

Liebe Weinfreundinnen, liebe Weinfreunde,

der Herbst ist für uns immer eine besonders schöne Weinzeit. Die Tage werden kürzer, in der Küche kommen wieder Pilze, Kürbis und kräftigere Gerichte auf den Tisch, und auch im Weinglas darf es langsam etwas gehaltvoller werden.

Für diese Herbstpost haben wir wieder einige Weine ausgesucht, die wir Ihnen besonders empfehlen möchten. Den Anfang machen zwei Weine der Cantina La-Vis aus dem Trentino, dazu kommen einige interessante Entdeckungen aus unserem Programm und natürlich auch wieder Köstliches aus der FATTORIA.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Entdecken und Genießen.

Ihre Familie Bremer und das Bremer-Team



La-Vis: Genossenschaft geht auch anders

Der schlechte Ruf von Winzergenossenschaften ist in den Köpfen vieler Weinkenner tief verwurzelt, und das nicht ganz zu Unrecht. Wo vor allem nach Menge bezahlt wurde, fehlte häufig der Anreiz, Erträge zu begrenzen und nur besonders gutes Lesegut abzuliefern. Menge zählte mehr als Herkunft und Qualität.

Im Trentino stellte La-Vis dieses alte Prinzip schon in den 1980er-Jahren konsequent auf den Kopf. Mit dem „Progetto Qualità“ schuf die Genossenschaft gezielt Anreize für bessere Trauben: Erträge wurden reduziert, strenger selektiert und gute Arbeit im Weinberg entsprechend honoriert. Nicht möglichst viel, sondern möglichst gutes Lesegut sollte sich für die Mitglieder lohnen. Auch bei der Standortkartierung gehörte La-Vis zu den Pionieren Italiens. Böden, Höhenlagen und Mikroklima wurden systematisch untersucht, um herauszufinden, welche Rebsorte auf welchem Standort ihr größtes Potenzial entfalten kann.

Heute zeigen viele Genossenschaften, allen voran natürlich namhafte Betriebe in Südtirol, wie erfolgreich dieses Qualitätsdenken geworden ist. Der Grundgedanke ist bis heute derselbe geblieben: **Qualität beginnt im Weinberg.**

163 Teroldego Vigneti delle dolomiti 2025 9,90 €

Teroldego gehört zu den charakteristischen roten Rebsorten des Trentino und ist außerhalb der Region nur selten zu finden. Die Sorte bringt tiefdunkle, farbintensive Weine hervor, die oft kraftvoll wirken, dabei aber durchaus lebendig und erstaunlich zugänglich bleiben können.

Der Teroldego von La-Vis zeigt sich tief rubinrot mit violetten Reflexen. Im Duft dunkle, vollreife Beeren und Kirschen, dazu würzige Noten von Lorbeer und etwas Unterholz, dahinter eine feine Spur von Haselnuss und Schokolade. Am Gaumen ist er lebendig und rund, mit deutlich präsentem Tannin und einem langen, belebenden Abgang. Trotz seiner kräftigen Farbe und Struktur wirkt er nicht schwerfällig, sondern bleibt angenehm trinkfreudig.

Ein charaktvoller Rotwein für den Herbst, schön zu kräftiger Pasta, Ragù oder einem Braten.

167 Nosiola Vigneti delle dolomiti 2025 9,50 €

Auch die Nosiola ist eine alte Rebsorte, die tief im Trentino verwurzelt ist. Ihren Namen verdankt sie vermutlich der Haselnuss, im Trentiner Dialekt „nosèla“. Manche führen ihn auf die leicht nussigen Aromen des Weines zurück, andere auf die Farbe der reifen Trauben.

Bei La-Vis wächst die Nosiola in verschiedenen Lagen rund um Lavis, Pressano und im unteren Cembratal, wieder ganz nach dem La-Vis-Prinzip: die Rebsorte dorthin zu pflanzen, wo sie sich besonders wohlfühlt. Der Wein wird im Edelstahl ausgebaut und bleibt anschließend noch einige Monate auf der Feinhefe.

Der 2025er duftet nach reifem Apfel, Pfirsich und Orangenblüten. Leicht und mit lebendiger Frische gleitet er über die Zunge. Dabei zeigen sich eine feine Würze und eine leicht salzige Note, die dem Wein Spannung geben. Trotz seiner schlanken Art besitzt er eine gewisse Fülle und endet lang, trocken und fruchtig.



