



HARALD L. BREMER
Haus italienischer Qualitätsweine

Liebe Weinfreunde,

auch wenn es noch kalt ist, die Tage werden länger und der Frühling rückt näher! Freuen wir uns darauf und währenddessen genießen wir gute Weine zum neuen Jahr. Unser Vorschlag: Ein Morellino aus der Toskana und ein kräftiger vollmundiger Verdicchio Superiore von Romagnoli aus den Marken. Wir wünschen Ihnen noch ein glückliches und genussvolles Jahr 2018 – bleiben Sie uns gewogen!

Ihre Familie Bremer und das ganze Bremer-Team



Morellino Tore del Moro

Ein Morellino aus 100 % Sangiovese-Trauben. Der Weinberg liegt auf der zum Meer hin gewandten Seite des Morellino Gebietes. Der Hektarertrag ist gering, eine Auslese, die es verdient getrennt vinifiziert zu werden und die auch über genügend Potential verfügt, um sie für einige Monate in Barriques zu verfeinern. Elegant im Duft: schwarze Kirschen, Johannisbeeren, Mandeln und Vanille. Sein langer Abgang wird getragen von einer gut integrierten Säure. Frische rote Frucht wird begleitet von einer kräftigen aber ausgewogenen Tanninader. Edel, aber beschwingt, dieser Wein hat Stil!

655 Morellino 2015
Tore del Moro – 8,70 €

Verdicchio Superiore

Dieser Verdicchio von Romagnoli hat uns gleich überzeugt und so haben wir diesen Wein schon im Mai für die erste Aussendung 2018 reserviert. Hier stimmen Qualität und Preis überein, wie wir es von Romagnoli gewohnt sind, zumal es sich hier um einen Verdicchio Superiore handelt. Für diesen Wein nimmt Romagnoli nur die besten, spät gelesenen Trauben.

Schon sein Duft verspricht Genuss auf hohem Niveau: mineralisch mit Noten von Kräutern wie Salbei, dann Früchte wie Melone und Aprikose, darüber schwebt ein blumiger Duft, der schwer zu beschreiben ist. Im Mund offenbart er bei elegantem Körper dezente Frucht. Er verabschiedet sich mit einem leicht salzigen mineralischen Abgang.

781 Verdicchio Cantus Maja 2015 – 8,40 €



E28 Weine zum neuen Jahr 12 Fl. – frei Haus

99,00 €

je 6 Fl. Morellino Tore del Moro und Verdicchio Superiore Cantus Maja

E29 Weine zum neuen Jahr 24 Fl. – frei Haus

188,00 €

je 12 Fl. Morellino Tore del Moro und Verdicchio Superiore Cantus Maja

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

Das Angebot gilt so lange der Vorrat reicht, spätestens bis zum 31. März 2018

Morellino di Scansano

Der Morellino di Scansano besteht mindestens zu 85 % aus der Rebsorte Sangiovese. Der Sangiovese hat hier einen besonderen Klon entwickelt, der sich dadurch auszeichnet, dass er wesentlich dunklere Weine hervorbringt, als beispielsweise der Sangiovese im Chianti. Die dunklere Farbe hat dem Sangiovese in dieser Gegend auch seinen Namen gegeben, Morellino leitet sich von *moro* ab, was mit *dunkel* übersetzt werden kann.

Neben den berühmten toskanischen Sangiovese Weinen: Chianti, Brunello und *Vino Nobile* kam es erst 1978 zur Anerkennung der DOC Morellino. Doch kann sich die Anbauzone einer antiken, mit Sicherheit bis auf die Etrusker zurückzuführenden Weinbautradition rühmen. In einer Studie über die landwirtschaftliche Entwicklung in der Provinz Grosseto vermerkte G. Barabino 1884: "Die Weine von Magliano di Pereta und Scansano sind exzellent ...". Inzwischen hat man sich dessen besonnen und 2006 den Morellino di Scansano zum DOCG hochgestuft.



Wein ist Kunst in der Flasche, so lautet das Motto der Familie Scotta. Ursprünglich Weinbauern, verkauften sie ihre Trauben an die Kellereien der Umgebung, bis 1980 Luciano mit viel Ehrgeiz und Leidenschaft anfang, den eigenen Wein abzufüllen. Anfangs ein Hobby, entwickelte es sich schnell zum Hauptgeschäft, es wurden Weinberge hinzugekauft, der Betrieb vergrößerte sich auf heute 40 Hektar und 2010 konnte die Ernte in der neuen Kellerei verarbeitet werden. Ein moderner Bau, die Vinifizierung erfolgt unter der Erde, das hat den Vorteil einer konstanten Temperatur, die Kühlung für die einzelnen Stahltanks erfolgt mittels Energie aus der auf dem Dach angebrachten Solaranlage.

