



HARALD L. BREMER

Haus italienischer Qualitätsweine

Liebe Weinfreunde,

nicht mehr lange und wir feiern den ersten Advent. Durch die uns alle betreffenden Umstände verbringen wir so viel Zeit wie möglich zu Hause und beschränken unsere Kontakte. Aber manchmal ist weniger mehr! Weniger Stress, weniger Termine, weniger Weihnachtsfeiern – in diesem Jahr gibt es vielleicht eher eine besinnliche Advents- und Weihnachtszeit.

Genießen wir diese Zeit im kleinen Kreis bei Kerzenschein, guten Weinen und liebevoll gekochten Menüs. Machen wir es uns in den eigenen vier Wänden so angenehm wie möglich. Dazu haben wir uns in diesem Jahr etwas Neues ausgedacht, wir bieten ein **rotes und ein weißes Weihnachtsprobierpaket** an und wer möchte, bekommt alle beide zum Sonderpreis frei Haus. Dazu kommen noch allerlei Leckereien aus der Weihnachts-Fattoria: Panettone, Nüsse, Schokolade, Kekse und vieles mehr – gönnen Sie sich etwas Gutes. Auch für die entfernte Familie und für Ihre Freunde: Verschenken Sie Genuss und italienische Lebensart! Denn trotz der Kontaktbeschränkung können wir miteinander telefonieren, per Face-Call uns auch sehen und gemeinsam einen Wein probieren. Machen wir das Beste aus der Situation – bleiben wir vernünftig und vor allen Dingen gesund!

*Salute * buon natale *frohe Weihnachten und ein glückliches, gesundes neues Jahr *
wünschen Ihre Familie Bremer und Mitarbeiter

E39 * WEIHNACHTSWEINE ROT 6 Fl. ggf.+ Fracht * 57,00 €

3 mal 2 Fl. : Vigna Grande, Salice Salentino Riserva und Portale Adduca

*** Doppelt genießen (2 x E39) und sparen ggf.+ Fracht * 108,00 €**

844 Portale Adduca 2016, Casa Maschito, Potenza 10,63 €

Die Weine aus der Rebsorte Aglianico bringen im Süden Italiens ausdrucksstarke langlebige Weine hervor, die einige als Barolo des Südens bezeichnen. Berühmt ist der Aglianico von den Hängen des erloschenen Vulkans Monte Vulture in der Basilicata. Durch die Lagerung in Eichenholzfässern werden die Tannine des Aglianico samtig und geschmeidig. Sie schenken dem Wein einen einmaligen Schmelz und einen endlosen Abgang. Sein Duft ist betörend: von Granatapfel, Kirsche und Brombeeren bis hin zu Mandeln, Schokolade und Kaffee. *Im Mund überrascht der Portale Adduca mit seiner erstaunlich frischen Frucht – dicht und konzentriert.*

832 Salice Salentino Ris. 2010, Taurino, Guagnano 10,63 €

Einer der bekanntesten Weine Apuliens ist der Salice Salentino, er wird hauptsächlich aus den Trauben des Negroamaro und einer Zugabe von Malvasia Nera gekeltert. Beide Sorten brachten die Griechen nach Süditalien. Der Negroamaro hat sich durchgesetzt und hervorragend an Klima und Boden angepasst. Eine Theorie besagt, dass sich sein Name vom römischen "negro" und dem hellenischen "mavro" ableitet, beides bedeutet schwarz. Dunkel und kräftig ist auch dieser Salice. *Sein reifes anhaltendes Bouquet und sein voller samtiger Geschmack machen ihn zu einem charaktervollen Wein.*

856 Vigna Grande 2017, Conte Spagnoletti Zeuli, Andria 8,90 €

Nero di Troia ist eine Traubensorte, die vermutlich vor mehr als 2000 Jahren von den Griechen nach Apulien gebracht wurde. Heute wird sie nur noch im Norden Apuliens angebaut. Vigna Grande ist der Name eines großen nach Süden ausgerichteten Weinbergs, auf dem die Trauben für diesen Wein wachsen. Dieser Nero di Troja fermentiert in offenen Holzbottichen und reift anschließend im Stahl und auf der Flasche. *Er duftet nach reifen Früchten, ergänzt von Gewürzen, die etwas an Weihnachten erinnern. Warm und harmonisch füllt er den Mund, sein Abgang wird von einer feinen Tanninader begleitet.*





