



HARALD L. BREMER
Haus italienischer Qualitätsweine

Liebe Weinfreundinnen, liebe Weinfreunde,

zum Sommer haben wir einen leichten, eleganten Grauvernatsch aus der Klosterkellerei Muri-Gries ausgesucht. Die vorletzte Ernte dieses Weinbergs, der im Herbst gerodet werden soll. Dazu gesellt sich der allseits beliebte Vermentino Brigante aus der Toskana. Während die Anbaufläche des Vernatschs in den letzten Jahren stetig gesunken ist, steigt sie beim Vermentino in der Toskana kontinuierlich an. Das sind die Trends im Weinbau: Der eine kommt, der andere geht.

Sommerzeit = Rosatozeit unter diesem Motto stellen wir vier Roséweine aus verschiedenen Rebsorten und Regionen Italiens vor – frei Haus zum Probieren und Genießen an lauen Sommerabenden.

Cin Cin –salute – auf einen schönen Sommer!

Ihre Familie Bremer und das Bremer-Team

138 Grauvernatsch 2023, Muri-Gries

9,90 €

Jahrelang stand der Vernatsch als Wein für Südtirol: Ein billiger, beliebter Törgellen-Schoppen für die Touristen aus Deutschland. Der Absatz war garantiert auch als Kalterer See in der 2 L-Flasche im deutschen Supermarkt. In den 1980-er aber orientierte man sich neu: Weg von der Masse und hin zur Qualität. Dieser Trend ging gegen den bis dahin so beliebten Vernatsch und so kam es, dass die Anbaufläche des Vernatsch kontinuierlich abnahm und durch andere Sorten ersetzt wurde. Eigentlich schade, denn der fruchtige trinkige Rotwein hat seinen Charme, gut gemacht, ist er vor allem im Sommer ein Genuss.

Der Grauvernatsch ist eine Spielart des Vernatsch, seine Trauben sind länglicher und kleiner als die des Großvernatsch. Übrigens auch der in Württemberg so beliebte Trollinger ist ein Vernatsch. Im Gespräch mit Christian Werth, dem Kellermeister von Muri-Gries, erfuhren wir, dass der Grauvernatsch der Parzelle in Eppan gerodet werden soll, aber nicht aus den oben genannten Gründen, sondern weil die Pergeln zu alt sind und es gefährlich ist, die querterrassierte Lage zu bearbeiten. Der Plan ist im nächsten Jahr dort Chardonnay im Spalier zu pflanzen, was die Arbeit in dieser Lage erleichtert, die für Pergeln zu steil ist. Der Grauvernatsch gedeiht aber am besten in Pergeln, weil die Traube bei diesem System gerade herunterhängen kann, im Spalier würden ihre weichen Stiele knicken.

Genießen wir noch einmal diesen herrlichen Grauvernatsch aus Eppan. Er duftet verführerisch nach Amarena-Kirschen, Zimt und Marzipan, untermalt von einem Hauch Veilchen. *Geschmeidig und fruchtig rinnt er über die Zunge. Seine weichen Gerbstoffe verleihen ihm die typische Leichtigkeit eines Vernatsch: Dabei zeigt er Tiefgang und eine gute Struktur – an heißen Tagen schmeckt er auch leicht gekühlt!*

mehr zum Vermentino →

E42 Sommerweine 12 Fl. – frei Haus 108,00 €

je 6 Fl. Grauvernatsch und Vermentino Brigante

doppelt genießen und dabei sparen 24 Fl. – frei Haus 188,00 €

je 12 Fl. Grauvernatsch und Vermentino Brigante

Alle Angebote gelten, solange der Vorrat reicht, spätestens bis zum 31. August 2024



SANTA LUCIA

il vino è arte in bottiglia



659 Vermentino Brigante 2023 8,90 €

Vermentino ist eine italienische Rebsorte, die auf Sardinien, in Ligurien und zunehmend in der Toskana angebaut wird. In der toskanischen Maremma ist der Vermentino inzwischen mit 750 ha Rebfläche die meistgepflanzte Weißweinsorte.

Der Brigante von Santa Lucia gefällt uns in diesem Jahr besonders gut, darum haben wir ihn zum weißen Sommerwein erkoren. *Sein Duft erinnert an reifen Apfel, toskanische Macchia, begleitet von einem Hauch Zitrone. Im Mund ist er füllig und komplex; die leichte Süße aus dem Extrakt wird begleitet von einer feinen Säure, die ihm Frische und Eleganz verleiht.* Warum heißt dieser Wein Brigante = Räuber? Ganz einfach: Er hat der Maremma ihren Duft, ihren Geschmack und die Aromen ihrer Erde gestohlen!

Wein ist Kunst in der Flasche, so lautet das Motto der Familie Scotta von Santa Lucia. Ursprünglich waren sie Weinbauern und verkauften ihre Trauben an die Kellereien der Umgebung. 1980 fing Luciano mit viel Ehrgeiz und Leidenschaft an, seinen eigenen Wein abzufüllen. Anfangs war es sein Hobby, aber er war erfolgreich. Es wurden Weinberge hinzugekauft, der Betrieb vergrößerte sich auf heute 40 Hektar und seit 2010 wird die Ernte in der neuen Kellerei verarbeitet. Ein moderner Bau: Die Vinifizierung erfolgt unter der Erde; das hat den Vorteil einer konstant geringeren Temperatur. Die Energie für die benötigte Kühlung der einzelnen Stahltanks während der Gärung kommt von der Solaranlage auf dem Dach der neuen Kellerei.

