



HARALD L. BREMER
Haus italienischer Qualitätsweine

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde,

die Tage werden heller, die ersten Blüten zeigen sich – und man spürt wieder die Wärme der Frühlingssonne. Diese schöne Zeit möchten wir mit zwei Osterweinen begleiten: Dem Orvieto Classico „Terre Vineate“ von Palazzone und dem Barbera d'Alba Superiore „Fiore“ von San Giuliano, der uns in diesem Jahr als besondere Überraschung erreicht hat.

Natürlich ist auch die Colomba di Pasqua wieder dabei, dazu unsere Oster-Fattoria mit vielen kleinen Köstlichkeiten. Und wer möchte, kann unseren Gorgonzola wie gewohnt vorbestellen.

Einen guten Start in den Frühling und ein sonniges Osterfest!

*Ihre Familie Bremer
und das Bremer-Team*



Osterweine



535 Barbera d'Alba Superiore 2023 10,90 €

Giulio Pastura ist ein wirklich talentierter Winzer. Gemeinsam mit seiner Frau Mariella arbeitet er mit großer Sorgfalt im Weinberg, und im Keller macht er am liebsten alles selbst – mit Freude und Leidenschaft. Auf der Fattoria San Giuliano in den Hügeln um Neive im Piemont kennt er seine Parzellen, Reben und Trauben bis ins Detail. Entsprechend respektvoll entstehen dort ungeschönte, ehrliche Weine mit Charakter. Den „normalen“ Barbera von San Giuliano führen wir seit vielen Jahren. In diesem Jahr war er früh ausverkauft – und stattdessen hat uns Giulio den Barbera Superiore „Fiore“ geschickt. Wir waren sofort begeistert und konnten ihn überreden, uns noch mehr davon zu reservieren.

Im Vergleich wirkt der „Fiore“ dichter und tiefer, mit vollreifer, saftiger Frucht und einer feinen Würze. Trotz seiner Kraft bleibt er harmonisch – ein Wein, bei dem man die Qualität der Trauben schmeckt.



775 Orvieto „Terre Vineate“ 2024 10,90 €

Bereits im Mittelalter hatte der Orvieto einen legendären Ruf: Der Künstler Luca Signorelli ließ sich einen Teil des Honorars für seine Fresken im Dom von Orvieto in Wein auszahlen. Bis heute lebt dieser Stil von seinem Zusammenspiel verschiedener Rebsorten – Procanico bringt Mineralität und Körper, Grechetto seinen duftigen Charme, ergänzt von Verdello, Drupeggio und Malvasia.

Vater und Sohn, Giovanni und Michele Dubini, sind mit ganzem Herzen bei der Sache. Sie wissen aus Erfahrung genau, auf welcher Parzelle jede Sorte ihre besten Ergebnisse bringt.

Im Glas strohgelb, mit einem lebhaften Bouquet von Zitrusfrüchten und Nüssen. Am Gaumen dicht und trocken, zugleich von belebender Frische – mit feiner Frucht und einem zarten Mandelton im Abgang.

Ein unverfälschter Orvieto mit viel Charakter: einzigartig und doch typisch.

E30 OSTERWEINE ROT + WEISS 12 FL. frei Haus 125,00 €

je 6 FL.: Barbera d'Alba Superiore und Orvieto Terre Vineate

DOPPELT GENIESSEN UND SPAREN 24 FL. frei Haus 239,00 €

je 12 FL.: Barbera d'Alba Superiore und Orvieto Terre Vineate

Das Angebot gilt, solange der Vorrat reicht, spätestens bis zum 30. April 2026

Die Neuen aus 2025

Mit Spannung erwarten wir jedes Jahr die ersten Weißweine des neuen Jahrgangs. Wenn die Lieferungen im Januar und Februar eintreffen, wird probiert, verglichen und diskutiert. Auch 2025 hat uns wieder überzeugt: Die Weine zeigen Frische, Klarheit und eine schöne Balance. Drei davon haben wir ausgewählt – sie stehen beispielhaft für den neuen Jahrgang und begleiten uns nun in den Frühling.

