



HARALD L. BREMER
Haus italienischer Qualitätsweine



Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde,

der Fiori dell'Estate ist wieder da! Ihm zur Seite stellen wir in diesem Sommer einen Nero d'Avola der neuen Bio-Linie Hýbla von Nicosia. Aus der Fattoria haben wir beste Zutaten für einen frischen Salat ausgesucht. Neu dabei ist eine Honigspezialität der Imkerei Rossi, und passend dazu ist der frische Pecorino aus Manciano wieder im Programm. Auf der Suche nach sommerlichen Rotweinen fanden wir einen neuen, rar gewordenen Grauvernatsch und haben uns erneut in einen Marzemino verliebt. Zum Anstoßen empfehlen wir unseren beliebten Prosecco jetzt zum Sommerpreis. Und natürlich gilt wieder: Sommerzeit = Rosatozeit. Unsere Auswahl für laue Abende, leichte Küche und ein bisschen Urlaubsstimmung im Glas.

Cin Cin – salute – auf einen schönen Sommer!

Ihre Familie Bremer und das Bremer-Team

Sommerweine

333 Fiori dell'Estate 2025

7,90 €

Arrigo Bidoli ist mit dem Fiori dell'Estate wieder eine sehr schöne Sommer-Cuvée gelungen. In diesem Jahr ist sie besonders bunt zusammengestellt: Friulano bildet die Grundlage, dazu kommen kleine Anteile von Traminer, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Chardonnay und Malvasia. Bei Bidoli weiß man, dass jede dieser Sorten auch für sich Qualität hätte; entscheidend ist sein Geschick, daraus ein harmonisches Ganzes zu formen.

Wie sein Name Fiori dell'Estate – Sommerblumen – schon verheißt, duftet er nach weißen Blüten, aber auch exotischer Frucht und Zitrone. Frisch und fruchtig, mit angenehmer Säure und schönem Trinkfluss – ein Sommerwein, der Freude macht.

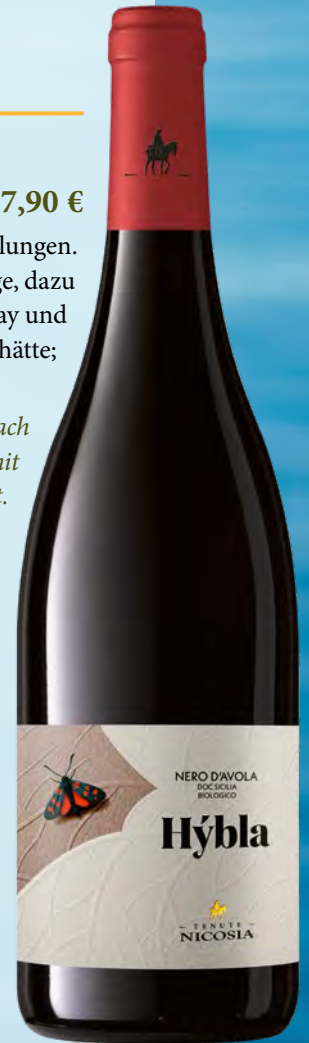
924 Hýbla Nero d'Avola Bio 2025

9,90 €

Neben den berühmten Ätna-Lagen besitzt die Familie Nicosia auch weiter südlich Weingärten im alten Val di Noto, bei Vittoria. Von dort stammt der Nero d'Avola aus der neuen Bio-Linie Hýbla. Der Name verweist auf die Hybläischen Berge, auf Italienisch Monti Iblei, deren kalkgeprägte Böden diese alte Weinlandschaft mitbestimmen. Der Nero d'Avola zeigt hier oft einen anderen Charakter als viele Vertreter aus dem Westen der Insel: weniger breit und warm, dafür feiner, frischer und klarer in der Frucht.

Der Hýbla hat uns besonders gefallen: reife Frucht, Kirsche, Himbeere und eine kühle Note, die an Minze erinnert. Im Mund saftig und lebendig, mit schöner Säure und feinem Tanninspiel. Ein sommerlicher Rotwein, der auch leicht gekühlt viel Freude macht.

Angebot: 12 Fl. Fiori
82,80 € statt 94,80 €



E42 Sommerweine 12 Fl. frei Haus 105,00 €

je 6 Fl.: Fiori dell'Estate und Hýbla Nero d'Avola

DOPPELT GENIESSEN UND SPAREN 24 FL. frei Haus 195,00 €

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

Rotweine für den Sommer

138 Grauvernatsch 2025

11,90 €

Nachdem die alte Grauvernatsch-Anlage von Muri-Gries gerodet wurde, haben wir weitergesucht – denn dieser selten gewordene Vernatsch ist viel zu schade, um einfach zu verschwinden. Auf der Weinmesse Vinitaly fragten wir Lukas Murmelter vom Griesbauerhof, ob er noch jemanden kenne, der Grauvernatsch abfüllt. Er nannte uns den Larcherhof in Rentsch bei Bozen, und nur wenige Schritte weiter fanden wir die Familie Spögler mit ihrem ehrlichen, bodenständigen Wein. Alte Grauvernatsch-Reben aus dem Jahr 1940 wachsen dort noch traditionell in Pergola-Erziehung.

