



HARALD L. BREMER
Haus italienischer Qualitätsweine

Liebe Weinfreundinnen, liebe Weinfreunde,

der Sommer steht vor der Tür und mit ihm die Gelegenheit, an den warmen Tagen erfrischende Weine zu genießen. In diesem Jahr feiern wir nicht nur sonnige Stunden, sondern auch ein ganz besonderes Jubiläum: 50 Jahre Leidenschaft für italienische Weine! Auf den kommenden Seiten erfahren Sie mehr über unsere Jubiläumsfeier und die besonderen Angebote, die wir für Sie bereithalten. Lassen Sie sich inspirieren und stoßen Sie mit uns auf 50 Jahre italienische Qualitätsweine an.

Cin cin und herzliche Grüße – Ihre Familie Bremer und das Bremer-Team



794 Pecorino Terra Fageto 2024

8,90 €

Der Pecorino vom Familienweingut Terra Fageto vereint Charakter, Geschichte und Terroir in einem Glas. In den sanften Hügeln der Marken, nur wenige Kilometer von der Adriaküste entfernt, bewirtschaftet die Familie di Ruscio bereits in vierter Generation ihre Weinberge rund um Pedaso und Campofilone – mit großer Leidenschaft und dem Wissen aus Jahrzehnten.

Den Grundstein legte Großvater Dante, der nach harter Arbeit eigenes Land erwerben und mit Reben bepflanzen konnte. Sein Sohn Claudio und dessen Frau Maria erweiterten das Gut behutsam, errichteten einen modernen Weinkeller und setzten auf Qualität statt Masse. Heute führen die Söhne Angelo und Michele das Erbe weiter: Angelo, studierter Önologe, treibt den Ausbau auf biologische Bewirtschaftung voran, während Michele sein Wissen aus Kalifornien über innovative Anbaumethoden einbringt. So entstehen Weine, die das Beste aus italienischer Tradition und internationalem Know-how vereinen.

Der Pecorino, lange Zeit fast in Vergessenheit geraten, feiert heute eine wohlverdiente Renaissance. Ursprünglich aus den Marken und angrenzenden Abruzzen stammend, verdankt er seinen Namen nicht dem gleichnamigen Schafskäse, sondern der Legende nach den Schafen („pecora“), die sich besonders gern an den süßen, frühreifen Trauben dieser Sorte labten.

Der Pecorino von Terra Fageto zeigt eindrucksvoll, welches Potenzial diese Rebsorte besitzt: Frische, Eleganz und Struktur – begleitet von Aromen weißer Blüten, Zitrusfrüchten, grünem Apfel und einem Hauch salziger Mineralität, die an die Nähe zum Meer erinnert.

mehr zum Nero d'Avola und weitere Angebote →

E42 Sommerweine 12 Fl. – frei Haus 99,00 €

je 6 Fl. Pecorino und Nebacco Nero d'Avola

doppelt genießen und dabei sparen 24 Fl. – frei Haus 189,00 €

je 12 Fl. Pecorino und Nebacco Nero d'Avola

Alle Angebote gelten, solange der Vorrat reicht, spätestens bis zum 31. August 2025



905 Nebacco 2023

7,90 €

In den Hügeln zwischen Salemi und Marsala im Herzen des Marsala-Gebietes wachsen die Trauben für diesen Nero d'Avola, der bei Caruso & Minini jetzt Nebacco genannt wird.

Der Wein duftet einladend fruchtig, schwarze Waldbeeren und Amarena-Kirschen werden untermalt von wilden Kräutern, Sternanis und einer Spur Kakao. *Am Gaumen ist er warm und samtig, mit schöner Frucht, seine Tannine werden umhüllt von angenehmer Säure und verbunden mit einer leichten Süße aus seinem Extrakt.*

Passt gut zu herzhaften Pasta-Gerichten und zu gegrilltem Fleisch.

Nächste Generation neue Namen – neue Etiketten

Die beiden Töchter von Stefano Caruso, dem Mitbegründer des sizilianischen Weinguts Caruso & Minini, heißen Giovanna und Rosanna. Beide sind aktiv in den Betrieb eingebunden und bringen frischen Wind in das traditionsreiche Familienunternehmen.



E42 Sommerweine 12 Fl. – frei Haus 99,00 €

je 6 Fl. Pecorino und Nebacco Nero d'Avola

doppelt genießen und dabei sparen 24 Fl. – frei Haus 189,00 €

je 12 Fl. Pecorino und Nebacco Nero d'Avola

225 Rosagreen 2024

12,80 €



Dieser Rosato ist aus der weitgehend unbekannteren Rebsorte Gropello, die nur am westlichen Gardasee vorkommt. Paolo Pasini glüht für diese Sorte, er macht aus ihr Rotweine, Rosato und auch einen Spumante. Dieser Leidenschaft hat er bei uns auch seinen Spitznamen zu verdanken: Mr. Gropello!

