



**HARALD L. BREMER**  
Haus italienischer Qualitätsweine

## *Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde,*

mit dem Mai wird es Zeit für frische, fruchtige Weine, die wir an den ersten lauen Abenden auch im Freien genießen können. Dazu bringt der Frühling den Spargel auf den Teller – zu diesem edlen Gemüse haben wir die passenden Weine ausgesucht und empfehlen unseren guten San Daniele Schinken dazu. Ebenfalls im Mai kommt die Lust auf gut gekühlte Rosato-Weine. Wir haben die neuen Jahrgänge probiert und ein Paket mit den bislang besten Kandidaten zusammengestellt. Das FATTORIA-Angebot ergänzen wir mit den karamellisierten roten Zwiebeln von Corrado Benedetti und der Brombeer-Salami von unserem Salumificio Silvano Mori.

*Ihre Familie Bremer  
und das Bremer-Team*



## *Maiweine*

### **669 Vetluna Campo Etrusco 2024 8,50 €**

Der Campo Etrusco ist einer unserer eigenen Weine, den Jaromir und Bodo Bremer in der Maremma aus den eigenen Sangiovese-Trauben mit einem kleinen Anteil Barbera ausbauen. Der Campo soll ein frischer, saftiger Vetluna-Wein sein – unkompliziert im besten Sinne, aber immer mit Charakter. Im Jahr 2024 haben uns die Wildschweine einen Teil der Ernte genommen und vor allem die überreifen Trauben gefuttert. Gerade diese ungewollte Selektion hat dem Campo Etrusco sehr gutgetan: *Er zeigt sich lebendig, trinkfreudig und von jener schönen Frische, die wir uns für diesen Wein wünschen, ohne dass es ihm an Ausdruck fehlt. Ein Wein zu Pizza und Pasta, der einfach Freude macht und auch zum Grillen eine gute Wahl ist.*

*Gewidmet ist dieser Jahrgang unserer im vergangenen Jahr verstorbenen Brigitta Jünke – Kollegin, Schwester, Mutter, Tante und Tochter. Sie war schon im Herbst nach der Ernte von der Fassprobe des 2024er Jahrgangs begeistert. Die Widmung findet sich auf dem Rücketikett.*



### **892 Pariglia Vermentino 2025 9,80 €**

Ein typischer Vermentino von der Westküste Sardinien. Als Pariglie werden die akrobatischen Reitkünste am Ende des traditionellen Reittourniers (Sartiglia) in Oristano bezeichnet. So spektakulär wie diese Kunststücke der Reiter soll dieser Vermentino sein. *Tatsächlich zeigt er eine verspielte Frucht, die von Zitronen bis zur tropischen Ananas reicht, dazu kommen würzige Noten, die an die sardische Macchia erinnern. Ein feiner Aperitif, aber auch ein genialer Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten mit einem leicht mandeligen Abgang.*



**E36 Maiweine 12 Fl. frei Haus 99,00 €**

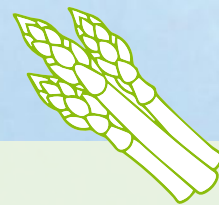
je 6 Fl.: Pariglia Vermentino di Sardegna und Vetluna Campo Etrusco

**DOPPELT GENIESSEN UND SPAREN 24 FL. frei Haus 184,00 €**

je 12 Fl.: Pariglia Vermentino di Sardegna und Vetluna Campo Etrusco

**Das Angebot gilt, solange der Vorrat reicht, spätestens bis zum 31. Mai 2026**

# Weine zum Spargel



## Welcher Wein zum Spargel?

Spargel und Wein – ein Klassiker! Damit der Wein den feinen Geschmack des Spargels nicht überdeckt, sondern unterstreicht, eignen sich besonders frische, elegante und nicht zu opulente Weißweine. Hier eine Auswahl idealer Weißweine, die hervorragend zu Spargel passen – je nach Zubereitungsart:

### 281 Soave Classico 2024/25 10,50 €

Der Soave von Pieropan passt mit seiner verdeckten Säure zu allen einfachen Spargelgerichten: mit Schinken oder Rührei. Der Soave von Pieropan ist Harald Bremers Lieblingswein zum Spargel.

### 302 Vitis Nova Friulano 2024 8,90 €

Schon im letzten Jahr hat uns der Friulano Vitis Nova von Letizia Danieli besonders gefallen. Mit etwas Reife ist er sogar noch besser geworden, und wir sind froh, noch eine Partie des 2024ers bekommen zu haben. Mit seiner geschmeidigen Struktur, der balancierten Säure und dem feinen Mandelton ist er weiterhin ein sehr schöner Begleiter zum Spargel-Klassiker mit Schnitzel und Sauce Hollandaise.



### 141 Terlaner Pinot Bianco 2025 12,80 €

Terlaner dürfen sich in Südtirol die Weißburgunder nordwestlich von Bozen beiderseits der Etsch nennen. Dieser Wein ist mit seiner seidigen Fülle ein idealer Begleiter zum Spargel, besonders zu Gerichten mit grünem Spargel.



