



**HARALD L. BREMER**  
Haus italienischer Qualitätsweine



### **Bianchello del Metauro 2017**

Bianchello oder auch Biancame genannt ist eine uralte Sorte aus den Marken. Wir hatten schon öfter mal einen Biancame probiert, aber die Begeisterung hielt sich in Grenzen. Umso überraschter waren wir als wir den Bianchello der Einzeltage „Vigna delle Terrazze“ probierten. Claudio Morelli ist bekannt für seinen ausgezeichneten Bianchello. Kein Wunder, denn dem Bianchello gehört schon seit Jahren sein Herz. Seine Erfahrung, sein Wissen, über Generationen weitergegeben und sein moderner gut ausgerüsteter, sehr sauberer Keller lassen einen wunderbaren Wein entstehen: Einen Weißwein, der einfach Freude macht.

Ein Sommerwein, spritzig und fruchtig, seine feine Säure macht ihn frisch und seine würzigen aromatischen Noten verführen zum nächsten Schluck. Zum Wohl ...!

**783 Bianchello del Metauro  
Vigna delle Terrazze 9,40 €**

### **Vetluna Campo Etrusco 2016**

Der Campo Etrusco ist der jüngere VETLUNA. Den Weinberg haben wir 2002 dazu gekauft und zwar vom Nachbarn Etrusco. Campo Etrusco = Feld von Etrusco: Ein anderer Stil, ein anderer Wein! Er reift im Gegensatz zum Riserva im Stahl, auch wird er früher von den Schalen getrennt, das macht ihn frischer und saftiger. 2016 war ein herausragendes Jahr: Die Ernte war reichlich und die Trauben von sehr guter Qualität. Das merkt man diesem Wein an, schon jetzt wunderbar zu trinken.

Herrlich fruchtig im Bouquet, vor allem Kirsche und Brombeere und eine Spur schwarzer Pfeffer. Er glänzt mit roter Frucht, seine trinkanimierende Säure schenkt ihm Frische und Jugendlichkeit. Er schmeckt zu Pizza und Pasta und ist auch zum Grillen perfekt.

**666 Campo Etrusco 7,50 €**



**E48 Weine zum Sommerausklang 12 Fl. – frei Haus 98,00 €**

je 6 Fl. Bianchello Vigna delle Terrazze und Vetluna Campo Etrusco

**E49 Weine zum Sommerausklang 24 Fl. – frei Haus 179,00 €**

je 12 Fl. Bianchello Vigna delle Terrazze und Vetluna Campo Etrusco – statt 202,80

*Mit den besten Wünschen für entspannte und genussvolle Spätsommertage*

*Ihre Familie Bremer und das Bremer-Team*

## Bianchello del Metauro wurde schon zu Zeiten der Römer gerne getrunken



*Bianchello del Metauro ist ein DOC-Gebiet in den Marken entlang des Flusses Metauro in der Nähe von Pesaro. Bianchello oder Biancame heißt die autochthone Rebsorte aus der dieser Wein gekeltert wird. Erwähnt wurde dieser Wein schon von Tacitus in der römischen Kaiserzeit und zwar im Zusammenhang mit der berühmten Schlacht am Fluss Metaurus zu Beginn des 2. Jahrhunderts vor Christi. Die römischen Legionen unter Gaius Claudius Nero überraschten und besiegten das punische Heer. Tacitus vermutet in seinem Bericht, dass der örtliche Weißwein, der eigentliche Grund für die Niederlage der punischen Krieger war. Sie konnten nicht widerstehen, betranken sich und wurden von den römischen Legionen vertrieben. Das kann man nachvollziehen, wenn man den Bianchello probiert, der mit Sicherheit heute noch besser ist als zur Römerzeit!*

## excellent und wiederbestellt



*Zum Sommerausklang möchten wir Ihnen unter anderem zwei Weine aus dem schönen Friaul vorstellen. In dieser Region am Fuße der Alpen, gibt es Böden mit idealen Eigenschaften für den Weinbau: Mergel und Sandstein, die an der Oberfläche in Schuppenfragmente zerbröckeln (die sogenannte „Plonka“, ein friulanischer Begriff, der für Mergel steht). „Flyschn“ nennt man die Bodenverhältnisse aus unterschiedlichen, an der Oberfläche aufgefächerten Schichten. Wegen der unterschiedlichen Sedimentablagerungen in dieser Schicht sind die Böden von Weinberg zu Weinberg verschieden. Winzer, die ihr Land kennen, wissen wo genau welche Rebsorten am besten gedeihen.*

### 362 Chardonnay del Collio 2017

Polencic, Plessiva, Collio

10,80 €



*Der Chardonnay der Familie Polencic überzeugt jedes Jahr wieder.* Die Polencics kennen ihre Weinberge und wissen, aus welcher Rebsorte auf welchen Böden die besten Weine entstehen. So haben sie herausgefunden, dass der Chardonnay besonders gut wird, wenn er von zwei Weinbergen kommt: Beim einen überwiegt der Mergel, beim anderen der Sandstein. Die Trauben dieser beiden Lagen werden zusammen vergoren, ein kleiner Teil davon reift in Eichenholzfässern und der Rest im Stahltank.