E40 * WEIHNACHTSWEINE WEISS 6 Fl. ggf.+ Fracht * **62,00 €**
 3 mal 2 Fl. : Soave Classico, Spoleto und Vermentino di Gallura
 * **Doppelt genießen (2 x E40) und sparen** ggf.+ Fracht * **115,00 €**

281 Soave Classico 2019, Pieropan, Soave 9,65 €

Die Garganega Trauben für den Soave von Pieropan wachsen auf den Hügeln oberhalb des Städtchens Soave und nicht in der fruchtbaren Ebene. Der Hektarertrag ist entsprechend gering, was auch zur Qualität dieses Weines beiträgt. Im Bouquet ist er komplex, würzig und mineralisch mit einem Hauch weißer Blüten. *Am Gaumen überzeugt er mit einem feinen Spiel von Frische, Frucht und Mineralität.*

740 Trebbium Spoleto Bio 2019, Antonelli, San Marco 13,90 €

Trebbiano Spoleto ist eine Spielart des Trebbiano, die nur in Umbrien vorkommt. Beinahe wäre sie ausgestorben, verdrängt vom Trebbiano Toscano, aber das wäre schade gewesen, denn diese Sorte bringt goldgelbe körperreiche Weißweine hervor. Filippo Antonelli setzt große Stücke auf den Trebbiano Spoleto. Die spätreifende Sorte wird von Hand gelesen und erfährt auch im Keller eine besondere Behandlung. Nach einer kurzen Mazeration reift der Wein sechs Monate auf der Feinhefe in großen Eichenfässern und anschließend noch auf der Flasche. *Das Ergebnis ist ein fast barock anmutender Wein von großer Fülle, lebendig gehalten von einer erfrischenden Säure.*

894 Renadoro Vermentino di Gallura 2019, Zanatta 9,26 €

Ein großartiger Vermentino di Gallura mit Format. In ihm vereinigen sich alle Vorteile der Umgebung. Im Bouquet intensiv, fast üppig, mit Noten von reifer Frucht, Kräutern, Myrte und Rosmarin. *Im Mund beeindruckend mit einer schmelzigen, leicht süßen, aber würzigen Ader. Im Abgang lang, erfrischend und elegant.*

E59 * Erlesene Weihnachtsweine rot + weiß – 12 Fl. * ggf.+ Fracht **115,00 €**
 6 mal 2 Fl. : Soave Classico, Spoleto, Vermentino und Portale Adduca, Salice Salentino, Vigna Grande
 * **Doppelt genießen (2 x E59) und weitere 20,00 € sparen – 24 Fl.** * frei Haus **210,00 €**

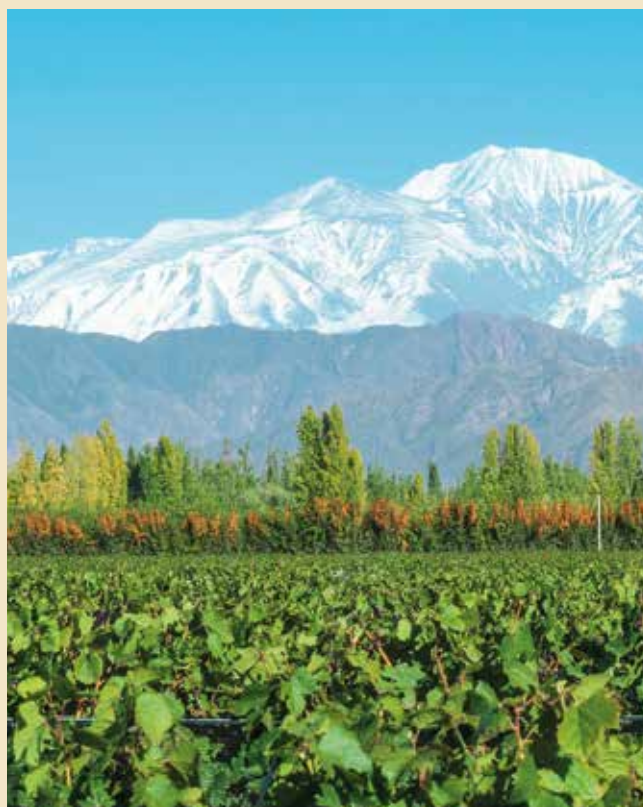
A09 Torrontés Phebus 2020 6,90 €

Fabre Montmayou, Mendoza Argentinien

Es ist eine neue Weinlieferung aus Argentinien eingetroffen. Mit dabei nicht nur die beliebten Weine Malbec Reservado, Cabernet Patagonia und Gran Vin – sondern auch ein **Torrontés Jahrgang 2020 – das ist Sommer im Winter!** In Europa ist die Ernte 2020 gerade eingebracht, aber aus Argentinien, wo ein halbes Jahr früher gelesen wird, können wir schon die ersten frischen Weißweine des Jahrgangs genießen. Torrontés ist ein typischer argentinischer Weißwein, den einst spanische Einwanderer nach Argentinien mitbrachten.

