

Sommerliche Grüße aus dem Hause Bremer



HARALD L. BREMER
Haus italienischer Qualitätsweine

Liebe Weinfreunde,

wir freuen uns, Sie in der schönsten Zeit des Jahres wieder mit unserem Sommerwein, dem **Fiori dell'Estate** zu begleiten. Arrigo Bidoli aus dem Friaul ist eine ausgezeichnete Sommercuvée gelungen. Wie sein Name Fiori dell'Estate (Sommerblumen) verheißt, duftet er nach Sommerwiese, weißem Pfirsich und gelben Zitrus-Früchten. Ein Wein, der zum Sommer passt – erfrischend und fruchtig! Dazu den saftigen frischen Dolcetto aus dem Piemont im **Sommerwein-Paket**.

Rosarote Sommerzeit unter diesem Motto bieten wir Ihnen unsere Rosato Favoriten aus verschiedenen Rebsorten und Regionen Italiens an.

Rote Sommerweine: saftig, frisch, fruchtig und leicht gekühlt zu trinken!

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

ACHTUNG STAFFELPREIS

333 Fiori dell'Estate 12 Flaschen für nur 69,00 €

12 Flaschen zum Preis von 10 – wenn das kein Angebot ist!

- | | | |
|------------|---|-----------------|
| E44 | SOMMERWEINE 12 Fl. – frei Haus | 79,00 € |
| | je 6 Flaschen Fiori dell'Estate von Bidoli und Dolcetto San Giuliano | |
| E45 | SOMMERWEINE 24 Fl. – frei Haus nur | 152,00 € |
| | je 12 Flaschen Fiori dell'Estate von Bidoli und Dolcetto San Giuliano | |

556 Dolcetto d'Alba 2017 8,80 €

San Giuliano, Neive Piemont



Als wir den Dolcetto auf der Vintaly probiert haben, waren wir uns sofort einig. Diesen Dolcetto müssen wir bestellen, *herrlich frisch mit schöner Kirschenfrucht und geschmeidigen Tanninen. Der ideale Wein für den Sommer, auch leicht gekühlt ein Genuss!*

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 Winzersein mehr als ein Job: Wein ist seine Leidenschaft!

333 Fiori dell'Estate 2017 6,90 €

Arrigo & Margherita Bidoli, Rive d'Arcane

Arrigo Bidoli ist ein Meister der Cuvée. Aus einer Winzerfamilie stammend, gilt seine Vorliebe den Weißweinen seiner Heimat, dem Friaul. Er macht sie ohne Holz, frisch, fruchtig, etwas aromatisch und extrem sauber. Genau diese Eigenschaften zeichnen auch den Fiori dell'Estate aus. Hier treffen Geschmack und Auftrag zusammen und genau das garantiert das gute Ergebnis. *Der Wein ist frisch und belebend. Seine gut integrierte Säure verleiht ihm Rasse und Eleganz und er duftet nach Sommerwiese, weißem Pfirsich, Ananas und gelben Früchten.*



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.

STAFFELPREIS 12 Flaschen für 69,00 €



101 Valpolicella Classico 2017 10,90 €

Allegrini, Fumane, Veneto

Ein Valpolicella d'Anata, so nennt man im Veneto den jungen Wein vom Vorjahr. Wir haben mehrere probiert und uns für den von Allegrini entschieden. Ein Wein: herrlich beschwingt, sommerlich, saftig, samtig! Dieser Wein macht einfach Spaß! *Er ist jugendlich frisch und bezaubert im Duft mit beeriger Frucht, aber auch mit Kirschen und einer Spur Holunder.*

Auf dem renommierten Weingut in Fumane werden die Trauben auch für den einfachen Valpolicella selbstverständlich von Hand gelesen. Um den Wein seine frische Leichtigkeit zu schenken, werden die Trauben vor dem sanften Pressen entrappt. Nach der Fermentation reift er fünf Monate im Stahltank.

768 Ciliegiole 2016 10,90 €

Barbi, Orvieto, Umbrien

Von den drei hier vorgestellten Rotweinen ist Ciliegiole der gehaltvollste. Ciliegiole ist eine Rebsorte, die nur selten reinsortig ausgebaut wird. So findet man sie im Mischsatz von Chianti und Vino Nobile. Barbi macht daraus einen wunderbaren Wein, im Stahl vergoren und anschließend 6 Monate im Holz gereift

Dieser Ciliegiole entspricht seinem Namen, er duftet vor allem nach Kirschen, auf italienisch ciliegie. Aber da ist noch mehr: Dezent Bittermandelnoten erinnern an Marzipan oder Amaretti. Das alles wiederholt sich im Mund: *Ein geschliffener Rotwein, der, obwohl recht kräftig gebaut, überhaupt nicht anstrengend ist, sondern mit kirschiger Frucht verführt.*



E42 Sommerliche Rotweine 6 Flaschen 59,00 €

je 2 Fl. Dolcetto, Ciliegiole und Valpolicella

bei Abnahme von 4 Fl. je Sorte statt 122,40 € nur 109,00 €

für die Sommerparty oder alle, die viele Gäste haben – ggfs. + Versandkosten

telefonisch bestellen unter 0531 237360



Sommerliches aus Sizilien



917 Salinaro Grillo 2017 9,40 €

Die Rebsorte Grillo war in Sizilien weit verbreitet, war sie doch Bestandteil des berühmten Marsala. Inzwischen weiß man, dass es sich beim Grillo um eine Kreuzung aus Cataratto und Zibibbo handelt, zwei typische sizilianische Rebsorten.

