



HARALD L. BREMER
Haus italienischer Qualitätsweine

*Liebe Weinfreundinnen,
liebe Weinfreunde,*

der Sommer klingt aus, und der Herbst eröffnet sein farbiges Spiel. Zwischen spätsommerlicher Wärme und herbstlicher Gemütlichkeit haben wir zwei mediterrane Weine ausgewählt: den Salinaro, einen frischen Grillo von der Küste bei Trapani, und den Zacinto, einen modernen Negroamaro aus Apulien. Dazu kommen weitere Empfehlungen wie der Malvasia von den Liparischen Inseln, der letzte Jahrgang Grauvernatsch der Klosterkellerei Muri Gris bis hin zu feinen Spezialitäten wie Meersalz naturale und Gorgonzola zum Vorbestellen.

*Wir wünschen Ihnen schöne Genussmomente
Ihre Familie Bremer und das Bremer-Team*

*mehr Angebote und Informationen
zu Weinen und Winzern ►*

E48 Weine zum Sommerausklang 12 Fl. frei Haus 136,00 €

je 6 Fl. Salinaro und Zacinto (siehe S. 2) ►

**doppelt genießen und dabei
sparen 24 Fl. 258,00 €**

je 12 Fl. Salinaro und Zacinto (siehe S. 2) ►

*Alle Angaben gelten, solange der Vorrat reicht,
spätestens bis zum 31.10.2025*

917 Salinaro Grillo 2024 11,90 €

Der Salinaro ist ein reinsortiger Grillo der traditionsreichen Kellerei Pellegrino. Die Rebsorte – eine natürliche Kreuzung aus Moscato und Catarratto – ist an der Westküste Siziliens weit verbreitet und war lange Grundlage für Marsala. Heute schätzt man sie vor allem für trockene, fruchtbetonte Weißweine.

Das Besondere an diesem Salinaro ist die Lage: die Weingärten liegen direkt am Meer, hinter den berühmten Salinen von Trapani. Der Einfluss der Meeresbrise mildert die sommerliche Hitze und verleiht dem Wein eine feine, salzige Note – daher der Name.

Im Duft zeigen sich weiße Blüten, Zitrus, Mango und Pfirsich. Am Gaumen frisch und saftig, mit ausgewogener Säure und animierendem Trinkfluss.

Die Kellerei Carlo Pellegrino wurde 1880 vom gleichnamigen Notar und Weinliebhaber gegründet. Damals war Marsala einer der wenigen Weine, die dank des höheren Alkoholgehalts für den langen Seeweg haltbar und damit besonders in England begehrt waren. Heute spielt Marsala nur noch eine kleinere Rolle, doch Pellegrino hat sein Sortiment erfolgreich erweitert. Unser Marsala (Nr. 918) und der aromatische Zibibbo „Gibelè“ (Nr. 930) stammen übrigens ebenfalls aus diesem Hause – beide sind eine Entdeckung wert.



E48 Weine zum Sommerausklang 12 Fl. frei Haus 136,00 €

je 6 Fl. Salinaro und Zacinto

doppelt genießen und dabei sparen 24 Fl. 258,00 €

je 12 Fl. Salinaro und Zacinto

*Alle Angaben gelten, solange der Vorrat reicht,
spätestens bis zum bis zum 31.10.2025*



823 Zacinto Negroamaro Bio 11,90 €

Von einem Negroamaro aus Apulien erwartet man eigentlich einen gereiften, wuchtigen Rotwein mit viel Tiefgang – doch der Zacinto überrascht mit einer anderen Stilistik. Der Name der Rebsorte bedeutet „der bittere Schwarze“ und verweist auf die intensive Farbe der Trauben. Lange hieß es, Weine dieser Rebsorte bräuchten eine sehr lange Reifezeit, um ihre Bitterkeit zu verlieren. Diese Annahme widerlegt die Masseria Cuturi mit dem Zacinto: Die Trauben werden frühzeitig von Hand gelesen und selektiert, ohne überlange Stockreife, wie es in Apulien sonst oft üblich ist. Im Keller erfolgt eine schonende Vinifikation mit moderner Technik; statt einer langen Lagerung im Holz genügt eine kurze Reife im Edelstahltank und wenige Monate in der Flasche. Schon jetzt zeigt sich der Jahrgang 2024 trinkreif.