875 Karmis Bianco Tharros 2025 13,20 €

Der Karmis von Attilio Contini ist eine Cuvée aus Vernaccia und Vermentino – mit einer sardischen Vernaccia, die es so nur auf der Insel gibt. Die Trauben stammen aus dem Schwemmland an der Tirsu-Mündung im Westen Sardinien, teils von alten Reben in Alberello-Erziehung. Der neue Jahrgang 2025 hat uns wieder überzeugt: *fruchtig und kräutrig, mit Anklängen von Blüten. Am Gaumen kraftvoll und sauber, mit stimmiger Balance und einem langen, aromatischen Nachhall.*

314 Pinot Grigio Grave del Friuli 2025 7,90 €

Aus der Region Grave im nördlichen Friaul kommt dieser Pinot Grigio von der Familie Bidoli. Gegründet 1924, wird das Weingut heute von Arrigo und Margherita mit viel Herzblut geführt. Arrigo arbeitet mit großer Präzision – seine Weine sind stets sauber vinifiziert und bringen die Rebsorte schön zur Geltung.

Der neue 2025er Pinot Grigio duftet nach frischen Äpfeln und Zitrusnoten. Im Mund wirkt er lebendig und saftig, getragen von angenehmer Frische – harmonisch, geradlinig und mit schöner Länge.

563 Arneis Roero 2025

9,90 €

Der Arneis, einst fast vergessen, gehört heute wieder zu den charaktervollen Weißweinen des Piemont. Die Familie Rabino macht daraus einen sehr stimmigen Arneis zu fairem Preis.

Der Jahrgang 2025 zeigt sich dabei überraschend floral und duftig, mit hellen Blütennoten und einer feinen, eleganten Art. Am Gaumen klar und ausgewogen, mit angenehmem Zug – und mit einem feinen Bittermandelton im Abgang, der ihn lange ausklingen lässt.



E22 Die neuen Weißweine aus 2025

6 FL. frei Haus 59,00 €

3 mal 2 FL.: Karmis Bianco Tharros, Arneis Roero und Pinot Grigio Grave del Friuli

DOPPELT GENIESSSEN UND SPAREN

12 FL. frei Haus 110,00 €

je 4 FL. der drei genannten Weine

... und der erste Rosato

797 Rosé Marche 2025 8,90 €

Auch in diesem Jahr darf der Rosato von Claudio di Ruscio nicht fehlen – für viele unserer Kunden längst ein fester Bestandteil des Frühlings. Die Weinberge liegen direkt an der Adria, eine frische Meeresbrise begleitet die Reben durch das Jahr.

Im Glas schimmert er zart rosa, im Duft zeigen sich rote Früchte und eine feine Kräuternote. Am Gaumen lebendig, mit schönem Zusammenspiel aus Frucht und Frische. Ein Rosato, der leicht wirkt und dennoch Charakter hat – und der immer wieder begeistert.



Damit stoßen wir zu Ostern an ...

B33 Arunda Extra Brut 0,75 l 26,50 €

Zu einer schönen Feier gehört ein guter Spumante – und zu besonderen Anlässen darf es gerne ein Brut in klassischer Flaschengärung sein. Dieser Talento aus dem Hause Arunda kommt aus Mölten in Südtirol, wo Joseph Reiterer die höchstgelegene Sektkellerei Europas führt.

Fein und elegant im Duft, mit einem Hauch frischer Hefe und Brotkruste, dazu dezente Frucht- und Blütennoten. Er wirkt frisch und reich zugleich, von feiner, geschliffener Eleganz geprägt – und die anhaltende Perlage macht ihn zu einem Spumante, der höchsten Ansprüchen genügt.