## E33 Spargelweine

6 FL. frei Haus 62,00 €

je 2 FL.: Soave Classico, Vitis Nova Friulano  
und Terlaner Pinot Bianco

## DOPPELT GENIESSEN UND SPAREN

12 FL. frei Haus 118,00 €

je 4 FL.: Soave Classico, Vitis Nova Friulano  
und Terlaner Pinot Bianco

### 562 Tucci Arneis Roero 2023 17,50 €

Das Weingut Pelassa im Roero bei Montà wurde 1960 gegründet und wird heute von Davide und Daniele Pelassa geführt. Den Namen verleiht diesem Arneis der Weinberg „Tucci“, eine kleine, aber herausragende Einzellage im Roero-Gebiet. Die Trauben werden von Hand gelesen und von Daniele Pelassa schonend vinifiziert; der Wein reift anschließend etwa neun Monate auf der Hefe, teils sogar in Ton-Amphoren.

Schon der 2022er Tucci hat uns beeindruckt, deshalb stellten wir ihn im Weinclub vor, und nun begeisterte uns die Entwicklung des 2023ers mindestens im gleichen Maße.

Was diesen Wein so besonders macht, ist seine Balance: Er hat Fülle, ohne schwer zu wirken. Er ist frisch, ohne spitz zu sein. Und er bleibt – sowohl am Gaumen als auch im Gedächtnis. Auch wenn er solo viel Freude macht, ist er ebenso ein herrlicher Begleiter zum Spargel.



### T850 Prosciutto San Daniele >950 g 44,00 €

Wenn auch nicht so bekannt wie der Schinken aus Parma, ist der San Daniele mindestens ebenso gut. Er ist aromatisch, leicht süß, saftig und dabei so zart, dass er fast auf der Zunge zergeht.

*Zum Spargel ist dieser feine, an der Luft gereifte Schinken Genuss pur!*

### T855 Prosciutto geschnitten 70 g 9,40 €

Für alle, die keine Schneidemaschine haben oder denen ein Kilo zu viel ist. Sofort genießen – ohne zu schneiden!

Empfehlen Sie uns weiter ...

## Tagliatelle mit grünem Spargel und Salsicce

Zutaten für 4 Personen:

4 Salsicce (S18 italienische Bratwürstchen), 250 g Tagliatelle (T126), 750 g grüner Spargel, Olivenöl (T900), Parmesan (T820).

Die Salsicce pellen und die Wurstmasse kleingezupft in eine Pfanne geben und anbraten. Den grünen Spargel schälen und die unteren Enden abschneiden. Die Köpfe in ca. 3 cm große Stücke schneiden und zu den Salsicce in die Pfanne geben. Anbraten und ungefähr 10 Minuten weiterdünsten (je nachdem wie dick der Spargel ist), bei Bedarf mit etwas Wasser angießen, salzen. In der Zwischenzeit die Tagliatelle kochen, kurz vor dem Abgießen, etwas Nudelwasser in die Pfanne mit dem Spargel geben. Die Tagliatelle in der Pfanne mit Spargel und Salsicce vermischen, noch etwas Olivenöl dazu und Parmesan drüber hobeln und buon appetito!



## Herzhaft genießen

### S17 Salame con More >400 g

16,00 €



Eine gelungene Mischung zwischen süß und pikant ist die Salame con More von unserem Salumificio Mori aus Torniella. Einmal überraschte uns Mori mit dieser Salame con More, übersetzt Brombeeren. Zunächst waren wir skeptisch aber schon nach der ersten Scheibe war kein Halten mehr, zu köstlich war diese Salami. Auf unsere Frage an Signor Mori wie er auf diese Idee gekommen sei, erhielten wir

die Antwort: „Man muss auch mal was Neues ausprobieren.“ Aber ganz allein seine Idee war es dann auch nicht, wie er im Gespräch später zugab. Ein Kunde aus London, der Chefkoch des Londoner Gourmet-Restaurant Zafferano hatte ihn angeregt doch mal zu experimentieren. So entstanden die abenteuerlichsten Mischungen – die mit Brombeeren war die beste.

### T333 Cipolle rosse caramellate 300 g

8,50 €



Diese besonderen Zwiebeln kommen aus den Lessiner Alpen nördlich des Valpolicella von der Familie Corrado Benedetti. Der Familienbetrieb steht seit Generationen für die sorgfältige Reifung und Veredelung besonderer Produkte. Dünn geschnitten, langsam geschmort und süß-sauer im agrodolce veredelt, verlieren die roten Zwiebeln ihre Schärfe und gewinnen Würze, Tiefe und

eine spürbare Süße. Zu Käse bilden sie einen sehr schönen süß-würzigen Gegenpol, passen aber ebenso gut zu gekochtem oder gegrilltem Fleisch, zu Eintöpfen oder als Antipasti auf geröstetem Brot.