Die Rebsorte Torrontes ist ziemlich empfindlich und anfällig für Botrytis, darum findet sie in der Region Mendoza ideale Bedingungen vor, denn Vistalba liegt 1080 m über dem Meeresspiegel. Während der trockenen Sommermonate werden die Weinberge von unten mit Wasser aus den Anden bewässert, die Trauben können ausreifen ohne Bildung von Mehltau oder Botrytis.

Schon das Bouquet ist verheißungsvoll vielseitig, ein Wein, der mit unzähligen Aromen aufwartet: *vollreife Trauben, etwas Litschi, Aprikosen, weißer Pfirsich, Limetten und vieles mehr. Am Gaumen intensiv mit gutem Volumen, dabei aber frisch durch eine gut eingebundene lebendige Säure.*



*** Versandkostenfreie Lieferung ab 150,00 € ***

B32 Spumante Arunda Extra Brut ✨

✨ Sektkellerei Josef Reiterer Mölten ✨

Dieser Talento Arunda Vivaldi kommt aus Mölten in Südtirol. Joseph Reiterer betreibt hier nicht nur eine der besten Sektkellereien Italiens, sondern auch die am höchsten gelegene Europas. *Er duftet nach frischer Brotkruste, etwas Frucht- und Blütendüfte kommen dazu. Am Gaumen erfrischend, komplex und sehr elegant.*

Auch in kleiner Runde möchte man nicht unbedingt auf einen Sekt als Aperitif vor einem schönen Menü verzichten. Auch noch so gut verschlossen – am nächsten Tag hat ein Spumante fast immer verloren. Kein Problem mehr: *Wir haben kleine Flaschen bestellt!*



B32 Fl. 0,375 – 13,55 € ✨

B33 Fl. 0,75 – 21,35 € ✨

B34 Fl. 1,5 l – 46,79 € ✨

✨ ✨ ✨ Festtagsweine – neu entdeckt ✨ ✨ ✨

510 Barolo Monvigliero 2015 38,00 €

✨ Cascina Massara, Gian Carlo Burlotto ✨

Von der Familie Burlotto aus Verduno im Piemont haben wir bisher den Pelaverga gekauft, einen hellroten frischen Rotwein, den wir wieder bestellt haben und mit der Lieferung kamen Muster: vor allem verschiedene Barolo-Weine! Was für eine gute Gelegenheit zu einer Barolo-Probe, natürlich verdeckt und mit Barolo aus unserem Programm. Das Ergebnis war beeindruckend, der Barolo Monvigliero stand dem von Pio Cesare in nichts nach. Schon im Duft ein typischer Barolo mit seinen Noten von Wald und Pflaume darüber ein Hauch von Marzipan und Rosen. *Beim ersten Schluck spürt man seine belebende Säure umspielt von sehr feinen fast schon morbiden Tanninen, markant, vielschichtig mit einer schönen Frucht bis ans Ende – es braucht noch weitere Schlucke um diesen Wein zu ergründen.*

633 Dedicato a Benedetta 2016 21,90 €

✨ Fietri, Chianti Gaiole ✨

Der Dedicato a Benedetta ist ein Herzenswein der Familie Capua und ein Hochzeitsgeschenk an die Tochter Benedetta. Die Sangiovese-Trauben für diesen Wein stammen von einem einzigem Weinberg, dem man eine besondere Pflege angedeihen lässt. Die Reben werden stark ausgedünnt, es wird pro Stock nur ein Kilo Trauben geerntet. Der Benedetta gewidmete Wein reift 18 Monate in großen Eichenholzfässern und anschließend noch weitere Monate auf der Flasche. Das Ergebnis ist ein Wein mit Charakter: Sauerkirschen, Brombeeren, eine Spur Veilchenduft im Bouquet. *Im Mund dann sehr komplex, dicht gewebt von kompakter Struktur, würzig mit schönem Spiel zwischen Säure und Tanninen in einem nicht enden wollenden Abgang.*