Das Ergebnis: ein klarer, fruchtbetonter Negroamaro mit feiner Struktur und animierendem Trinkfluss – eine moderne Interpretation einer traditionsreichen Rebsorte.



138 Grauvernatsch 2024 11,00 €

... letzter Jahrgang Grauvernatsch von Muri-Gries

Dieser Grauvernatsch stammt von einer kleinen, inzwischen gerodeten Parzelle des Klosterweinguts Muri-Gries bei Eppan. Die alten Rebstöcke brachten nur geringe Erträge – wirtschaftlich nicht mehr tragbar, weshalb heute Chardonnay an ihrer Stelle wächst.

Der Wandel steht beispielhaft für Südtirol: Seit den 1980er-Jahren ist die Vernatsch-Fläche deutlich zurückgegangen; besonders der feinere, empfindlichere Grauvernatsch gilt als anspruchsvoll im Anbau. Trotzdem bleibt sein Verlust spürbar – steht er doch für Leichtigkeit, Frische und eine traditionsreiche Südtiroler Stilistik. Umso mehr freuen wir uns, dass wir vom letzten Jahrgang dieser Parzelle noch eine kleine Partie sichern konnten.

Ein ehrlicher, rar gewordener Vernatsch – aus gutem Hause. Der letzte Jahrgang Grauvernatsch von der Klosterkellerei Muri-Gries.



902 Salina Bianco Malvasia 15,90 €

Dieser Malvasia kommt von der Insel Salina. Diese gehört zu den Liparischen Inseln, rund 20 km nördlich von Sizilien. Hier hat Antonino Caravaglio seine Kellerei und inzwischen fast 20 Hektar Weingärten, verteilt auf viele kleine Parzellen – auch auf den Nachbarinseln Lipari und Panarea sowie sogar auf einer Parzelle auf Stromboli. Auf diesen Inseln zu wirtschaften ist eine logistische Herausforderung und bedarf viel Improvisationstalent. Darum sei es dem liebenswerten Nino auch verziehen, dass seine Lieferungen ans Festland oft mit großer Verspätung eintreffen.

Jetzt ist endlich der 2024er Salina Bianco bei uns eingetroffen, und wir freuen uns, diesen aromatischen, durchaus leichtfüßigen Wein wieder anbieten zu dürfen. Ein trockener Malvasia, ein charaktvoller Weißwein, aromatisch, mit feiner Fülle und Eleganz. Das einzigartige Mikroklima der Liparischen Inseln, die Steilhänge und vor allem der vulkanische Boden tragen ebenso zum unverwechselbaren Charakter dieses Weines bei – wie auch sein Winzer: Antonino Caravaglio!

Sein blumiger Duft bestimmt den ersten Eindruck, dann aber überrascht er im Mund mit trockenen, mineralischen Noten – ein Wein mit Persönlichkeit.



Empfehlen Sie uns weiter ...



617 Solerto Rosso 2024 7,90 €

Auch in diesem Jahr haben wir eine kleine Partie des Solerto: ein Toskaner aus dem Chianti-Gebiet, der sich nicht „Chianti“ nennen darf, weil ein kleiner Anteil weißer Trauben mitverarbeitet wird – wie es in der historischen Chianti-Tradition einst sogar üblich war.

Ein Wein, der frisch und unkompliziert getrunken werden möchte. Ideal zu Gegrilltem, Pasta oder Pizza; an warmen Tagen gern leicht gekühlt.

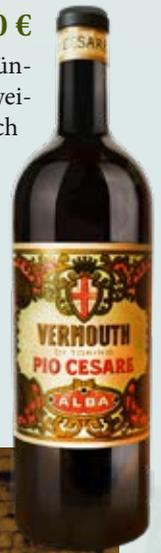
Der kleine Weißwein-Anteil bringt zusätzliche Frische und Frucht – genau das macht den Charme des Solerto aus.



Andrea Casini, Önologe des Familienweinguts I Sodi

B69 Vermouth di Torino 42,90 €

Das Rezept für diesen Vermouth wurde vom Gründer Pio Cesare entwickelt und in der Familie weitergegeben. In den letzten 30 Jahren hat man sich nicht mehr darum gekümmert, es gab keine Nachfrage, nach diesem speziellen Likör. Seit 2016 hat die Familie angefangen, den Vermouth nach Urgroßvaters Rezept wieder herzustellen. Neben Absinth, werden 26 Kräuter und verschiedene Weißweine gemischt. Nach der viermonatigen Mazeration reift der Vermouth in Eichenholzfässern. Das Ergebnis müssen Sie einmal probieren – der ideale Aperitif!