*Ein unerwartetes Geschmackserlebnis!*



### 885 Carros Cannonau di Sardegna 2021 17,50 €

Bei Fratelli Puddu in Oliena führen heute Francesco und seine Geschwister Nina und Paolo das Familienweingut am Fuß des Monte Corراسi. Francesco erklärte uns, dass der Nepente di Oliena eine eigene Unterzone des Cannonau di Sardegna ist, in der strengere Regeln gelten: niedrigere Erträge sorgen hier für besonders konzentrierte und vielschichtige Weine. Dazu kommen die einzigartigen Granitverwitterungsböden, die diesen Cannonau zusätzlich prägen.



*Der Carros zeigt eine schöne erdige Würze, reife Kirsche und einen Hauch mediterraner Macchia. Im Mund kraftvoll, dicht und voller Ausdruck, dabei von erstaunlich guter Balance – die Tannine sind präsent, aber fein eingebunden.*

Ein charaktvoller sardischer Rotwein, der besonders gut zu Gegrilltem, kräftigen Fleischgerichten und gereiftem Käse passt.



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

# Rosa in den Mai



## Mit Rosato in den Mai

Mit dem Mai und dem schönen Wetter kommt die Lust auf frische und gut gekühlte Rosato-Weine. Hier eine kleine Auswahl, die sommerliche Stimmung aufkommen lässt.

### 911 Frappo Frappato Rosé Bio 2025 8,70 €

Der Frappo Rosato von Caruso & Minini wird aus der roten sizilianischen Rebsorte Frappato gekeltert, von der sich auch sein Name ableitet. Der auffällige rosa Flamingo mitten auf dem Etikett ist das Symbol des nahegelegenen Naturschutzgebietes Stagnone. Seit einigen Jahren erfreut sich dieser Rosato bei unseren Kunden großer Beliebtheit. *Kein Wunder: Auch der 2025er zeigt sich wieder herrlich frisch und saftig, mit Aromen von Erdbeeren und reifer Grapefruit und einer schönen Säure, die ihm Frische und Trinkfreude schenkt.*

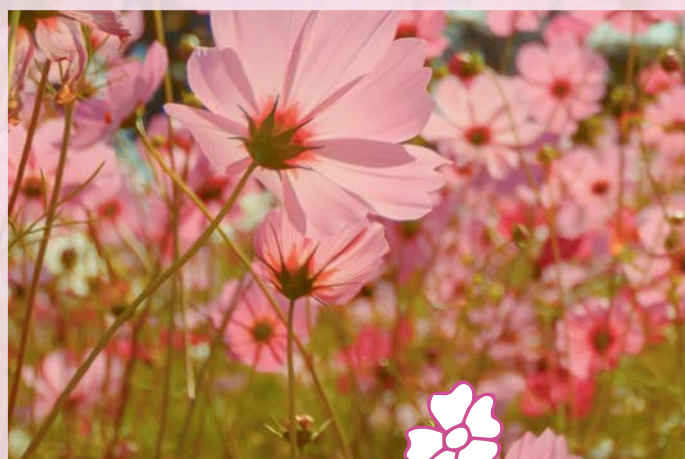
### 793 IAVA Cerasuolo d'Abruzzo Bio 2025 9,40 €

Cerasuolo, so nennt man in Süditalien die Rosé-Weine. Dieser hier ist aus der in Abruzzo vorherrschenden Montepulciano-Traube gekeltert. Ein herrlich anregender Rosato. *Schon sein beeriger Duft macht Lust auf den ersten Schluck. Er erinnert an Himbeere, reife Kirsche und etwas an Granatapfel. Für einen Rosato vollmundig, dabei frisch und fruchtig, mit lang anhaltendem sauberem Abgang.*

### 829 IL150 Susumaniello Rosato 2025 9,90 €

Der Susumaniello ist eine uralte apulische Rebsorte, in den ersten zehn Jahren sehr ertragreich, dann aber nimmt ihr Ertrag rapide ab. Darum wurde der Susumaniello bei den Winzern immer unbeliebter und führte bald ein Schattendasein hinter Primitivo und Negroamaro. Bei Apollonio haben sie wieder Susumaniello angepflanzt und daraus einen Rosato gekeltert, benannt zu Ehren des 150-jährigen Jubiläum des Weingutes.

*Im Glas schimmert er in lebhaftem Korallenrot. Im Bouquet zeigt er sich eher fein und fast mineralisch, mit einer Note frischer Erdbeeren und einem Hauch Wildrose. Frisch und lebendig im Mund, weniger von Frucht als von Mineralität getragen, dabei elegant und zugleich kraftvoll, mit würzigem Nachhall.*



**E34 Rosa in den Mai 6 Fl. frei Haus 55,00 €**  
je 2 Fl.: Frappo Rosé Bio, IAVA Cerasuolo und Il 150 Susumaniello

**DOPPELT GENIESSEN UND SPAREN 12 FL. frei Haus 100,00 €**  
je 4 Fl.: Frappo Rosé Bio, IAVA Cerasuolo und Il 150 Susumaniello