Sein Duft nach weißen Blüten erinnert an den Frühling, blumig und fruchtig präsentiert er sich 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 – *der Salinaro macht es einem leicht, ihn zu lieben.*



930 Gibelè Zibibbo 2017 11,90 €

Die Moscato-Traube heißt auf Sizilien und Pantelleria *Zibibbo* nach dem tunesischen Kap Zibibb. Wahrscheinlich waren es die Phönizier, die den Moscato nach Süditalien brachten, von wo aus sich der Muskateller über ganz Europa verteilte.

Die Weine aus dieser Traube werden oft süß ausgebaut und das vermittelt auch der erste Eindruck. Der intensive typische Muskateller-Duft lässt auf einen süßen Wein schließen. Umso überraschender ist der erste Schluck: Ein aromatischer Wein, komplex, würzig – aber keine Spur süß.

Der ideale Aperitif: frisch, trocken und mit langem duftigen Abgang.

Beide Weine kommen aus dem Haus **CARLO PELLEGRINO 1880**, einst eine große Marsala Kellerei, die aber nie den Anschluss verloren hat und sich nach dem Marsala-Boom ständig weiterentwickelt hat.



Auf Wunsch der Carménère-Fans: 278 Carménère 2017, Rechsteiner

7,90 €

Auf Wunsch der "Carménère-Fans" und weil er einfach gut in den Sommer passt, haben wir uns entschlossen, diesen Wein aus dem traditionsreichen Hause Rechsteiner wieder anzubieten. Ein idealer Wein für die Grillsaison, er schmeckt zum Steak aber auch zu deftigen Grillwürstchen.

Der erste Eindruck ist ein starker Kräuterduft, dazu feine Pfeffernote, Holunderblätter und eine Spur Paprika. Weich füllt er den Mund, mutet fast saftig an, jung und spannungsvoll verabschiedet er sich am Gaumen wieder mit einer feinen Kräuternote.

Non solo Italia Weine von Fabre-Monmayou aus Argentinien sind eingetroffen:

Das Warten hat sich gelohnt, der Chardonnay und der Malbec sind wieder sehr gut gelungen.

A01 Malbec Reservado 2016

10,90 €

*** A05 Chardonnay 2017**

8,90 €

Neu – Maremma in Barattolo (übersetzt heißt es "Maremma im Einmachglas") unter diesem Namen verarbeitet eine Gruppe engagierter junger Leute, erstklassige regionale Produkte aus der Maremma (südliche Toskana – ganz in der Nähe unseres Weinberges).

T330 Giardiniera 280 g

8,80 €

Die **Giardiniera** ist ein Gemüsecocktail. Man könnte es fast mit Mixed Pickles vergleichen, allerdings wegen der Beigabe von Olivenöl weniger säuerlich.

T350 Asparagi sottolio 280 g

11,80 €

Bei uns ist die Spargelzeit noch nicht vorbei, den köstlich eingelegten grünen Spargel aus dem Glas müssen Sie probieren.

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).

Sommerzeit - Rosatozeit

133 Lagrein Kretzer 2017 9,90 €

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.*

222 Chiaretto 2017 9,90 €

Azienda Agr. Pasini



Dieser Chiaretto vom Westufer des Gardases ist ein Spitzen-Rosé, zu 80% gekeltert aus der autochthonen Rebsorte Gropello, die zunehmend in Vergesseheit geraten ist, aber schöne beerig fruchtige Weine hervorbringt. Abgerundet wird dieser Chiaretto noch durch Marzemino, Barbera und etwas Sangiovese.

Das Bouquet erinnert an Sommerblumen, dazu fruchtige Noten von reifen Himbeeren.

Frisch und fruchtig füllt er den Mund, dabei offenbart er einen guten Körper mit anhaltendem Abgang.

793 Piane di Maggio 2017 6,90 €

Azienda Agriverde, Abruzzen

Cerasuolo so nennt man in Süditalien die Rosé-Weine. Dieser hier ist aus der in Abruzzen vorherrschenden Montepulciano-Traube gekeltert. Der Piane di Maggio benannt nach dem Weinberg betört schon mit seinem Duft nach Himbeeren und Blüten.

Im Geschmack ist er intensiv fruchtig, mit einem für einen Rosato angenehmen lang anhaltendem sauberen Abgang.



830 Speciale Rosato 2017 9,50 €

Trullo di Pezza, Apulien

Zwischen Trulli und Trockenmauern erstrecken sich die biologisch zertifizierten Weinberge der Masseria. Es ist noch nicht lange her, dass sich die Familie Licata entschlossen hat, selbst abzufüllen. Überzeugt von der Qualität der eigenen Trauben wurde in eine neue Kellerei investiert und das Ergebnis ist beeindruckend. Speciale heißt ihr Rosato aus der Rebsorte Negroamaro. *Sein Duft verführt mit den Aromen wilder Erdbeeren, Himbeeren und einer Spur Hagebutte. Im Mund eine Überraschung: Für einen Rosé-Wein zeigt er ein erstaunliches Potenzial, schöne Frucht mit guter Fülle.*



E17 Enoteca Rosige Zeiten

12 Flaschen - je 3 pro Sorte für 105,00 € - frei Haus

Das Angebot gilt, solange der Vorrat reicht, spätestens bis zum 31. August 2018