**Das Ergebnis:** Ein Chardonnay zum Verlieben - der Duft zart und elegant, reife Äpfel, frische Brotkruste. Im Geschmack fruchtige Noten, vor allem Apfel, konzentriert mit schöner Frucht und Fülle.

### 365 Friulano Colli Orientali 2017

Az. Agr. Scarbolo Sergio

7,90 €



Ein Tocai aus dem Friaul gehört unbedingt ins Sortiment, noch dazu wenn er so gut ist wie der von Sergio Scarbolo - den mussten wir einfach wieder bestellen. Tocai nannte sich die uralte autochthone Rebsorte des Friaul, bis im Jahr 2007 der europäische Gerichtshof zugunsten des ungarischen Tokajer verfügte. Der italienische Tocai verlor seinen Namen und heißt seitdem Friulano. Aber das steht nur auf der Flasche, will man im Friaul einen kleinen Aperitif, einen „tajut“ trinken, so bestellt man weiterhin einen Tocai. *Das Bouquet erinnert an Mandeln, Birnen und Wiesenblumen. Im Geschmack zeigt er Rasse und überzeugt mit feinen fruchtigen Noten, die im Abgang von mandeligen Tönen begleitet werden.*



# Sizilien

**Sizilien ist in seiner Vielfalt ein Kontinent für sich:** Alpine Hochgebirgslandschaften um den Ätna, sanfte Hügel im Inneren, Steilküsten und lange Sandstrände, kleine Inseln und ausgedehnte Ebenen im Süden. Dazu kommt eine bewegte Geschichte, die überall ihre Spuren hinterlassen hat. Die Tempelanlagen von Agrigent, die griechische Siedlung Selinunte, römische Villen und die Kathedrale in Monreale aus normannischer Zeit um nur einige Beispiele zu nennen.

In der Küche merkt man den Einfluß der verschiedenen Eroberer noch heute. Den Wein haben vor allem die Griechen gebracht und er wird heute auf der gesamten Insel reichlich erzeugt. Über Jahrzehnte hat Sizilien im wesentlichen Verschnittweine und Wein für die Destillation oder tiefschwarze Allerweltsweine produziert, aber das hat sich geändert. Die Weine Siziliens sind so vielfältig wie die Klimazonen dieser größten italienischen Insel. Immer mehr Winzer setzen auf ihr typisches Terroir und eigene sizilianische Rebsorten – mit den beiden Weinpaketen möchten wir Ihnen zeigen, was Siziliens Weine zu bieten haben.

## 904 Rosso di Salina 2017, Caravaglio, Salina

Nino Caravaglios Leidenschaft sind die alten einheimischen Sorten, 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 persönliche Note schenkt.

## 905 Nero d'Avola 2017, Caruso & Minini, Marsala

Dieser Nero d'Avola duftet angenehm fruchtig, schwarze Waldbeeren und Amarena-Kirschen werden untermalt von wilden Kräutern, Sternanis und einer Spur Kakao. Am Gaumen ist er warm und samtig mit schöner Frucht, seine Tannine werden umhüllt von angenehmer Säure verbunden mit einer leichten Süße aus seinem Extrakt.

## 914 Perricone Sacchia 2015, Caruso & Minini, Marsala

Perricone war und ist der Rotwein, den man im Westen Siziliens seit jeher angebaut und getrunken hat. Er wurde vom Nero d'Avola verdrängt, aber Caruso hat sich seiner angenommen. Dieser Wein sucht seinesgleichen: Er ist vollmundig, samtig mit feiner, leicht pfeffriger Würze und einer feinen Schokoladennote im Abgang.

## 926 Ulysse Etna Rosso 2013/14, Pellegrino, Etna/Marsala

Ein großartiger Wein mit eigenem Charakter: tiefgründig, fein und elegant. Der Name Ulysse = Odysseus hat natürlich einen Hintergrund. Er weist auf Homer hin: In der Sage wird berichtet, wie Odysseus den Zyklon mit Wein vom Ätna betrunken machte, um ihm zu entkommen. **NEU**

### E91 Auswahl sizilianischer Rotweine

12 Flaschen – je 3 pro Sorte – frei Haus für 119,00 €

## 902 Salina Bianco Malvasia 2017, Caravaglio, Salina

Die Variante Malvasia di Lipari wird fast nur auf den liparischen Inseln angebaut und ist bekannt durch den Passito, einem komplexen ausdrucksstarken Dessertwein. Dieser Salina Bianco ist aber ein trockener Malvasia, ein sehr kräftiger Weißwein, voll und aromatisch.

## 907 Inzolia 2017, Caruso & Minini, Marsala

Die Trauben für den Inzolia wachsen auf den Hügeln von Giummarella. Die Höhenlage von bis zu 350 Metern verleiht diesem Wein eine herrliche Frische. Zitrusnoten und reife Früchte bestimmen sein Bouquet. Der erste Schluck ist erfrischend fruchtig, seine gut integrierte Säure verleiht dem Inzolia Finesse und Eleganz.

