



HARALD L. BREMER
Haus italienischer Qualitätsweine

Sommerliche Grüße aus dem Hause Bremer



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 Holunderblüten, Rosen und einem Obstkorb voll mit Sommerfrüchten. Ein Wein, der zum Sommer passt – erfrischend und fruchtig! Genauso wie der **jugendliche Rotwein Lona Bona** aus der Romagna – beide im **Sommerwein-Paket**.

Rosarotes aus Apulien – unter diesem Motto stellen wir Ihnen zwei Rosato aus Apulien vor und stoßen mit einem rosa schäumenden Lambrusco Sorbara auf einen sonnigen Sommer an.

Zwei piemonteser Exoten und Neues aus der Fattoria runden das Angebot ab.

Viele laue Sommerabende wünschen

Ihre Familie Bremer und das Bremer-Team

333 Fiori dell'Estate 2020 (Bidoli) 6,90 €

STAFFELPREIS – 12 für 10 ggf. + Fracht **69,00 €**

333 Fiori dell'Estate bei 12 Fl.–Preis/Fl. 5,75 €

E42 SOMMERWEINE 12 Fl. – frei Haus 79,00 €

je 6 Flaschen Fiori dell'Estate Bidoli und Lona Bona Rosso

Doppelt genießen und dabei sparen 24 Fl. statt 177,60 € 149,00 €

das Angebot gilt, solange der Vorrat reicht, spätestens bis zum 31.08.2021

Lôna Bôna: Sommer – Sonne und Beeren im Glas

411 Lôna Bôna Sangiovese 2020 7,90 €

TreRè, Faenza, Romagna

Die Azienda TreRè liegt im Herzen der Romagna, in der Nähe des Städtchens Faenza, berühmt für seine traditionelle Majolika Keramik. Gute Weine in der Romagna zu machen, das ist das Ziel von Max und Morena Fabbri. In Zusammenarbeit mit der Universität Bologna selektierten sie spezielle Klone der Sangiovese-Traube, die auf den reichhaltigen Böden weniger Ertrag bringen. Ihre Mühe hat sich gelohnt!

Der Lona Bona duftet nach einem Potpourri aus dunklen und roten Waldbeeren mit einem Hauch Veilchen. Schon sein lustiges Etikett macht Spaß: locker, leicht und fröhlich, so wie dieser Wein. Seine leichte Süße spielt mit seiner belebenden Säure und wird von filigranen Tanninen aufgefangen. *Ein sommerlicher Rotwein, der zu einem gegrilltem Steak genauso gut schmeckt wie zu einem Teller Pasta oder einer Pizza.*



Um ihre Weine bekannter zu machen, haben Morena und Max im alten Pferdestall ein Restaurant eingerichtet und dem Weingut einen Agriturismo mit sehr geschmackvoll eingerichteten Apartments angegliedert.

Zwei exotische Piemonteser

Im Piemont gibt es nicht nur Nebbiolo, Barbera und Dolcetto – kennen Sie Pelaverga und Timorasso?

548 Verduno Pelaverga 2020 12,80 €

Cascina Massara, Verduno

Pelaverga, das ist eine alte Rebsorte, die im Mittelalter im Piemont sehr verbreitet war. Nach und nach wurde sie aber von Barbera und Nebbiolo verdrängt und die wenigen Hektar, die es in der Langhe noch gab, wurden nicht reinsortig ausgebaut – kurz: die Pelaverga geriet in Vergessenheit.

Ein Grund dafür mag auch sein, dass sich mit Barolo aus Nebbiolo-Trauben mehr verdienen lässt, zumal Verduno zu den bevorzugten Zonen des Barolo zählt. Auch die Familie Burlotto hat eine Passion für den Barolo und der Barolo Monvigliero (Nr. 510) zeigt, dass sie es meisterhaft beherrschen.