Der Wein ist typisch für diese rar gewordene Sorte: hell, fein und von schöner Klarheit, mit Aromen von Erdbeeren, Johannisbeeren und einer Spur Mandel. Im Mund frisch und seidig, ein wunderbarer Sommerrotwein, den man ruhig etwas kühler servieren darf – solo ebenso schön wie zu Speck oder Bruschetta.



172 Marzemino La Rua 2024

8,90 €

Den Marzemino La Rua von der Cantina Roeno hatten wir schon einmal vorgestellt und auch eine Zeit lang im Programm. Jetzt, auf der Suche nach passenden sommerlichen Rotweinen, hat er uns wieder besonders gefallen. Marzemino ist eine alte Rebsorte, die vor allem im Trentino und im Veneto zu Hause ist. Berühmt wurde sie auch durch Mozarts Don Giovanni: „Versa il vino! Eccellente Marzemino!“ Bei Roeno wird der La Rua nur im Stahltank ausgebaut, so bleibt die Typizität der Rebsorte unverdeckt und kommt schön zur Geltung.

Er leuchtet rubinrot mit fast violetten Reflexen und duftet ausgeprägt nach Kirsche, Waldfrucht und Veilchen. Im Mund mit gewisser Kraft, schöner Länge und einer würzigen Kräuternote im Abgang. Ein charaktervoller Rotwein, der sich selbst genügt, aber auch sehr gut zu Grilltem passt.



Perlendes

Sommersglück

265 Prosecco Brusolé

7,50 €

Nur in den Hügeln nördlich von Treviso, zwischen Valdobbiadene und Conegliano, bringt die Glera-Traube diesen feinfriuchtigen, leicht perlenden Frizzante hervor. Den Brusolé von Case Bianche bieten wir mit unserem eigenen Etikett an.

Er duftet nach frischen Äpfeln, schmeckt angenehm frisch und fruchtig und ist auch zum Mixen mit Amara (B62) oder Limoncello (B60) eine gute Idee.

Jetzt nochmals günstiger zum Sommerpreis!



470 Lambrusco Vigna del Cristo

9,90 €

Ein Lambrusco ist ein Stück Lebensfreude, ein spontaner Genuss - als Aperitif, als Auftakt zu einer kleinen Feier oder zu einem schönen Essen, das vermittelt Freude und gute Stimmung. Der Lambrusco Vigna del Cristo aus dem Hause Cavicchioli gehört zu den allerbesten, er ist trocken und erfrischend!

Nur der beste kühlkonservierte, aromatische Lambrusco-Most der Lage Vigna del Cristo wird für die zweite Gärung verwendet. Für diese sogenannte Spumantisierung lässt man sich bei Cavicchioli Zeit, denn nur so kann der Lambrusco seine feine Perlage und die typischen Aromen entwickeln.

Hellrubin leuchtet er im Glas, ein leichter Veilchenduft lädt zum Trinken ein. Er schmeckt voll, trocken und nach roten Früchten – erfrischend und belebend! Der Lambrusco Sorbara Vigna del Cristo – das ist perlendes Sommersglück!



Empfehlen Sie uns weiter ...



Alles Gute zum Salat

Im Sommer schmecken Salate, Tomaten, Paprika und frische Kräuter am besten. Viel braucht es dann nicht, aber das Wenige sollte gut sein: ein gutes Olivenöl, ein milder Essig, Meersalz und aromatischer Pfeffer. Mit diesen Zutaten wird aus einem einfachen Salat ein kleines sommerliches Gericht.

T553 Meersalz Riserva Naturale 1 kg 3,60 €

Dieses grobe Meersalz aus den alten Salinen zwischen Trapani und Marsala hat den Geschmack des Meeres bewahrt und gibt Salaten, Tomaten und der einfachen Küche eine ursprüngliche Würze.

T968 Condimento Bianco 250 ml 4,20 €

Einen weißen Balsamico gibt es offiziell gar nicht – was viele darunter verstehen, ist ein heller, milder, balsamischer Essig. Das Condimento Bianco von Varvello ist genau das: eine feine Komposition aus Weißweinessig und Traubenmostkonzentrat, die dem Salat eine sanfte, runde Säure gibt. Für Salate greifen wir selbst besonders gern dazu.



T554 Pfeffer Sarawak 90 g 6,80 €

Aus dem Regenwald von Sarawak im malaysischen Borneo – nicht aus Kulturen, sondern wild gewachsen und von Hand geerntet. Semongkok Emas, also Semongkok Gold, ist die Premiumqualität aus dieser Region, die der italienische Importeur Maricha exklusiv nach Europa bringt. Im Aroma feinfuchtig und komplex, mit Lakritze und Kakao – dieser Pfeffer ist nicht nur scharf.

