

BUNDESWEINPRÄMIERUNG
Bundes- und Landesehrenpreis
 „Die Elite des Deutschen Weines“
 Auszeichnung für höchste Qualitätsergebnisse

Die Badische Weinkönigin Josefine Schlumberger zusammen mit Siegbert Bimmerle (rechts) und Kellermeister Thomas Hirth.



Stargast Peter Maffay verkostet Bimmerle Weine.

Newsletter

Herbst/Winter 2014



Landesehrenpreis für Baden – 2014 zum 5. Mal in Folge für Bimmerle

- **Prämierungen 2014**
- **7. Landesehrenpreis für Baden – zum 5. Mal in Folge!**
- **Unser Weintipp: Weisser Burgunder Kabinett trocken**
- **Lecker in der festlichen Zeit – Königin-Pastete**
- **So war die Weinlese 2014**
- **Termine 2014/2015**

1. Unsere bisherigen Prämierungen 2014 in Kürze:

Landesprämierung	Landesehrenpreis für Baden
Bundes- & Landesprämierung	29 x Gold, 6 x Silber & 1 x Top-10-Wein
MUNDUSvini	2 x Gold & 1 x Silber
Meiningers Weinwelt	„Best of Riesling 2014“
Awc vienna	2 x Gold & 6 x Silber
DWA (London)	Silber & Bronze
DEHOGA	Gastronomieverband Deutschland
	Top5 Sommerwein
GaultMillau	Zwei Trauben
Der Feinschmecker	Empfohlen
TOP TEN Riesling Ortenau	Wieder mit dabei
TOP TEN Rotwein Ortenau	Ergebnis liegt Ende November vor

Weitere Auszeichnungen in diesem Jahr finden Sie hier

2. 7. Landesehrenpreis und „Top-Ten“ Platzierung

Großer Erfolg bei der Gebietsweinprämierung für unser Weingut. Zum 5. Mal in Folge konnten wir uns letzte Woche bei der jüngsten Gebietsweinprämierung des Badischen Weinbauverbandes über den Landesehrenpreis für Baden freuen. Als einziger Betrieb im Renchtal wurden wir für unsere hervorragende Gesamtleistung mit einem Ehrenpreis ausgezeichnet. Zusätzlich wurde der 2012er Spätburgunder Rotwein „Benedikt“ im Barrique-Fass gereift unter die Top-10-Weine Badens gereiht.

Die Anforderungen bei der Badischen Gebietsweinprämierung sind hoch, sie zählt unter den vinologischen Wettbewerben zur „Bundesliga“ der deutschen Weinwirtschaft.



Bundes- und Landesehrenpreis
„Die Elite des Deutschen Weines“
Auszeichnung für höchste Qualitätsergebnisse



Siegbert Bimmerle und Kellermeister Thomas Hirt strahlten bei der Preisträger-Ehrungsfeier über das ganze Gesicht. „Das ist der verdiente Lohn und die Anerkennung für die konsequente wie kompromisslose qualitätsorientierte Arbeit unserer Winzerfamilie draußen in den Weinbergen und in der Kellerwirtschaft“, betont Siegbert Bimmerle.

[Mehr dazu](#)

3. Unser Wein-Tipp: Weisser Burgunder Kabinett trocken

Ein herrlicher Burgunder, der zu vielen Anlässen passt! Dezent goldene Farbe sowie elegante Fruchtaromen wie Melone und Birne haben sich in diesem Wein vereint. Am Gaumen gehaltvoll mit zartem Schmelz. Perfekte Balance von reifen Früchten und würzigen Aromen. Passt zu Geflügel, Fisch, Pasta und Salat oder aber auch zu unserer kulinarischen Empfehlung in der festlichen Zeit!

[Sie wünschen eine Kostprobe, dann finden Sie den Wein hier](#)

4. Lecker in der festlichen Zeit – Königin-Pastete

Ein königlicher Genuss in edler Begleitung: Weisser Burgunder Kabinett trocken

250 g Kalbfleisch
250 g Hühnerfleisch
150 g Champignons
0.5 Bund frisches Suppengrün
20 g Butter
20 g Mehl
150 ml Hühnerbrühe
150 ml Sahne
3 Stk. Blätterteigpastetchen
Zitronensaft, Muskat, Salz, Pfeffer und Weisser Burgunder Kabinett trocken

Rezept für drei Personen & Zubereitung

Kalbfleisch und Huhn getrennt mit Suppengrün und etwas Salz kochen. Hühnerbrühe aufheben. Fleisch in kleine Würfel, Champignons in Scheiben schneiden.

Butter mit Mehl in einem Topf erhitzen und kurz anschwitzen. Pilze zugeben und kurz mitdünsten. Mit der Hühnerbrühe ablöschen und gut rühren, damit keine Klümpchen entstehen. Sahne einrühren, Zitronensaft und einen Schuss Weißer Burgunder Kabinett dazu. Nun mit den Gewürzen abschmecken. Das Fleisch zugeben und erwärmen.

Die Pasteten im Ofen nach Anweisung backen. Deckel herausschneiden und abkühlen lassen. Die Füllung in die Pasteten geben und mit etwas Petersilie garniert anrichten.

Wir wünschen guten Appetit!



Bundes- und Landesehrenpreis
„Die Elite des Deutschen Weines“
Auszeichnung für höchste Qualitätsergebnisse



5. So war die Weinlese 2014

Im Juli hatten wir noch von einer frühen Ernte gesprochen, letztendlich erfolgte diese nicht nur früh, sondern auch rasant.

Im September ging die Lese nach der frühreifen Sorte Müller-Thurgau sofort in die der Burgunderfamilie über, ohne dass wie üblicherweise ein paar Tage dazwischen lagen. In diesem Jahr hat sich gezeigt, wie wichtig es ist, bei der Verarbeitung unserer unterschiedlichen Lagen und Rebsorten differenziert und effizient vorzugehen, um die eigenen hohen Qualitätsansprüche zu erfüllen. Dies war nur durch die 2010 in Betrieb genommene moderne, schonende Traubenannahme möglich.

Ein weiterer wesentlicher Erfolgsfaktor war die enge Zusammenarbeit in unserer Winzerfamilie. Nur durch diese ist es gelungen, unsere kompromisslose Qualitätsphilosophie umzusetzen. Alle Trauben wurden zum optimalen Lesezeitpunkt geerntet.

Die Folge sind feingliedrige, sehr fruchtbetonte Weißweine mit einem moderaten Alkoholgehalt. Die Rotweine zeigen schon in diesem frühen Stadium eine frische ausgeprägte Beerenfrucht. Alles in allem ist der Jahrgang 2014 ein Tropfen in Qualität und Quantität nach Maß!

6. Termine 2014 / 2015

- | | |
|---------------------------|---|
| 22. bis 23. November 2014 | Baden-Württemberg Classics München
(Kleine Olympiahalle, Spiridon-Louis-Ring 21) |
| 17. April 2015 | Seminar Käse & Wein mit VHS Renchtal
bei uns im Weinrefugium in Renchen-Erlach |
| 15. bis 17. März 2015 | ProWein Düsseldorf (nur für Fachbesucher) |
| 09. bis 10. Mai 2015 | Badische Weinmesse Offenburg |

Liebe Kundinnen und Kunden, wir wünschen Ihnen eine besinnliche Vorweihnachtszeit. Sollten Sie noch ein passendes Geschenk suchen, dann freuen wir uns, wenn Sie dieses aus unserem reichhaltigen Angebot wählen.

Mit den besten Grüßen aus Baden

Ihr

Siegbert Bimmerle