Aber auch für den aussterbenden Pelaverga schlägt das Herz, denn er ist das Gegenteil vom Barolo. Er braucht keine vier Jahre im Fass, sondern ist bereits im Jahr nach der Ernte ein leichter hellroter Wein, den der Winzer gerne selber trinkt. Gerade jetzt im Sommer

schmeckt der Pelaverga: *Ein schöner, frischer, hellroter Wein, weich und rund mit würzigen Aromen und einer Spur Pfeffer im Boquet.*



599 Derthona Timorasso 2018 19,00 €

Claudio Mariotto, Tortona

Timorasso ist eine weiße autochthone Rebsorte aus dem südlichen Piemont, wieder entdeckt und auferstanden wie ein Phönix aus der Asche. Eine alte Sorte, die nachweislich schon im 15. Jahrhundert an der Tafel von Papst Paul III. ausgeschenkt wurde. Nach der Reblauskatastrophe entschied man sich, die wenig ertragreiche Sorte nicht mehr anzubauen, sondern durch den sehr viel fruchtbareren Cortese zu ersetzen. Erst Ende des zwanzigsten Jahrhunderts, in den 90-er Jahren fand Valter Massa einige Stöcke Timorasso in seinen Weinbergen und fing an, damit zu experimentieren. Bald machten andere Winzer aus den Colli Tortoni mit, unter ihnen auch Claudio Mariotto.

Ein komplexer Wein: *Würzig, aber kühl, Kräuter, Kamille, aber auch reife Pflaume, Nüsse und Quitte und noch vieles mehr. Im Mund spürt man sofort seinen Extrakt, erst fruchtig, dann mineralisch mit einem leicht salzigen Kick am Ende. Ein komplexer Wein, der nicht zu Unrecht von manchen als „weißer Barolo“ bezeichnet wird.*



telefonisch bestellen unter 0531 237360



Perlendes Sommerglück



Prickelnd und erfrischend - sommerliche Frizzante!

470 Lambrusco Vigna del Cristo, Cavicchioli

9,90 €

Wenn schon Lambrusco, dann sollte es ein sehr guter sein! Ein Lambrusco ist ein Stück Lebensfreude, ein spontaner Genuss. Ein Glas Lambrusco Vigna del Cristo als Aperitif, als Auftakt zu einer kleinen Feier, zu einem schönen Essen, das vermittelt Freude und gute Stimmung. Der Lambrusco Vigna del Cristo aus dem Hause Cavicchioli gehört zu den allerbesten, er ist trocken und erfrischend!

Nur der beste kühlkonservierte, aromatische Lambrusco-Most der Lage Vigna del Cristo wird für die zweite Gärung verwendet. Für diese sogenannte Spumantisierung, lässt man sich bei Cavicchioli Zeit, denn nur so kann der Lambrusco seine feine Perlage und die typischen Aromen entwickeln. Hellrubin leuchtet er im Glas, ein leichter Veilchenduft lädt zum Trinken ein. Er schmeckt voll, trocken und nach roten Früchten – erfrischend und belebend!

Der Lambrusco Sorbara Vigna del Cristo – das ist perlendes Sommerglück!

265 Prosecco Brusolé, Case Bianche

Nur in den Hügeln nördlich von Treviso, zwischen Valdobbiadene und Conegliano, wachsen die Trauben für diesen unvergleichlichen, feinfruchtigen, leicht perlenden Weißwein. Der Prosecco von dem Weinberg Brusolé duftet nach Äpfeln und schmeckt angenehm frisch und fruchtig – **auch zum Mixen mit Amara (B62) oder Limoncello (B60) – es lohnt sich immer!**

Was für ein Glück: Die Kellerei hatte zu viele Flaschen mit unserem Etikett beklebt, diese Flaschen hat sie uns jetzt zum Sonderpreis überlassen, den wir gerne an Sie weitergeben.

Der beliebte Prosecco Brusolé jetzt zum Sommerpreis 7,90 €

statt 8,70 € (gültig bis 15.08.21)

T555 Fior di Sale al Limone, Sosalt 100 g 7,85 €

Fior di Sale nennt man das beste Salz aus den Salinen von Trapani. Hier ist es angereichert mit Aromen sizilianischer Zitronen. In diesem feinen Salz halten sich Geschmack und Duft der Zitronen sehr gut. Wir benutzen das Zitronensalz gerne für die leichte Sommerküche, sei es zum Fisch oder für Scaloppine al Limone (dünne Kalbsschnitzel an Zitrone).

Probieren Sie die vielfältigen Möglichkeiten dieses Fior di Sale – es gibt allen Gerichten einen frischen Sommer-Kick.