E21 HERBSTWEINE 12 Fl. frei Haus 115,00 €

je 6 Fl.: Teroldego und Nosiola Classici Vigneti delle dolomiti

Doppelt genießen (2 x E21) und sparen 210,00 €

online bestellen: www.bremerwein.de

Unsere Herbstentdeckungen

B26 Magót Spumante Pinot Nero Brut 2024 19,50 €

Magót, „una magia di Pinot“, schon der Name deutet den Zauber an: ein weißer Spumante aus den roten Trauben des Pinot Nero. Das ist in der Schaumweinbereitung zwar nichts Ungewöhnliches, schließlich enthalten auch viele Champagner-Cuvées einen Anteil Pinot Noir. Für den Magót werden die Trauben besonders vorsichtig und schnell gepresst, damit sich möglichst wenig Farbe aus den Schalen löst. Anschließend bleibt der Wein mindestens sechs Monate auf der Hefe.

Bei unserer Verkostung hat uns der Magót besonders gut gefallen. Schön trocken, feinperlig und elegant, mit zarten Hefenoten und einem guten Druck am Gaumen. Ein Spumante mit Charakter und einem langen, angenehmen Abgang.



B77 Gelber Muskateller Tokaji Bio 2025 11,90 €

Diesen Muskateller hatten wir einige Zeit nicht mehr im Sortiment. Umso schöner, dass unsere Freundin Marta ihn bei ihrem letzten Besuch wieder mitgebracht hat. Auf ihrem Weingut Pendits im Tokaj arbeitet sie konsequent biodynamisch. Der 2025er hat uns bei der gemeinsamen Probe sofort wieder begeistert.

Ihr Muskateller wächst auf Bruchsteinterrassen am Südhang des Vulkans Sátor-hegy. Ein Teil dieser Terrassen kann nur mit Pferden bearbeitet werden, denn Traktoren würden die schmalen Bruchsteinmauern und Terrassen beschädigen.

Aus dem Glas springt einem schon das typische Muskateller-Bouquet entgegen, unter anderem mit Holunderblüten, Karamell, etwas Salbei und Zitrus. Der Wein füllt den Mund, wirkt trocken, kraftvoll und extraktreich. Reife Frucht und feine Würze geben ihm Fülle, ohne dass er schwer wirkt. Ein komplexer, sehr harmonischer Muskateller.



B73M Tokaji Aszú 6 puttonyos Bio 0,5 l 49,00 €

Ein großer Dessertwein aus einzeln gelesenen, edelfaulen Aszú-Beeren. Konzentriert und vielschichtig, dabei sorgen feine Säure und lebendige Frucht für eine schöne Balance.

Tipp: Passt auch sehr gut zu Gorgonzola.



671 Vetluna Cabernet 2021

17,90 €

2021 war in der Maremma ein besonderes Weinjahr. Ein später Frost im April reduzierte bei uns vor allem den Ertrag des Sangiovese erheblich. Die etwas höher gepflanzten Cabernet Sauvignon-Reben blieben davon deutlich weniger betroffen und konnten schön ausreifen. Diese Reife zeigt sich auch im Alkoholgehalt von 15,5 % vol., der durch seine kräftige Struktur jedoch gut eingebunden ist.

Dem Glas entströmen dunkle Fruchtnoten von Brombeeren und Schattenmorellen, dazu reife Pflaumen, feine Röstaromen von Kaffee und eine Spur Leder. Am Gaumen ist er kräftig, wird aber durch eine leichte Extraktsüße aufgefangen. Ein feines Säurespiel hält ihn lebendig, runde, schokoladige Tannine begleiten seinen langen, harmonischen Abgang.

Eigentlich orientieren wir uns kaum an Punkten oder Medaillen. Aus reiner Neugier haben wir den Cabernet 2021 dennoch einmal bei Mundus Vini eingereicht. Einige Zeit später kam die Nachricht:

Gold für unseren Vetluna Cabernet.



544 Nebbiolo d'Alba Sot 2022

16,50 €

Daniele und Davide Pelassa bewirtschaften ihre Weinberge im Roero-Gebiet mit großer Sorgfalt. Der Nebbiolo "Sot" wächst ausschließlich bei Montà d'Alba, wo sandige Böden vorherrschen. Diese bringen feinkörnige Tannine hervor und machen den Wein schon in der Jugend zugänglicher als viele Nebbiolo aus Barolo oder Barbaresco. Zugleich zeigt er die Vielschichtigkeit, die diese große Rebsorte auszeichnet. Nach der Lese im Oktober reift der Wein zwölf Monate in großen 25 hl-Eichenfässern und weitere zwölf Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.

Im Duft vielschichtig: rote Beerenfrucht wie Himbeere, dazu Anklänge von Rose, Leder und kühlen Waldnoten. Die Tannine sind sanft und präzise, die Frucht klar, und im Abklang entsteht ein feines Spiel, das den Wein elegant und charaktervoll ausklingen lässt.