E42 Sommerweine 12 Fl. – frei Haus 108,00 €

je 6 Fl. Graubernatsch und Vermentino Brigante

doppelt genießen und dabei sparen 24 Fl. – frei Haus 188,00 €

je 12 Fl. Graubernatsch und Vermentino Brigante

277 Manzoni Bianco 2023 8,20 €



Mitten im grünen Herzen des venezianischen Hinterlandes liegt das Rechsteiner Familiengut. Es ist ein Traditionsbetrieb, bereits 1881 erwarb Friedrich Rechsteiner vom Grafen Revedin das Gut Piavon. Damit begann die Geschichte des Wein- und Landwirtschaftsbetriebs Rechsteiner, der noch heute von Dr. Florian von Stepski-Doliwa, einem direkten Nachkommen, geleitet wird. "

"Incrocio Manzoni 6.0.13" ist die wohl erfolgreichste Kreuzung des berühmten Rebenforschers Giovanni Manzoni, der in den 1930er Jahren an der Weinbauschule von Conegliano lehrte. Die Züchtung verbindet die aromatische knackige Säure eines Rieslings mit dem vollmundigen Körper eines Weißburgunders. *Sein Duft erinnert an weiße Blüten und Wiesen, dazu Zitrusfrucht, Apfel und Pfirsich. Eine erfrischende, aber ausgewogene Säure begleitet die fruchtigen Aromen im Mund.*

B22 Prosecco Rosé 2023 11,90 €

Der Prosecco Rosato wird wie der weiße Prosecco zu 90% aus der Rebsorte Glera gekeltert. Für die Farbe sorgt der rote Pinot Nero (in Deutschland unter Spätburgunder bekannt). Wie der weiße Prosecco wird der Rosato mit dem Tankgärungsverfahren hergestellt. Sobald die Cuvée aus Glera und Pinot Noir fertig ist, wird sie mit Zucker (Dosage) und Hefe versetzt. Dadurch fängt der Wein erneut an zu gären und es entsteht Kohlensäure. Diese zweite Gärung in den Druckbehältern dauert 60 Tage, um eine feine Perlage und die komplexen Aromen aus dem Pinot Nero zu erhalten.

Das Ergebnis ist ein frischer, fruchtbetonter Schaumwein von zartrosa Farbe. Der für einen Prosecco typische Duft nach Äpfeln, weißen Blüten und Zitrusfrüchten wird von zarten Himbeernoten aus dem Pinot Nero ergänzt. *Ein Spumante, der Spaß macht, saftig, mit angenehmer Restsüße läuft er über die Zunge, seine feine Perlage gibt ihm Struktur und Fülle.*



Empfehlen Sie uns weiter ...

Rotweine im Sommer



139 Santa Magdalener, Franz Gojer

13,90 €

Der Santa Magdalener wird aus zu 95 % aus Groß-, Mitter- und Tschaggele-Vernatsch gekeltert, fein abgerundet mit 5 % Lagrein. Die Familie Gojer hat klare Vorstellungen, wie ein guter St. Magdalener schmecken soll. Man muss die hohen Erträge des Vernatsch reduzieren, um zu entdecken, welches Potenzial in der Rebsorte steckt. *Das Bouquet ist eindeutig, typisch, aber komplexer, als man es von einem Vernatsch gewohnt ist. Im Geschmack ist er angenehm trocken, samtig füllt er den Mund, mit einem langen, feinen und angenehmen Abgang.*

140 KOL Vernatsch, Josef Weger

9,90 €

Johannes Weger, Urenkel des Firmengründers, macht einen ehrlichen, schnörkellosen Vernatsch. Wichtig ist ihm die Authentizität seiner Weine, man soll die Rebsorte schmecken und erkennen. Das ist ihm mit diesem Vernatsch sehr gut gelungen. *Kirsche, Erdbeere, Mandel und ein Hauch Veilchen im Duft machen Lust auf den ersten Schluck, angenehm, fast filigran gleitet er dann über die Zunge. Ein leichter, gerbstoffarmer Wein, zart und frisch, wie gemacht für den Sommer!*

656 Morellino di Scansano Riserva, Santa Lucia

18,50 €

Dieser Morellino kommt wie der Vermentino vom Weingut Santa Lucia in der Maremma. Der Weinberg für die Riserva liegt auf der zum Meer hin gewandten Seite des Morellino Gebietes. Eine Auslese, die es verdient zur Riserva ausgebaut zu werden und die auch über genügend Potenzial verfügt, um sie für einige Monate in Barriques zu verfeinern. *Elegant im Duft: schwarze Kirschen, Johannisbeeren, Mandeln und Vanille. Sein langer Abgang wird von einer gut integrierten Säure begleitet. Frische rote Frucht wird bereichert von einer kräftigen aber ausgewogenen Tanninader. Edel, aber beschwingt, dieser Wein hat Stil!*