Ein Spumante für besondere Momente – und genau der Richtige, um zu Ostern stilvoll anzustoßen.

Für den Genuss im kleinen Rahmen bieten wir einen Brut in der 0,375 l Flasche an (B32 für 15,90 €).



Feine Cuvées zum Osterfest



Cuvées mit Charakter

Eine Cuvée bezeichnet die Zusammenführung verschiedener Partien – ob Fässer, Jahrgänge oder mehrere Sorten. Viele italienische Weine, etwa der Valpolicella oder der Kalterersee, entstehen traditionell schon aus unterschiedlichen Rebsorten; ihr Zusammenspiel ist stilprägend und gehört seit jeher zum Profil. Eine Cuvée ist allerdings kein Qualitätsversprechen per se, denn mitunter entstehen sehr beliebige Weine ohne Profil. Wenn jedoch Winzer mit großem Geschick und Feingefühl sehr gute Partien eines Jahrgangs vermählen, dann kann ein ganz eigenständiger Stil entstehen: vielschichtige Weine mit Tiefe und Harmonie – mit neuem, klarem Charakter. Für das Osterfest stellen wir drei solcher besonderen Cuvées vor: Weine mit Handschrift und Profil.

676 Vetluna Botte 39 – 2020

19,50 €

Dass wir in unserem eigenen Weingut in der Maremma mit „Vetluna“ auch selbst Wein machen, wissen viele unserer Kunden – unsere Hauptrebsorte ist dabei Sangiovese. Was kaum jemand weiß: Wir haben auch rund 200 Rebstöcke Montepulciano. In den meisten Jahren ist es gar nicht so einfach, den richtigen Moment der Ernte zu treffen – entweder sind die Kerne noch nicht ganz reif, oder die Frucht wird zu üppig.

Im Jahr 2020 passte alles. So entstand eine Cuvée aus Montepulciano und Sangiovese, die zwei Jahre im neuen Eichenfass Nr. 39 reifte – daher der Name „Botte 39“. *Im Duft Kirsche, reife Brombeere und Pflaume, dazu eine Spur Tabak, Schokolade und Wald. Er schmeichelt den Gaumen mit feinen Tanninen, Frucht und Fülle bereichern seinen feinen, leicht bitteren Abgang.*



Rebsorte. Pasquale Salvatore liebt sie – und im Ti.A.Mo verbindet er sie mit Aglianico und Montepulciano zu einer eigenständigen Cuvée. Der Name ist ein Wortspiel: Ti.A.Mo setzt sich aus der Cuvée zusammen (Tintilia – Aglianico – Montepulciano) und heißt zugleich übersetzt „Ti amo“ – ich liebe dich.

Reife Frucht und Kirsche bestimmen das Bukett, dazu Kakao und eine feine Kräuternote. Im Mund kraftvoll und rund, mit weichen Tanninen und schöner Fülle. Besonders stimmig zum klassischen Osterlamm aus dem Ofen – mit Kräutern und feinen Röstaromen.

121 Manna 2023

23,90 €

Diesen Wein hat Franz Haas seiner Frau Maria Luisa Manna gewidmet. Eine eigenwillige Cuvée aus Riesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer und etwas Kerner; die Partien werden getrennt ausgebaut und finden erst danach zusammen.

Vielschichtig im Duft: reife Frucht, Holunderblüte, eine zarte florale Note und fein eingebundenes Holz. Im Mund konzentriert und elegant, geschmeidig und dicht, mit langem, harmonischem Abgang. Ein großer Weißwein für die festlicheren Stunden rund um Ostern.



848 Ti.A.Mo.Rosso 2020

14,90 €

Cantine Salvatore ist ein kleiner Betrieb im Molise, jener stillen Region zwischen Abruzzen und Apulien. Hier gedeihen kräftige Rotweine, und mit der Tintilia gibt es eine seltene autochthone

T756 Colomba di Pasqua 750 g

19,90 €

Ostertaube – italienisches Ostergebäck – frisch aus der Toskana „eingeflogen“!