Historischer Weinkeller von Pio Cesare

T553 Meersalz Riserva Naturale 1 kg 3,60 €

An der Westküste Siziliens, zwischen Trapani und Marsala, prägen seit der Antike Salinen die Küstenlandschaft. In diesem heute geschützten Gebiet wurde wahrscheinlich schon seit den Phöniziern im 8.–7. Jh. v. Chr. Salz gewonnen – Sonne, Wind und Meer liefern bis heute die Zutaten.

Das Meerwasser wird in flache Becken geleitet und die Sole von Becken zu Becken geführt. Traditionell geschieht dies mithilfe historischer Windmühlen, die zum Teil bis heute in Betrieb sind. Durch natürliche Verdunstung kristallisiert das Salz unter der sizilianischen Sonne und wird anschließend geerntet.

Das Ergebnis ist ein Meersalz mit großen Kristallen und ausgewogenem Geschmack – milder als raffiniertes Kochsalz und von Natur aus mit Spuren wichtiger Mineralstoffe wie Magnesium, Kalium, Kalzium und Jod. Auf Zusätze für die Streufähigkeit wird selbstverständlich verzichtet.

Ideal zum Verfeinern von Fisch, Gemüse und Salaten – oder klassisch für Scaloppine al Limone.

T555 Fior di Sale al Limone 100 g 8,50 €

Fior di Sale aus den Salinen von Trapani verfeinert mit sizilianischen Zitronenabrieb eignet sich ideal zum Verfeinern von Fischgerichten oder für Scaloppine al Limone (dünne Kalbsschnitzel an Zitrone).

Durch das Salz bleibt das Zitronenaroma sehr gut erhalten. Probieren Sie die vielfältigen Möglichkeiten dieses Fior di Sale für den Einsatz in Ihrer Küche.



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

Linsensuppe mit Salsicce

Zutaten für 4 Personen: 500 g Linsen (T182), 1 Bund Suppengrün, 1 mittlere Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 1 Päckchen Salsicce (S18), Salz und Pfeffer (T554).

Die Salsicce in ca. 2 cm dicke Stücke zerschneiden, Zwiebel würfeln und mit den Würstchen anbraten. In der Zwischenzeit das Gemüse klein schneiden und dazu geben, zum Schluss die Linsen in den Topf, mit Wasser aufgießen. Ca. 30 Minuten köcheln lassen und zum Schluss salzen und mit Pfeffer abschmecken, Salbei passt auch gut dazu.

Tipp: Die Salsicce mit den Fingern zerpfücken und bei relativ milder Hitze anbraten. Wahlweise kann das austretende Fett abgegossen und mit Olivenöl ersetzt werden.



T182 Lenticchia di Castelluccio 500 g 8,50 €

Diese besondere Linse gedeiht seit Jahrhunderten auf 1.500 Metern Höhe im Nationalpark der Monti Sibillini in Umbrien. Der karge Boden und das besondere Klima haben eine einzigartige Linse hervorgebracht. Ihre Schale ist so zart, dass sie nicht eingeweicht werden muss – und ihr Geschmack ist unverwechselbar.



S18 Salsicce di puro Suino mind. 300 g 8,00

Die Salsicce stammen von Silvano Mori aus der Toskana, der für seine traditionellen Spezialitäten bekannt ist. Grob gekörnt und kräftig gewürzt, verleihen sie der Linsensuppe genau den herzhaften Charakter und die Fülle, die sie so besonders macht.



Empfehlung dazu:
Unser Campo Etrusco



668 Campo Etrusco 2023 7,90 €

Mit seiner frischen Säure und den feinen Tanninen passt unser Campo Etrusco hervorragend zur würzigen Salsiccia und den nussigen Linsen.

Käse vorbestellen bis zum 2. November – Lieferung zum 12/13.11. – 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. Er lässt sich auch wunderbar portionieren und einfrieren – so kann man ihn über viele Monate hinweg in kleinen Stücken genießen.

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

(gültig bis zum 31.10.2025 | Änderungen und Irrtümer sind vorbehalten)