ihrer Bestellung. Sie können uns auch anrufen 0531-237360. Jede Position ist nur einmal vorrätig. Die Abgabe erfolgt nach Bestelleingang. Trotz sorgfältiger Auswahl können wir die 100%ige Qualität dieser Raritäten aber nicht garantieren.

Der gesamten Erlös aus dem Raritäten-Verkauf spendet Herr Bremer an Brot für die Welt. Er unterstützt damit den Bau von Bewässerungsanlagen in Malawi. (bis jetzt sind es schon 1695 €) Helfen Sie mit!

Sommer-Fattoria rund um die Zitrone

T555 Fior di Sale al Limone 100 g 8,00 €

Fior di Sale, das beste Salz aus den Salinen von Trapani angereichert mit sizilianischen Zitronen eignet sich zum Verfeinern von Fischgerichten oder für Scaloppine al Limone (dünne Kalbsschnitzel an Zitrone).

T921 Olivenöl mit Zitrone 0,25 l 8,70 €

Es duftet und schmeckt herrlich nach gutem Olivenöl und reifer Zitrone und verleiht Ihren Gerichten eine frische Note. Geben Sie einige Tropfen auf "al dente" gegartes Gemüse, würzen Sie damit Ihre Salate oder träufeln Sie es über Fischgerichte.

B61 Limoncello di Capri 16,80 €

Ein reines Naturprodukt aus unbehandelten Capri-Zitronen der Sorte Ovale di Sorrento. Diese Zitrone ist berühmt für ihre intensiv duftende Schale, sie ist größer als die meisten Zitronen und verdankt den Namen ihrer ovalen Form. Ein würziger frischer Likör, der herrlich nach Zitronen schmeckt, gut gekühlt ein sommerlicher Digestif. Ideal als Grundlage für Longdrinks oder ein Schuß Limoncello an ein Glas Prosecco. Vielseitig ist dieser Likör auch in der Küche zu verwenden zum Beispiel in einem Limoncello Ricotta Parfait! (0,5 l)

Rosarote Sommerzeit

Sommer ist Rosato-Zeit, denn am besten schmeckt ein gut gekühlter Rosato an einem lauen Sommerabend. Wir haben für Sie die schönsten Rosato-Weine zusammengestellt, verschiedene Typen von Südtirol bis Apulien, jeder hat seinen eignen Charme – lassen Sie sich überraschen!

133 Lagrein Kretzer 2016 8,90 €

Klosterkellerei Muri-Gries

Ein Rosé, der zum Sommer passt und zu vielen Gelegenheiten mundet. Der traditionelle Lagrein Kretzer ist ein spritzig fruchtiger Roséwein, der schon einige Monate nach der Ernte richtig gut schmeckt. Der Name Kretzer kommt übrigens von Kretze, das war ein geflochtener Korb, durch den man früher den Most gesiebt und von den Schalen getrennt hat. Das brillante Hellrot passt zu seinem jugendlichen Charme. Sein Duft erinnert an Himbeeren und Erdbeeren, einfach sommerlich. Er trinkt sich angenehm leicht, ohne dabei langweilig zu wirken.

Ein saftiger, fruchtig runder Wein mit beerigem Charakter.

830 Rosato Girofle 2016 8,00 €

Garofano, Copertino, Apulien

Rosato hat in Apulien eine lange Tradition, allerdings kann man diesen Wein nicht mit einem Rosé aus dem Norden vergleichen. Er ähnelt vom Geschmack her eher einem Rotwein, einem Rotwein mit etwas weniger Farbe und leichten angenehmen Tanninen. Severino Garofano gilt als Meister des Negroamaro. Die Weine aus dieser Traube zeichnen sich durch eine würzige Ader aus, die auch in diesem Rosato zu finden ist.

Brillant leuchtet der Girofle im Glas, er duftet nach Beeren, getrockneten Früchten, Orangenschalen und verschiedenen Gewürzen. Ein komplexes Aromenspiel, das sich im Mund wiederholt.

Ein Rosato mit Kraft - aber dabei harmonisch und elegant!

850 Selva della Rocca 2016 7,90 €

Cantine Le Grotte, Apricena, Apulien

Schon im letzten Jahr hat uns dieser Rosato aus der Rebsorte Nero di Troia sehr gut gefallen, da auch der neue Jahrgang gelungen ist, haben wir diesen seltenen Rosato wieder gekauft.

Die Cantine Le Grotte ist das ehrgeizige Projekt von Franco del Erba und seinem Sohn Pasquale. Beides Unternehmer, die ihr Geld mit dem Export des berühmten Marmors von Apricena verdienen. Nun haben sie sich vorgenommen, Wein und Olivenöl vom familieneigenen Hof zu exportieren mit der gleichen Professionalität, mit der sie das Marmor-Unternehmen aufgebaut haben.

Ein Rosato von faszinierender Klarheit und Eleganz. Saftig und erfrischend durch seine belebende Säure.

E17 Enoteca Rosige Zeiten
12 Flaschen - je 4 pro Sorte für 98,00 €