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

Feine Spezialitäten für den Herbst

T340 Aglio marinato 290 g

6,90 €



Von dem kleinen sizilianischen Betrieb Iacono aus Ragusa kennen viele unserer Kunden bereits die guten Pomodori secchi. Nun haben wir von Iacono auch diese marinierten Knoblauchzehen entdeckt. Durch das Marinieren verliert der Knoblauch seine rohe Schärfe und wird angenehm mild und würzig, ohne seinen typischen Geschmack zu verlieren. Die ganzen Zehen schmecken wunderbar pur als Antipasto, zu Käse und Salumi oder klein geschnitten in Salaten und Gemüsegerichten.

T715 Marmellata di Limoni 250 g

5,90 €

Nach einer guten Marmellata di Limone haben wir lange gesucht, fast zwei Jahre lang, seit unser alter Lieferant Scyavuru sie nicht mehr herstellt. Nun sind wir bei Quattrociochi endlich fündig geworden. Eine wirklich gute Zitronenmarmelade ist tatsächlich gar nicht so leicht zu finden. Diese hier schmeckt intensiv zitronig, ist stückig, frisch in der Säure und nicht zu süß. Dazu kommt die leicht herbe Note der Schalen, die gerade bei Limonenmarmelade so wichtig ist. Zum Frühstück, zu Joghurt oder Ricotta ein Genuss.



T845 Bianchetta Trüffelkäse mind. 280 g

13,90 €

Bei diesem Caciotta aus Kuh- und Schafsmilch brauchen Sie die Trüffelmückchen nicht lange zu suchen, sie sind überall gegenwärtig. Bei unserem Besuch vor einigen Jahren in der Käserei Manciano probierten wir gemeinsam mit Signor Farina verschiedene Trüffelkäse. Auch er bevorzugt den natürlichen Geschmack echter Trüffel. Für uns wird der Bianchetta deshalb eigens ohne Trüffelaroma hergestellt. Für seinen besonderen Charakter sorgen 3 % echte Sommertrüffel. Schon beim Auspacken steigt einem ein feiner, natürlicher Trüffelduft entgegen, deutlich wahrnehmbar, aber nicht aufdringlich.

Sehr köstlich auf gutem Brot oder dünn geschnitten auf warmer Polenta.



Käse vorbestellen bis zum 02. November Lieferung um den 11./12.11. – 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 auch wunderbar portionieren und einfrieren – so kann man ihn über viele Monate hinweg in kleinen Stücken genießen.

Die ersten Vorboten der Adventszeit

S769 Adventskalender 248 g

19,90 €

Jetzt schon an die Adventszeit denken – Solange der Vorrat reicht! Calendario di Avvento aus der Schokoladenmanufaktur Baratti & Milano. Dieser Adventskalender enthält eine Mischung aus den feinen Schichtpralinen, auch genannt Cremini, und weitere Überraschungen aus der Gianduia-Schokolade. Welche Praline hinter dem jeweiligen Türchen steckt, wissen wir selbst nicht, also lassen Sie sich überraschen.



Staffelpreis bei Abnahme ab
3 St. mit Lieferung an dieselbe
Anschrift 16,90 €/St.

T755 Panettone 1000 g

21,50 €

Von vielen sehnsüchtig erwartet! In Italien gehört der Panettone schon zur Adventszeit ganz selbstverständlich dazu und begleitet die Wochen bis Weihnachten. Nach Feierabend mit einer Tasse Tee oder Kaffee und einem fluffigen Stück Panettone entspannen oder den dunklen Morgen mit einem wolkenweichen Stück ver-süßen.



Unser Panettone kommt aus der Pasticceria Le Logge in Massa Marittima und wird dort nach traditionellem Rezept mit Rosinen sowie kandierten Orangen und Zitronen gebacken. Wunderbar duftig und fluffig, genau so, wie ein guter Panettone sein soll.

Tipp: Der Panettone ist haltbar bis Juni 2027, man kann ihn bis Ostern essen und dann gleich 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!

Der Bremer-Wein-Club

Lernen Sie Italiens Weine kennen!

Als Mitglied des Bremer-Wein-Clubs **überraschen wir Sie fünfmal im Jahr mit drei ausgesuchten Weinen**. Der Preis pro Paket liegt zwischen 40 und 50 € inkl. Versand – Sie können jederzeit wieder abbestellen. Als Club-Mitglied erhalten Sie spezielle Angebote.

Geschenkidee zu Weihnachten: Verschenken Sie für 2027 fünfmal Freude am Wein mit dem Bremer-Wein-Club.



Freunde der Fattoria

Sechsmal im Jahr köstliche Überraschungen:

Lieben Sie italienische Lebensmittel? Dann schreiben Sie sich ein bei den **Freunden der Fattoria!**

Die Bedingungen sind einfach: Wir senden Ihnen sechs Pakete mit ausgesuchten Delikatessen zu.

Der Preis für ein Jahr beträgt 200,00 € inkl. Versand.

www.bremerwein.de | E-Mail: info@bremerwein.de | Tel. 0531 237360

(Das Angebot gilt so lange der Vorrat reicht, spätestens bis 30.11.2026)