## 913 Isula Catarratto 2016, Caruso & Minini, Marsala

Der Isula Bianco wird aus der sizilianischen Rebsorte Catarratto gekeltert. Früher wurde diese kräftige Sorte fast ausschließlich für die Herstellung des Marsala angebaut. Das Bouquet erinnert an Aprikosen und Honig, im Mund exotische Früchte, angenehm frisch im Abgang. **NEU**

## 917 Salinaro Grillo 2017, Pellegrino, Marsala

Die Sorte Grillo ist eine Kreuzung aus zwei typischen sizilianischen Rebsorten: Catarratto und Zibibbo. Er präsentiert sich blumig und fruchtig und zieht jeden sofort in seinen Bann. Dazu kommen noch Zitrusnoten, frische Kräuter und exotische Früchte vor allem Mango. Am Gaumen ist er rund und saftig, mit spritziger Frische und schönem Schmelz.

### E92 Auswahl sizilianischer Weißweine

12 Flaschen – je 3 pro Sorte – frei Haus für 108,00 €



## Sommer Sonne und Salat

*Genießen wir den Sommer mit seiner großen Auswahl an frischen Salaten, Tomaten, Paprika und anderem Gemüse. Salate sind nicht nur gesund, sie sind auch noch kalorienarm und helfen uns so, die überflüssigen Urlaubspfunde wieder loszuwerden. Aus diesem Grund, aber vor allem weil der Sommer uns so reich mit frischen Salaten beschenkt, schenken wir Ihnen ein **Angebot für Essig und Olivenöl!***

**T900 Olio di Oliva 0,75 l ~~15,90€~~ 14,00 €**  
extra Vergine, Il Madonnino, Toscana

**T909 Olio di Oliva 5 l ~~69,00€~~ 65,00 €**  
extra Vergine, Il Madonnino, Toscana

**T921 Olio di Oliva e Limone 7,00 €**  
extra Vergine mit Zitronen, Solagri 0,25 l ~~8,70€~~

**T963 Weißwein Essig 0,25 l ~~5,80€~~ 4,80 €**  
Castello Volpaia, Chianti



## Fusili con Peperoni

**Zutaten:** 500 g Fusili (T105), 2 Schalotten, 2 rote und 2 gelbe Paprika, Kapern in Öl (T329) oder in Salz (T328), 6 Filetti di Acciughe (T661 oder T662), Salz und Pfeffer

Die Schalotten würfeln und in einer Pfanne mit Olivenöl anrösten, dann die in Streifen geschnittene Paprika dazugeben und alles 40 Minuten köcheln lassen. Acciughe Filets kleinschneiden und mit den Kapern an die Soße geben. Die Menge der Kapern ist Geschmackssache (ich nehme immer reichlich) bei Bedarf etwas Wasser angießen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Man braucht weniger Salz, denn die Kapern und die Acciughe sind schon ziemlich salzig. In der Zwischenzeit die Fusili kochen, abgießen und in der Pfanne mit der Paprika gut mischen. Darüber streut man anstelle von Parmesan eine Mischung aus gerösteten Semmelbröseln, geriebener Zitronenschale und gehackten Mandeln. Alles in der Pfanne anrösten und auf die Pasta geben. *Das ist in diesem Sommer meine Lieblingspasta – gutes Gelingen und buon appetito wünscht Ihnen Brigitta Jünke-Bremer*



## Non solo Italia

### E93 Weine aus Argentinien – 6 Fl. – je 2 Fl. pro Sorte 59,00 €

*Die Weine von Fabre Montmayou aus Argentinien sind eingetroffen! Bei der Verkostung der eingegangenen Flaschen waren wir so angetan, dass wir gleich ein kleines Angebot für Sie zusammengestellt haben.*

**A01 Malbec Reservado 2016:** In Argentinien findet diese Rebsorte optimale Bedingungen und ergibt dort faszinierend große lagerfähige Weine. Der Barolo Südamerikas! Tief Rubin bis Granatrot entwickelt er ein Bouquet, in dem man neben Aromen von gutem Holz seinen Charakter spürt: Wald, etwas Leder, Vanille, schwarze Früchte - ungewöhnliche Dichte.

**A05 Chardonnay 2017:** Auf diesen Wein haben wir uns gefreut, nach einer Verkostung auf der Prowein nach Jahren wieder bestellt, entspricht er voll und ganz unseren Erwartungen. Er duftet nach reifen Früchten und verschiedenen Blüten. Je länger er im Glas steht, desto komplexer wird das Bouquet. Im Mund fein, trocken, mit leichter Frucht, harmonisch und vielschichtig.

**A06 Cabernet Sauvignon 2015:** Dieser Cabernet aus Patagonien duftet nach Beeren, roten Früchten und einer Spur Minze. Am Gaumen zeigt er Struktur und Tiefe bei vollkommener Harmonie.

**bestellen • [www.bremerwein.de](http://www.bremerwein.de) • E-Mail: [info@bremerwein.de](mailto:info@bremerwein.de) • Telefon: 0531 237360**

Das Angebot gilt so lange der Vorrat reicht, spätestens bis zum 30. September 2018