T906 Olio extra vergine 0,5l 15,90 €

Giovanni Giachi bewirtschaftet sein Gut in Mercatale Val di Pesa im Herzen des Chianti – wo nicht nur hervorragender Rotwein wächst, sondern auch die Olive beste Bedingungen findet. Sein Primolio leuchtet grüngelblich im Glas, im Geschmack würzig, kräftig und dennoch fein. Es zeigt ein fein ausgeprägtes Aroma nach roher Artischocke, frischen Kräutern und einer nussigen Note im Finale. Für den Sommersalat kaum zu übertreffen.

F80 SALAT-SET
SPEZIALPREIS 25,00 € statt 30,50 €
je 1 x Meersalz, Pfeffer Sarawak, Olivenöl Giachi
und Condimento Bianco

Neues aus der Fattoria

T705 Nociemiele 230 g



Von Rossi kennen Sie vielleicht schon den Macchiablütenhonig aus der maremmanischen Macchia. Jetzt kommt Neues aus derselben Imkerei: ganze Walnusskerne, eingelegt in feinen Akazienhonig, siebenzig Prozent Honig und dreißig Prozent Nuss. Die Kombination ist einfach, aber besonders: Süße, zarter Schmelz und dazu der leicht herbe Biss der Walnüsse. Ein kleiner Löffel davon schmeckt solo, über Vanilleeis und auch sehr schön mit einem Stück jungen Pecorino. Den haben wir übrigens ebenfalls wieder im Programm.

7,90 €

T811 Pecorino fresco >450 g inkl. Kühlversand 16,90 €

Nach längerer Pause haben wir den frischen Pecorino aus Manciano wieder im Programm, und in der Probe hat er uns ausgezeichnet geschmeckt. Im Gegensatz zum Pecorino Stagionato, der mindestens drei Monate reifen muss, kommt der Pecorino fresco schon nach etwa zwanzig Tagen in den Verkauf. Hergestellt aus der Milch der Frühjahrswiesen, ist er herrlich mild und saftig, zart im Geschmack und viel weicher als ein gereifter Pecorino. In der Toskana isst man ihn gern mit frischen Saubohnen, Brot und Olivenöl. Aber auch zu Salat, Antipasti oder mit dem neuen Nociemiele (T705) ist er ein feiner Genuss.



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

Sommerzeit – Rosatozeit

789 Le Murate Cerasuolo Bio 2025 9,90 €

Den roten Montepulciano Le Murate von Nicodemi führen wir schon lange. Aus denselben Weinbergen entsteht auch dieser Cerasuolo d'Abruzzo – in den Abruzzen der traditionelle Rosato aus der Montepulciano-Traube. Bei Nicodemi ist dieser Wein kein Nebenprodukt, sondern ein wichtiger Prüfstein des Jahrgangs: Die besten Montepulciano-Trauben zeigen hier, was die Ernte kann.

Der Le Murate Cerasuolo steht fast zwischen Rosato und Rotwein: kräftig kirschrot in der Farbe, mit schöner Beerenfrucht, saftiger Kirsche und einer fast cremigen Fruchtfülle. Voll und kraftvoll am Gaumen, dabei saftig und gut strukturiert. Ein idealer Begleiter zu Ge grilltem – mit Substanz, aber doch frisch genug für den Sommer.

830 Girofle Rosato Negroamaro 2025 9,90 €

Severino Garofano galt als der Meister des Negroamaro in Apulien, und sein Weingut Monaci in Copertino führen heute seine Kinder Stefano und Renata mit derselben Überzeugung weiter. Dass der Wein Girofle heißt, ist kein Zufall: Chiodo di Garofano heißt auf Französisch Clou de Girofle, also Gewürznelke. Ein Wortspiel auf den Familiennamen, das gut zum Charakter des Weins passt.

Brillant und korallrot präsentiert er sich im Glas. Im Duft Erdbeere und Himbeere, dazu eine kühle würzige Note, die an Thymian erinnert. Im Mund mit feiner Würze, ausgewogener Kraft und einem harmonischen, langen Abgang.

Kein Wunder, dass der Girofle fast jedes Jahr wiederkommt und von vielen Kunden geschätzt wird.

825 Stillarosea Primitivo Rosato 2025 9,90 €

In den 1950er-Jahren schlossen sich einige Winzer bei San Pietro Vernotico, zwischen Brindisi und Lecce im Herzen des apulischen Salento, zusammen und gründeten die Cantina Sampietrana. Sie wollten ihre Trauben selbst verarbeiten und den eigenen Wein auf den italienischen Markt bringen. Der Stillarosea wird aus Primitivo gekeltert; der Most bleibt nur so lange auf den Schalen, bis er seine zarte, hellrosa Farbe angenommen hat.

Er zeigt sich leichter und fruchtiger als viele Rosati aus Apulien, mit schöner erdbeeriger Frucht, etwas frischer Aprikose und einem Hauch Rose. Saftig und harmonisch im Mund, mit feinem Schmelz und langem, fruchtigem Abgang.



E17 Rosige Zeiten 12 Fl. frei Haus 115,00 €
je 4 Fl.: Cerasuolo d'Abruzzo, Girofle Negroamaro und Stillarosea Primitivo

DOPPELT GENIESSEN UND SPAREN 24 FL. frei Haus 210,00 €