Der Rosagreen präsentiert sich in einem zarten Korallenrosa und überzeugt mit einem delikaten Bouquet aus Wildrosen, Himbeeren und Erdbeeren. *Am Gaumen zeigt er eine feine Struktur mit samtiger Textur, erfrischender Säure und einer mineralischen Salzigkeit, die von den Kalk- und Schieferböden der Riviera del Garda herrührt. Die Balance zwischen Frische und zarter Säure verleiht dem Rosé eine wunderbare Finesse und Langlebigkeit. Er harmonisiert hervorragend zu Gerichten der mediterranen Küche, gegrillter Dorade oder Thunfisch-Tartar.*

847 Ros'is Tintila Rosato 2024 12,90 €

Tintilia ist eine autochthone Rebsorte aus Molise, die vermutlich im 18. Jahrhundert während der spanischen Herrschaft eingeführt wurde. Der Name leitet sich wahrscheinlich vom spanischen Wort „tinto“ (rot) ab. Lange Zeit fast vergessen, erlebt Tintilia heute eine Renaissance, dank engagierter Winzer wie Pasquale Salvatore, der sich seit 1998 der Wiederbelebung dieser Rebsorte widmet. Die Rebe zeichnet sich durch geringe Erträge, aromatische Trauben und eine späte Lese aus, was zu Weinen mit intensiver Farbe, fruchtigen und würzigen Aromen sowie eleganter Struktur führt. Uns haben die Rotweine aus dieser Sorte nicht überzeugt, wohl aber der Rosato.

Er ist von hellem Rosa und er erinnert von der Farbe her an die Rosé der Provence. Der Ros is duftet nach roten Früchten und Gewürzen. Im Mund ist er trocken, etwas cremig und verzaubert mit einem langen vielschichtigen Abgang.



Empfehlen Sie uns weiter ...

50 Jahre Bremerwein

ein Fest der Begegnung, des Genusses und der Dankbarkeit



Der Senior – die Familie – die Winzer und das Bremer-Team

Vor 50 Jahren hat Harald L. Bremer mit viel Pioniergeist und einer großen Liebe zu Italien und seinen Weinen den Grundstein für das gelegt, was heute vielen Weinliebhabern ein Begriff ist: Bremerwein – Haus italienischer Qualitätsweine. Was damals mit einer Idee begann, ist über die Jahrzehnte zu einer echten Herzensangelegenheit für unsere ganze Familie geworden. Unser Jubiläumsfest war für uns ein bewegender Moment. So viele langjährige Winzerfreunde aus Italien sind gekommen, um mit uns zu feiern – einige von ihnen begleiten uns seit Jahrzehnten und sind im Laufe der Zeit zu Freunden geworden. Ihre Anwesenheit hat uns gezeigt, wie stark die Verbindung ist, die über Wein hinausgeht – geprägt von Vertrauen, Respekt und gemeinsamen Werten. Genauso groß war unsere Freude über die vielen Kundinnen und Kunden, die gekommen sind, um mit uns anzustoßen, zu probieren und zu genießen. An dutzenden Tischen wurde verkostet, diskutiert, geschwärmt – es wurde gelacht, es wurden Erinnerungen geteilt, und es wurden neue Lieblingsweine entdeckt. Für uns war das ein wunderschöner Ausdruck dessen, was Bremerwein seit fünf Jahrzehnten ausmacht: die persönliche Begegnung rund um gute Weine.

Wir danken all unseren treuen Kundinnen und Kunden hier und in der Ferne, unseren geschätzten Winzerinnen und Winzern, unserem engagierten Team und natürlich unserem Vater, der mit seiner Vision und Beharrlichkeit all das ins Leben gerufen hat.

Grazie mille – für 50 Jahre Vertrauen, Freundschaft und Begeisterung für italienischen Wein.

E11 Jubiläumsprobe 50 Jahre Bremer (14 Fl. +2 Spezialitäten) 155,00 €

Lepus Pinot Bianco, St. Magdalener, Lugana, Vena Rossa, Barbera d'Alba, L'Altro Chardonnay, Chianti Classico, Vermen-
tino, Vetluna, Falerio, Girofle Rosato, Cannonau Sileno, Frappo Rosé, Lugana Spumante, Pesto Limone + Rustichella

T466 Crema di Peperoni Bio 120 g 5,90 €

Sehr gut gemacht Familie Ciarlo – diese Creme aus Paprika ist ein Muss zum Grillen und als Dipp. Beste Bio Paprika aus der Toskana ist die Grundlage für diese Creme - unbedingt probieren – mild und aromatisch!