A46 Tannat Parcella Unica 2017 35,00 €

Dieser Tannat wächst auf einer kleinen Parzelle und genießt ganz besondere Pflege. Unter den tief gezogenen Rebstöcken liegen spezielle Steine, die die Wärme speichern und an die Pflanzen abgeben. *(siehe Bild)* Tannat Parcella Unica ist das Prestigeobjekt der Bouzas. Im Duft werden Brombeeren, Feigen, Rosinen und Lakritz-Noten von einem Hauch Schokolade umweht. Der Geschmack ist intensiv, dabei harmonisch und samtig. *Ein unvergleichlicher Tannat!*

Bodega Bouza – Montevideo – Uruguay

A42 Tannat 2018 16,47 €

Schon sein Duft verzaubert, dunkle Früchte, Brombeeren und reife Johannisbeeren über denen ein Hauch Eukalyptus schwebt. Dichte, weich eingehüllte Tannine geben dem Wein Tiefe und Eleganz. *Der ideale Wein zu einem guten Steak!*

A44 Merlot 2019 15,90 €

Der Ertrag dieser alten Reben ist mit 48 hl/ha sehr niedrig. Er zeigt die typischen Eigenschaften eines reifen reinen Merlot. *Ausgeprägter Körper und gute Tannine prägen den Abgang.*

A45 Chardonnay 2018/19 16,47 €

Dem Glas entströmt ein feiner Duft von exotischen Früchten, Ananas und Birne, der von zarten Zitrusnoten begleitet wird. Feine Aromen aus dem Holz vollenden dieses komplexe Bouquet. (noch einige Fl. 2018 am Lager)

A47 Albariño 2018/19 13,55 €

Ein toller Wein, den uns Bouza geschickt hat, ein Albariño komplex und *vielfältig mit herrlichem Bouquet.*

Weitere Präsentvorschläge unter www.bremerwein.de

✧ Weihnachts-Leckereien ✧



T755 Panettone Le Logge, 1000 g 15,90 €

Der Panettone gehört für die Italiener genauso zum Weihnachtsfest wie für uns Weihnachtsstollen und Lebkuchen.

Ein wunderbar leichter und duftiger Kuchen, den Sie unbedingt probieren sollten. Nach traditionellem Rezept und in gewohnter Qualität aus der Pasticceria Le Logge in Massa Marittima.

Tipp: *Der Panettone ist haltbar bis Juni 2021, man kann ihn bis Ostern essen und dann auf die Ostertaupe umsteigen! Angeschnitten und wieder verschlossen bleibt er mindestens zwei Wochen frisch, aber meistens ist er nach ein paar Tagen schon aufgegessen, denn er schmeckt einfach zu gut!*

T772 Amarena-Pralinen Maglio, 80 g 9,90 €

Diese Amarena-Pralinen sind eine Köstlichkeit, schon die Amarenakirschen als solche, mit ihrem feinen Hauch von Mandellikör sind verführerisch; aber die Idee, diese Delikatesse mit einer dunklen 60 prozentigen Schokolade zu umhüllen, machen Amarenakirschen zu einer einzigartigen Praline. Die frische kirschige Frucht verdichtet sich mit der Wärme des Likörs und der dunklen Schokolade zu einem wunderbaren Geschmackserlebnis. *Diese Praline erfreut sich bei unseren Kunden immer größerer Beliebtheit.*



T774 Schokolade 90% aus Cujagua Maglio, 80 g 6,90 €

In Cuyagua in Venezuela hat die Familie Maglio die seltene und kostbare Criollo Schokolade entdeckt. Inzwischen hat sich eine fruchtbare Zusammenarbeit mit den Bauern vor Ort entwickelt. Dabei geht es sowohl um finanzierte Ausbildung der jungen Leute als auch um Ernährungshilfe. Aber nun zur Schokolade: sie braucht fast keine Zutaten und kommt mit wenig Zucker aus. Probieren Sie in kleinen Stücken und schmecken Sie die Vielfalt der Aromen des Criollo-Kakao: Sahne, Gewürze, Kirschmarmelade und ein Hauch von Pfirsich - pure Schokolade! Sie passt wunderbar zu einem Glas Rotwein und ergänzt dessen oft kirschige Aromen. Auch zum Café ist ein kleines Stückchen ein Genuss. *Ein unvergleichliches Geschmackserlebnis, dass lange auf der Zunge und im Gedächtnis bleibt!*