Der Name des Weines **Tore del Moro** leitet sich vom Spitznamen des Gründers Giuseppe im Dorf ab, er wurde von allen Moro genannt und sein Sohn Salva(tore) war dann der Tore del Moro. Das war der Urgroßvater von Lorenzo und Luca, die heute die Azienda Santa Lucia leiten.

♥ Beliebte Klassiker aus 2017 ♥

Zum Jahresende haben wir geschaut, welches die beliebtesten Weine unserer Kunden waren. Wie im Jahr zuvor hat wieder der Primitivo das Rennen gemacht, gefolgt vom Prosecco, dem Bianco di Custoza und dem Valpolicella Classico Superiore, den wir in der zweiten Jahreshälfte sehr gut verkauft haben.

212 Bianco di Custoza, Monte del Frà 2016

Die verschiedenen Trauben der Cuvée Custoza werden zu unterschiedlichen Zeiten gelesen. Es ist ein frischer sauberer Weißwein, freundlich wie der nahegelegene sonnige Gardasee, er macht einfach Spaß.

265 Prosecco Brusole, Le Case Bianche 2016

Wenn wir Bestseller anbieten, dürfen wir unseren Prosecco nicht vergessen, seit Jahren führt er die Liste an. Nur hier in den Hügeln, nördlich von Treviso zwischen Valdobbiadene und Conegliano, bringt die Prosecco-Traube, jetzt Glera genannt, diesen unvergleichlich feinfruchtigen, leicht perlenden Weißwein hervor.

106 Valpolicella Classico Superiore 2015

Ein besonderer Valpolicella und bei unseren Kunden sehr beliebt. Das Bouquet ist blumig und erinnert an Mandeln, im Geschmack ist er trocken und kräftig, seine feine Säure verleiht ihm eine bemerkenswerte Eleganz.

828 Primitivo, Mocavero 2015

Nachdem sich herumgesprochen hat, dass der Name nichts mit primitiv zu tun hat, sondern sich von primo ableitet, weil die Sorte früh reift und als erste gelesen wird, erfreut sich dieser Wein zunehmender Beliebtheit. Ein Wein mit Potenzial, dabei samtig und elegant mit weichen Gerbstoffen und einem langen Abgang.

♥ E35 Die beliebtesten Weine 2017 (4 mal 3 Fl.) = 12 Flaschen – frei Haus 94,90 € ♥

Sardinien

894 Renadoro Vermentino 2016

Die Vermentino aus der Gallura sind einzigartig. Nirgends auf der Welt haben die Weine aus der Vermentino-Traube dieses spezielle Aroma.

Es erinnert an die sardische Macchia im Mai: Myrte, Rosmarin und andere Kräuter. Im Mund beeindruckt dieser Wein mit einer schmelzigen sehr würzigen Ader. Ein beeindruckender Weißwein mit der Kraft und Stärke eines Roten.

875 Karmis Bianco Tharros 2016

Am besten gedeiht der Vernaccia di Sardegna, im Gegensatz zu den meisten Weinen, im fruchtbaren Schwemmland an der Mündung des Tirso im Westen Sardinien. Der Karmis ist von tiefgelber Farbe, der Duft nach frischem Obst ist angenehm und lädt zum Trinken ein. Die fruchtigen Noten aus dem Bouquet spiegeln sich in einem lang anhaltenden Aromenspiel im Abgang.

884 Sileno Cannonau 2015

Seit Generationen bewirtschaftet die Familie Feruccio im Süden Sardinien ihre Weinberge. Die Weine der Familie zählen zu den besten Sardinien.

Das Bouquet 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.

889 Monica 2015

Monica – was für ein schöner Name für einen Wein – aber mit dem Mädchennamen hat er nichts zu tun. Die spanische Rebsorte wurde auf der Insel von den Mönchen verbreitet (monaci - monaco), daher der Name Monica. Das Bouquet 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.

E66 Enoteca Sardinien (4 mal 3 Fl.) = 12 Flaschen – frei Haus - statt 129,30 € 118,00 €

Staffelpreise zum neuen Jahr

11 + 1 = 11 bezahlen 12 bekommen!