Sommer – Sonne – Eiszeit!

T795 Amarenakirschen in Sirup 240 g

4,90 €

Amarena Kirschen in Sirup: Bei Mario Greco aus dem Cilento kaufen wir seit Jahren unsere Feigen. Ab und zu schickt er uns Muster mit und zeigt, was er noch alles im Angebot hat. Die Amarena-Kirschen im Glas waren köstlich: Nicht zu süß mit zarten Aromen von Mandel und Vanille – ideal zum Eis – auch ohne Sahne schmeckt der Amarenakirschen-Eisbecher köstlich.

online bestellen: www.bremerwein.de

Rosato aus Apulien

Die Trulli sind ein Wahrzeichen für die Region Apulien: Vor allem stehen sie im Itria-Tal und in dem Städtchen Alberobello. Auch der Negroamaro steht für Apulien, diese hochwertige Rebsorte brachten die Griechen vor mehr als 2000 Jahren nach Apulien. Hier hat sie gelernt der Hitze zu trotzen und großartige Rotweine hervorzubringen. Aber man hat nicht immer Lust auf gehaltvolle schwere Weine, vor allem nicht im heißen apulischen Sommer, darum hat der Rosato hier Tradition. Man ließ den Most nur wenige Stunden auf den Schalen liegen, so nimmt er weniger Tannine und Farbstoffe auf, und es entsteht ein charmanter roséfarbener Wein. Er ähnelt im Geschmack eher einem Rotwein mit weniger Farbe und leichten angenehmen Tanninen. Allerdings waren wir überrascht, wie unterschiedlich Rosato aus Negroamaro geraten kann. Wir fanden beide so faszinierend, dass wir zwei Rosato aus Negroamaro für diesen Sommer bestellt haben: **kühl und frisch – fruchtig und würzig.**

830 Girofle Rosato 2020

8,90 €

Garofano, Copertino



Girofle heißt der Wein von Severino Garofano, wobei sich hinter dem Namen ein Wortspiel verbirgt. Chiodo di Garofano, auf französisch Clou de Girofle, heißt auf deutsch Gewürznelke. Das ist doppelt passend denn in seiner würzigen Note verstecken sich Spuren von Gewürznelken.

Der fruchtig würzige Typ: Im Glas präsentiert er sich mit einem warmen, zum Orange tendierenden Rosé. Sein Duft ist fruchtig und würzig, von Kirschen über exotische Früchte bis zu Hagebutten und Orangenschalen: Ein komplexes Aromenspiel, das sich im Mund wiederholt. Ein Rosato mit Kraft – harmonisch und elegant.

829 Speziale Rosato 2020

9,50 €

Trullo di Pezza, Toricella



Speziale heißt der Rosato vom Weingut Trullo di Pezza, dessen biologisch zertifizierte Weinberge sich zwischen Trulli und Trockenmauern erstrecken, daher auch der Name: Trullo di Pezza.

Der kühle frische Typ: Schon in der Farbe präsentiert sich der Speziale in einem kühlen zarten Rosé. Das Bouquet bestimmen Zitrusfrüchte, eine Spur wilder Erdbeeren, Kirschen und vor allem ein Hauch Minze verheißen einen erfrischenden Wein. Angenehm kühl gleitet er über die Zunge, seine animierende Säure verleiht ihm Frische und hinterlässt einen belebend klaren Geschmack.



blühende Zistrosen in der Macchia

Neu: Zwei Honige aus der Toskana von den Apicoltori Rossi

Kennen Sie die mediterrane Macchia und ihren unvergleichlichen Duft im Frühling und Sommer? Wenn ja, dann werden Sie diesen Honig genauso lieben wie wir. Rossi lässt seine Bienen im Frühjahr in der maremmanischen Macchia Nektar sammeln. Hier blühen: Baumheide, Zistrose, Ginster, Rosmarin und Wachholder. Der Honig, den die Bienen dort sammeln, schmeckt herb, würzig und süß zugleich. Rossi trägt seine Bienen auch zu den zahlreichen Sonnenblumenfeldern in der Maremma und erhält dort einen cremigen zarten und aromatischen Honig.

T709 Macchiablütenhonig 400 g 8,20 €

T710 Sonnenblumenhonig 400 g 7,90 €