T779 Cioccolato Torronato Pistacchio 9,90 €

I Peccatucci Di Mamma Andrea, Palermo, 150 g

Bei Mamma Andrea ist schon der Name Programm, I Peccatucci sind auf deutsch: Die Sünden der Mamma Andrea – *aber diese Nougatfädel mit knackigen Pistazien darin ist auch jede Sünde wert.*



T761 Lamorresi al Barolo 390 g 17,55 €

Giovanni Cogno, 390 g

In der kleinen Pasticceria von Giovanni Cogno in La Morra bei Barolo wird diese einzigartige Trüffel-Praline hergestellt. Die Zutaten sind beste Schokolade, die berühmten piemonteser Haselnüsse, frische Milch, Zucker, Eigelb von frischen Eiern und Barolo Cru Brunate.

Der Bestseller in der Weihnachts-Fattoria!

Schenken und Genießen - rufen Sie uns an Tel 0531 237360

T769 Baci di Cherasco Ravera, 200 g 11,80 €

Küsse aus Cherasco, so heißt diese piemonteser Praline, hergestellt aus feinsten Halbbitterschokolade und der Königin der Haselnüsse, der Tonda gentile. Die Nüsse werden geröstet, dann grob mit einem Nudelholz zerkleinert und mit Halbbitterschokolade vermischt. Bedingt durch die traditionelle handwerkliche Herstellung sind die Baci unterschiedlich groß.

Erfunden wurden die Praline Ende des 19. Jahrhunderts von einem Konditor, der zuvor in Turin gelernt hatte und in seine Heimatstadt Cherasco zurückkehrte. Dort probierte er die Paarung von Schmelzschokolade mit den heimatlichen Haselnüssen aus – eine sehr gelungene Kombination!



T754 Cavalucci – Kutscherkekse 250 g 4,50 €

Die Weihnachtskekse mit dem Namen Cavalluccio (Pferdchen) sind in der Toskana schon seit dem 16. Jahrhundert bekannt. Sie wurden früher in der Weihnachtszeit in Landgasthäusern den Kutschern und Reitern als kleine Stärkung angeboten, gerne auch mit einem Glas Vin Santo. *Das mittelalterliche Rezept basiert auf Honig, Weizenmehl, Walnüssen, Gewürzen vor allem Anis und kandierten Früchten.*

T746 Pistazienplätzchen aus Bronte A'Ricchigiá, Sizilien, 200 g 9,90 €

Sizilien ist berühmt für seine Pistazien aus Bronte, nordwestlich des Ätna gelegen. Die Pistazien aus Bronte sind aromatischer als die aus der Türkei oder dem Iran: Es sind keine Snack-Pistazien, denn die harte Schale öffnet sich nur sehr schwer, darum werden die meisten Pistazien gleich vor Ort verarbeitet. Bei A'Ricchigiá, einer kleinen Pasticceria, dreht sich alles um die Pistazie. Sie wird zu Torrone, diversen Pralinen und Kuchen, Pesto (T452) und Crema (T716) verarbeitet. Ein sehr feines Plätzchen, *es ähnelt den deutschen Florentinerkekzen, allerdings mit den allerbesten Pistazien auf einem Bett aus weißer Schokolade.*



T766 Ricciarelli Fabbrica Panforte 250 g 8,90 €

Ricciarelli sind ein traditionelles Mandelgebäck aus der Toskana. In der Fabbrica del Panforte, einem kleinen Handwerksbetrieb in der Nähe von Siena, *werden ausgesuchte gemahlene Mandeln mit wenig Zucker, Eiweiß und Honig zu duftigen Keksen verarbeitet.*

Eine sizilianische Nussmischung von den Peccatucci di Mamma Andrea aus Palermo. Pistazien, Mandeln, Haselnüsse und Rosinen werden mit Vanille und Zucker geröstet – einfach köstlich, einmal angefangen, ist es schwer, mit dem Knabbern wieder aufzuhören. *Aber Nüsse sind gesund, sie stecken voller Vitamine.*



T747 Croccante Nussmischung 180 g 8,90 €



Panforte ist ... ein gesunder Energiespender für zwischendurch, so zu sagen ein mittelalterlicher „Müsl-Riegel“, den Sie auch als Dessert oder zum Caffè reichen können.