151	Pinot Grigio, Armani	107,80 €
176	Kerner, Zanotelli	132,00 €
277	Incrocio Manzoni	86,90 €
539	Barbera La Turna	86,90 €
543	Nebbiolo, Rabino	92,40 €
644	Vernaccia, Panizzi	108,90 €
665	Vetluna Campo Etrusco	75,90 €
865	Ciró Rosso, Santa Venere	86,90 €
889	Monica di Sardegna	130,90 €
A44	Merlot, Bodega Bouza	152,90 €

Bestellen Sie 12 Flaschen von den oben aufgeführten Weinen und Sie bekommen 1 Flasche von uns geschenkt! Das Angebot gilt so lange der Vorrat reicht oder bis zum 31.03.18

133 Lagrein Kretzer 2017 Rosato 9,90 €

Klosterkellerei Muri-Gries

Dieser Wein, als Rosé etwas zu dunkel und als Roter zu hell, mundet zu vielen Gelegenheiten. Der traditionelle Lagrein Kretzer ist ein spritzig fruchtiger Rosé-Wein, 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. Der Lagrein Kretzer trinkt sich angenehm leicht. Ein Wein, der einfach Freude macht und uns schon jetzt die Vorfreude auf den Frühling ins Glas zaubert.

Der Lagrein Kretzer ist schon seit Jahren unser beliebtester Rosé-Wein und jetzt der erste Wein des Jahrgang 2017!

Ein saftiger, fruchtiger runder Wein mit beeindruckendem Charakter.



TAROCCO-ORANGEN

zum Vorbestellen

Es gibt keine besseren Orangen als die Tarocco-Orangen vom Fuße des Ätna auch wenn sie in diesem Jahr wegen des mangelnden Regens 2017 etwas kleiner ausfallen. In der Nähe von Catania, bewirtschaftet Pietro Arcoria zusammen mit seiner Tochter Angela 70 Hektar Orangen- und Olivenhaine. Aus Respekt vor der Umwelt haben sie sich für biologische Landwirtschaft entschieden und ihren Betrieb zertifizieren lassen. Die Tarocco-Orangen sind unbehandelt, darum sollten sie möglichst kühl gelagert werden. Sie können die Orangen pressen oder pur genießen, aber es gibt auch viele Rezepte mit Blutorangen, z.B. geben sie vielen Salaten eine dezente Frucht und Süße. Eines unserer Lieblingsrezepte ist mit roten Beeten und roter Zwiebel auf einem Bett aus Feldsalat. Der Möglichkeiten gibt es viele, auch süße wie als Tarte oder Creme. **Rezepte auf www.bremerwein.de**

S732 Tarocco-Orangen 3 kg Arcobio, Catania – Lieferung frei Haus 14,90 €
vorbestellen bis 7. Februar – Lieferung 16. Februar – vorbestellen bis 1. März – Lieferung 9. März



T128 Pappardelle, Caponi 250 g 4,90 €

Für die kalte Jahreszeit haben wir die **Pappardelle** bei Caponi mitbestellt. Das sind extra breite Tagliatelle, die man in Italien gerne zu kräftigen Fleischsoßen und Wild-Ragu isst. Caponi macht die besten Eierbandnudeln Italiens. Grund für die Qualität sind zum einen die guten Zutaten, zum anderen das handwerkliche Herstellungsverfahren durch Auswalzen des Teiges. **Probieren Sie die Pappardelle mit dem Ragu di Cinghiale!**

T459 Ragu di Cinghiale 180 g 7,90 €

T875 Crema di Lardo 350 g Benedetti Corrado, Sant'Anna d'Alfaedo NEU 7,90 €

Die Familie Benedetti Corrado verarbeitet im Valpolicella Schweine zu köstlichen Würsten, Schinken und auch zu dieser Crema di Lardo. Eine Crema aus gereiftem Speck, abgeschmeckt mit Rosmarin und vielen anderen Gewürzen. Auf geröstete Weißbrotscheiben gestrichen – ein Genuss, köstlich und diese kleine Sünde unbedingt wert!



Bitte das Glas im Kühlschrank aufbewahren, es enthält keine Konservierungsstoffe!

Käse vorbestellen bis zum 05. März – Lieferung 15. März



T830 Gorgonzola Naturale, Paltrinieri, mind. 1200 g Preis 32,00 €

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.

Vorbestellen bis zum 5. März – Lieferung frei Haus – um den 15. März 2018

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

Das Angebot gilt so lange der Vorrat reicht, spätestens bis zum 31. März 2018