WER kann ihr widerstehen – unserer Colomba aus der Pasticceria Le Logge!

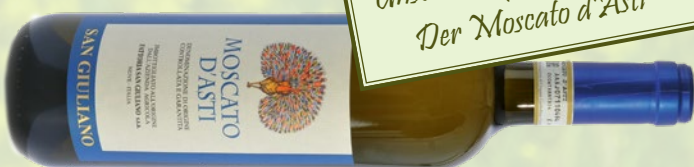
Wie der Panettone ist die Ostertaube ein lockeres süßes Hefengebäck; allerdings mit kandierten Orangenstückchen und einer knackigen Glasur aus Zucker und Mandeln.

Genießen Sie die Ostertaube als Dessert mit einem Glas Moscato d'Asti (Nr. 570) oder zum Kaffee am Nachmittag. In Italien wird sie auch oft zum Frühstück angeboten.



Die Colomba di Pasqua eignet sich auch sehr gut als Ostergeschenk.

Unsere Empfehlung dazu:
Der Moscato d'Asti



570 Moscato d'Asti 2025

8,90 €

Der Moscato d'Asti aus der Fattoria San Giuliano unterstützt die Süße der Ostertaube, ohne je schwer zu wirken (mit nur 5% Vol.): Restsüße, feine Aromatik und ein Hauch Frische. Eine schöne italienische Ostertradition.

Oster-Fattoria



G25 Schatzkiste Ostern 510 g 39,90 €

Was steckt da wohl drin? Alle Ostereier aus unserem Angebot und eine Überraschung.

Schön verpackt, ein süßes Geschenk zu Ostern für alle, die Nougat lieben.

T775 Ovetti di Cagno 200 g 13,90 €

Mit der Pasticceria Cagno arbeiten wir schon seit vielen Jahren zusammen. Bekannt ist sie vor allem für ihre Lamorresi al Barolo. Aber Valeria Cagno kann auch feine Ostereier – zart schmelzende Nougateier mit kleinen Nuss-splittern. Delizios.



T776 Ovetti Cremini Mix 180 g 10,90 €

Gianduia heißt die berühmte Turiner Nougatschokolade aus den piemontesischen Haselnüssen Tonda Gentile. In reiner Form bieten wir sie als Gianduiotti an. Bei den Cremini wird sie noch verfeinert: Zwischen zwei Schichten Nougat liegt eine weitere Schicht aus Nuss-, Mandel- oder Pistaziencreme. Eine besser als die andere – für zart schmelzende Genuss-Momente!



T778 Ovetti Nocciolato Mix 180 g 10,90 €

Neu in unserem Osterprogramm: kleine feine Schokoladeneier aus dem traditionsreichen Hause Baratti & Milano in Turin. Eine Mischung aus zwei Varianten – Extra Fondente und Gianduia – jeweils mit einer ganzen Haselnuss im Kern.

Die dunkle Schokolade wirkt etwas herber, das Gianduia weicher und nussiger – und in beiden Fällen passt die knackige Haselnuss wunderbar dazu. Wir finden: beide sehr gelungen!



T875 Crema di Lardo 220 g 8,90 €



Wieder da!



Die Familie Corrado Benedetti verarbeitet im Valpolicella Schweine zu köstlichen Würsten, Schinken und auch zu dieser Crema di Lardo.

Eine Crema aus gereiftem Speck, abgeschmeckt mit Rosmarin und Gewürzen – ein Genuss!



Käse vorbestellen bis zum 08. März

Lieferung um den 18./19. März – frei Haus

T830 Gorgonzola Naturale mind. 1,2 kg 37,00 €

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.

Tipp: Sie können den Gorgonzola problemlos einfrieren, so hält er sich einige Monate.

gorgonzola

Schenken und Genießen – rufen Sie uns an Tel. 0531 237360