Das “starke Brot”, wie man Panforte übersetzen kann, ist eine Spezialität aus Siena und der südlichen Toskana. Das Rezept stammt bereits aus dem Mittelalter. Es ist ein Gebäck aus Orangeat, Zitronat, Mandeln, Zucker, Honig, Mehl und zahlreichen Gewürzen.

T752 Panforte Le Logge, 250 g 6,77 €

T765 Cremini Box Baratti & Milano, 230 g 11,90 €

In diesem Jahr haben wir die Cremini von Baratti & Milano probiert, mittlerweile haben sie dort mehrere Varianten dieser cremigen Schichtpraline kreiert. Wir konnten uns nicht entscheiden, welche – die mit Haselnuss, die gemischte, die mit Pistazien? Kurz entschlossen haben wir dann eine gemischte Schachtel bestellt – probieren Sie – welche mögen Sie am liebsten?



bestellen unter www.bremerwein.de

G19 Schatzkiste * "La Dolce Vita" * 36,00 €

Eine süße Verführung – voller Leckereien aus der Weihnachts-Fattoria: je 5 einzelne Lamorresi, Disizzos aus Sardinien, Gianduiotti Turiner Nougat, Torroncini aus Sizilien, je 2 weiße und schwarze Trüffel, eine Tafel Nougatschokolade mit gerösteten Haselnüssen und eine Tüte Croccante – karamalisierte sizilianische Nüsse.

Nicht nur eine "bunte Tüte", in dieser repräsentativen Schmuckkiste finden Sie ausgesuchte italienische Süßigkeiten aus der **Weihnachts-Fattoria**.



T762 Gianduiotti Baratti & Milano, 200 g 14,13 €

Der berühmte Turiner Nougat wurde aus der Not heraus geboren. Durch die von Napoleon verhängte Einfuhrsperre war es für die Chocolatiers schwierig, sich ausreichende Mengen Kakao zu beschaffen. Einige Hersteller kamen auf die Idee die Basis aus Kakao und Zucker mit gerösteten gemahlene Haselnüssen zu verlängern, denn von denen gab es im Piemont genug. *Damit war die Gianduia geboren.*

T764 Nocciolato 100 g 5,30 €

Ebenfalls von Baratti & Milano ist die Nougattafel mit piemonteser Haselnüssen: Leicht geröstet und wunderbar knackig zwischen der zart schmelzenden Nougatschokolade.



T773 Tartufi Bianchi e Neri

Giraudo, 200 g 11,90 €

Alles Gute kommt aus Alba? So kann man es vielleicht sagen. Unser Freund und Winzer Pio Boffa aus dem Haus Pio Cesare, schenkt uns jedes Jahr zu Weihnachten, feine Leckereien von Giraudo. Was liegt da näher als selber zu schauen, was diese Konditorei noch im Angebot hat. Wir sind fündig geworden und haben für unser Weihnachtsprogramm die weißen und schwarzen Trüffel gekauft, natürlich aus den guten piemonteser Haselnüssen!

T753 Tegole di Nocciola Alfieri, 250 g 6,90 €

Die Piemonteser lieben ihre Haselnüsse, sie werden nicht nur zu Nougat und Tartufi verarbeitet. Alfieri backt aus Ihnen feine knusprige Kekse.

Nach dem Essen, zusammen mit einem Glas Moscato d'Asti (570) eine wirklich gelungene Kombination. Aber auch zum Adventskaffee sind die Tegole di Nocciola mal etwas anderes: *knusprig und mit herrlichem Nussgeschmack!*



* Geschenkkideen *

Lassen Sie sich von unseren Vorschlägen inspirieren, Präsente finden Sie auf unserer Geschenkpreisliste und noch mehr unter: www.bremerwein.de

Verschenken Sie Ihre Lieblingsweine oder ausgesuchte Spezialitäten aus der Fattoria – Ihre Freunde werden es zu schätzen wissen: **Sie suchen aus – wir packen ein!**

Vom Versand bis zum Beilegen Ihrer Weihnachtskarten, alles erledigen die "Weihnachtswichtel" vom Bremer-Team.

G00 Der Gutschein für Genießer

Gutschein über einen Betrag Ihrer Wahl – ab 50 € gibt es einen **Korkenzieher gratis dazu!**



Geschenke mit Geschmack 0531 237360