T442 Pesto Mediterraneo Bio 180 g 6,90 €

Leider konnte keiner der Familie Ciarlo zu unserem Jubiläum anreisen, verständlich herrscht doch dort im Sommer Hochsaison, beginnend mit den Artischocken, Basilikum und jetzt auch die Tomaten. Aber die drei Schwestern haben uns eine Auswahl neuer Produkte mitgeschickt, die wir unseren Gästen anbieten konnten. Sehr gut abgeschnitten, hat das Pesto aus getrockneten Tomaten, aromatischem Basilikum, Kapern, Oliven und Olivenöl. Dieses handgemachte Pesto vereint den authentischen Geschmack der mediterranen Küche in einem Glas!

T796 Pistazien Gelato-Box 29,00 €

Wer einmal echtes Pistazieneis auf Sizilien probiert hat, vergisst diesen Geschmack nie: intensiv nussig, cremig, dezent süß – und unvergleichlich aromatisch. Mit der Eisbox von A Ricchiglia, der Pistazien-Manufaktur aus Bronte am Fuße des Ätna, holen Sie sich genau dieses Geschmackserlebnis nach Hause. Pure Pistaziencreme, dazu Granella (gehackte Pistazien) und Croccante, Pistazienkekse. Sie brauchen nur noch etwas Sahne, Milch und Zucker und schon können Sie beginnen, wir legen der Gelato-Box ein Rezept bei.



... und wir schicken Ihnen ein Überraschungs-Dankeschön!

Im Sommer ist Rosatozeit

178 BelleAmour 2024 Pravis, Trentino

9,90 €

Drei befreundete Winzer gründeten vor vierzig Jahren im Valle dei Laghi die Kellerei Pravis. Die Liebe zum Winzerberuf haben sie inzwischen auf die nächste Generation übertragen. So ist der BelleAmour ein Projekt der jungen Winzerin Erika Pedrini, die sich ausgiebig mit dem Thema Rosé befasst. Der Belle Amour aus Schiava Gentile (die trentiner Bezeichnung für den südtiroler Vernatsch) ist ihr wirklich gut gelungen.

Sein Duft ist frisch und verspielt: rote Johannisbeeren, Himbeeren, Granatapfel. Am Gaumen angenehm, mit weicher Textur, da geht das Herz auf: Sommer – Sonne und Lebensfreude pur!

559 Langhe Rosé 2024 San Giuliano, Piemont

9,90 €

Im Herzen der malerischen Langhe-Hügel in Piemont gelegen, ist die Fattoria San Giuliano ein kleines, familiengeführtes Weingut, das seine Weine mit Hingabe und viel Fingerspitzengefühl produziert. Der Rosé di Langhe entsteht aus den traditionellen Rebsorten Brachetto und Dolcetto, beide typisch für die Region und bekannt für ihre fruchtigen, weichen Noten.

Schon beim ersten Duft überzeugt dieser Rosé mit Aromen von Himbeere, Kirsche, Wildrose und einem Hauch frischer Kräuter. Am Gaumen zeigt er sich trocken, mit zarter Säure, schlankem Körper und angenehmer Frische – genau richtig für warme Tage und entspannte Stunden.

830 Girofle 2024 Garofano, Apulien

9,50 €

Dieser Rosato von Garofano aus der Rebsorte Negroamaro zeigt Charakter. Dieser elegante Wein aus dem heißen Süden Italiens bringt nicht nur Frucht und Frische ins Glas, sondern auch eine würzige Tiefe, die ihn unverwechselbar macht. Der Name „Girofle“ – französisch für Gewürznelke – ist dabei mehr als nur Klang: Er beschreibt den feinen, würzigen Akzent, der diesen Wein so besonders macht. Brillant leuchtet der Girofle im Glas, *er duftet nach Beeren, getrockneten Früchten, Orangenschalen und verschiedenen Gewürzen. Ein komplexes Aromenspiel, das sich im Mund wiederholt. Ein Rosato mit Kraft - aber dabei harmonisch und elegant!*

911 Frappo Rosé Bio 2024 Caruso & Minini, Sizilien

8,70 €

Der Frappo Rosé von Caruso & Minini ist ein Rosé, wie er sein soll: lebendig, elegant und voller mediterraner Leichtigkeit. Hergestellt aus 100 % Frappato – einer der spannendsten Rebsorten Siziliens – bringt dieser Wein alles mit, was wir an einem echten Sommerwein lieben: *Er duftet nach frischen Erdbeeren, reifen Kirschen und einem Hauch Hibiskus. Am Gaumen ist er trocken, klar strukturiert und wunderbar trinkfreudig – mit zarter Säure, feiner Mineralität und einem frischen, fruchtbetonten Abgang.*

E17 Rosige Zeiten 12 Fl. – frei Haus 111,00 €

je 3 Fl. BelleAmour, Langhe Rosé, Girofle, Frappo

doppelt genießen und dabei sparen 24 Fl. für 205,00 €