50 Jahre Famiglia Ciarlo

Schon seit vielen Jahren kaufen wir Artischocken und Tomatensoßen von der Famiglia Ciarlo. Donato Ciarlo, eigentlich ein Gemüsebauer, ärgerte sich über die schlechten Preise, die er für seine ausgezeichnete Ware bekam. Darum gründete er sein eigenes Unternehmen, in dem er das Gemüse genauso schonend zubereitete, wie er es von zu Hause kannte. Inzwischen feiert das Familienunternehmen unter Leitung seiner drei Töchter sein **50 jähriges Jubiläum – wir gratulieren!**

Hinweis: Wir versenden gekühlt

Unsere empfindlichen Spezialitäten werden mit Kühlpacks gut isoliert zu Ihnen geliefert. Wenn möglich, versuchen wir, Kühlwaren nicht über das Wochenende zu versenden.

T444 Crema di Carciofi Bio 180 g 6,20 €

Hier schmecken Sie die Herzen von nicht konservierten Artischocken, fein abgeschmeckt mit Salz, Gewürzen und einer Spur Weißweinessig. Das Artischocken Paté schmeckt als Aufstrich für Crostini, zu Käse, an einem Risotto und zur Pasta - auch zusammen mit frischen Artischocken.



T222 Estate sotto Vetro Bio 340 g 5,50 €

Estate sotto Vetro – Sommer im Glas, so nennen die drei Schwestern Belfiore ihre neue Tomatensoße. Sonnengereifte Tomaten werden sofort verarbeitet, grob gehackt und mit Knoblauch, Salz und Olivenöl bei niedriger Temperatur schonend gegart. Auf diese Weise erhält man ihre Aromen am besten. Das Basilikum aus eigenem Anbau von Mamma Renza wird erst zum Schluss mit der Hand hinzugefügt. Diese Soße schmeckt nicht nur zur Pasta, sie ist auch wegen ihrer stückigen Konsistenz ideal auf einem gerösteten Brot – als Bruschetta.



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

Sommerzeit – Rosatozeit



215 Chiaretto 2023 Monte del Frà, Gardasee 7,90 €

In den letzten Jahren ist der Chiaretto vom Gardasee zunehmend in Mode gekommen, ein heller Rosé. Früher war der Chiaretto wesentlich dunkler, aber die blass-rosa Roséweine liegen im Trend. Das Geheimnis der Farbe des Chiaretto ist die Zeit. Der Winzer entscheidet, wie lange der Wein auf den Schalen liegt; je nach Zeit zieht er mehr oder weniger Farbe aus dem Trester. *Dieser Bardolino Chiaretto duftet nach Himbeeren, Johannisbeeren, Walderdbeeren und einem Hauch Hagebuttenblüte. Er gleitet mit lebhafter Frucht über die Zunge, Beeren und gelbe Früchte finden hier zueinander. Ein idealer Aperitif und ein universeller Speisebegleiter!*

847 Ros is Bio 2023 Cantine Salvatore, Molise 12,90 €

In der kleinen Region Molise gelegen zwischen Abruzzern und Apulien wird die alte Rebsorte Tintilia gefeiert. Lange war sie unattraktiv, wegen ihres niedrigen Ertrages und ihrer Empfindlichkeit gegenüber Pilzkrankheiten. Die Rotweine aus dieser Sorte haben uns meist nicht überzeugt. Als Rosato jedoch kann sie überzeugen. *Der Ros is hat uns mit seiner feinen Frucht und trinkigen Würze überzeugt. Frisch und gleichzeitig samtig – ein edler Rosato von hellrosa Farbe, auch wenn die Flasche dunkel ist.*

830 Girofle 2023 Garofano, Apulien 9,50 €

Rosato hat in Apulien eine lange Tradition, allerdings kann man diesen Wein nicht mit einem Rosé aus dem Norden vergleichen. Er ähnelt vom Geschmack her eher einem Rotwein, einem Rotwein mit etwas weniger Farbe und leichten angenehmen Tanninen. Severino Garofano gilt als Meister des Negroamaro. Die Weine aus dieser Traube zeichnen sich durch eine würzige Ader aus, die auch in diesem Rosato zu finden ist. 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!*

840 Floralia Bio 2023 Di Majo Norante, Molise 10,90 €

Ebenfalls aus der Molise stammt der Floralia, ein Rosato aus der Rebsorte Aglianico. Dieser Rosé von zarter rosa Farbe hat uns begeistert. Schon sein blumiges Bouquet macht Lust auf den ersten Schluck: Hibiskus und Rosen, dazu Johannisbeeren und leichte Zitrusnoten. *Im Mund angenehm erfrischend durch seine animierende Säure. Feine Tannine begleiten seinen sauberen Abgang. Ein vielseitiger Wein mit guter Struktur und einem eigenen Charakter.*

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

je 3 Fl. Floralia, Girofle, Ros'is und Chiaretto

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

je 6 Fl. Floralia, Girofle, Ros'is und Chiaretto