

NEWSLETTER

JULI 2013



Platz 1 – Rieslinge von Bimmerle sind die Besten!

Themen:

- **Aller guten Dinge sind drei**
- **Die Prämierungen laufen ... Erste Ergebnisse**
- **Platz 1 – Bimmerle führt die TOP TEN Riesling Ortenau an!**
- **„Wann wird's mal wieder richtig Sommer?“**
- **Rezept Mango-Chutney**
- **Ausblick: Weinfeste / Messetermine 2013**
- **Wie entwickelt sich der Weinjahrgang 2013?**

Aller guten Dinge sind drei

Zum dritten Mal in Folge haben die Besucher der Badischen Weinmesse Anfang Mai unsere Erzeugnisse unter die besten drei gewählt. Unser Winzersekt 2011er Pinot Brut, klassische Flaschengärung, kam in diesem Jahr auf Platz zwei, nach zwei ersten Plätzen in den Jahren 2012 und 2011. Die mehr als 5.000 Weinmessebesucher haben in einer Blindverkostung ihren favorisierten Sekt ausgewählt. Im kommenden Jahr findet die Leistungsschau der badischen Winzer am 10. und 11. Mai 2014 in Offenburg statt.

Die Prämierungen laufen ... Erste Ergebnisse, die überzeugen!

Stand heute haben wir bereits 19-mal GOLD bei der Frühjahrs-/Sommerrunde der Prämierung auf Landesebene erhalten. Unsere GOLD-Weine: Rivaner, Spätburgunder Rosé, Grauer Burgunder Kabinett & Spätlese trocken, Auxerrois Kabinett trocken, Chardonnay QbA trocken, Gewürztraminer Trockenbeerenauslese, Spätburgunder Rotwein Holzfass gereift, Blanc de Noir, Cuvée Blanc de Blanc (Sauvignon Blanc & Riesling), Riesling Kabinett trocken & feinherb, Sauvignon Blanc QbA trocken, Scheurebe Spätlese, Spätburgunder Kabinett trocken und Spätburgunder Rotwein Kabinett.

Wie werden Sie die Weine probieren? Zuerst die Weiß-, dann die Rotweine? In alphabetischer Reihenfolge? Oder vielleicht beim Grillen? Einen Überblick erhalten Sie auch in unserem Shop.



Platz 1 - Bimmerle führt die TOP TEN Riesling der Ortenau an!

Am Donnerstag den 04.07.2013 konnten wir uns wieder über die Auszeichnung der Ortenauer Weinwerbung / Weinparadies freuen. Unsere Rieslinge (Spätlese trocken, Réserve trocken und Auslese) wurden nicht nur in die TOP TEN Riesling Ortenau gewählt, sondern mit unseren Rieslingen belegen wir PLATZ 1! Es freut uns jedes Jahr von neuem bei diesem hohen Qualitätsanspruch der Ortenauer Rieslinge unter den Top 10 dabei zu sein. In diesem Jahr ganz besonders, da wir als bester Betrieb auf Platz 1 prämiert worden sind. Ein Qualitätssiegel innerhalb der Ortenau, ein herausragendes Riesling Anbaugebiet in Deutschland.

„Wann wird's mal wieder richtig Sommer?“

Haben Sie dieser Tage auch den alten Schlager von Rudi Carrell im Ohr? Wir hoffen, dass Sie bald mit Ihren Lieben vor duftendem Grillgut im Garten oder auf dem Balkon stehen. Sie können sich aber jetzt schon optimal vorbereiten und den passenden Wein dazu in den Keller legen, beispielsweise unsere GOLD-prämierte Neuheit, die Cuvée Blanc de Blanc aus Sauvignon Blanc & Riesling. Sie passt wunderbar zu gegrilltem mediterranem Gemüse. Kommen Lachs oder Bratwürstchen auf den Grill, schmeckt unser Rosé ganz ausgezeichnet dazu.

Vor allem möchten wir Ihnen unseren Sauvignon Blanc QbA trocken zu einem leckeren Mango-Chutney empfehlen, welches in ca. 10 bis 15 Minuten fertig ist. Dazu noch saftiges Fleisch und frische Salate und der Grillabend ist perfekt!

Rezept Mango-Chutney

- 1 Mango
- 1 Lauchzwiebel (alternativ 1 Schalotte)
- 1 rote Chili
- 20 g Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Orangensaft
- 1 EL Essig
- 1 EL brauner Zucker
- Salz, Pfeffer, Curry

- Fruchtfleisch der Mango klein würfeln
- Lauchzwiebel klein schneiden
- Ingwer und Knoblauch hacken
- Chilischote klein würfeln

Alles mit Orangensaft, Essig und braunem Zucker ca. 5-8 min. köcheln lassen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken.





Ausblick: Weinfeste & Messetermine 2013

- | | |
|----------------------------|---|
| 24. August 2013 | Ü-30 Party (Weingut Bimmerle, Carl-Benz-Str. 25, Renchen) |
| 13. bis 16. September 2013 | Ortenauer Weinfest in Offenburg |
| 19. bis 20. Oktober 2013 | BW Classics Berlin (Tempelhof, Im Hangar 2) |
| 03. November 2013 | Bimmerle auf der Offerta Showbühne um 11.30 Uhr (Karlsruhe) |
| 16. bis 17. November 2013 | BW Classics München (KLEINE Olympiahalle, Spiridon-Louis-Ring 21) |

Wie entwickelt sich der Weinjahrgang 2013?

Durch das kalte Wetter ist eine Verzögerung der Vegetation um ca. 3-4 Wochen gegenüber dem langjährigen Mittel zu beobachten, d.h. die Reben sind in ihrer Entwicklung im Vergleich zu den vergangenen Jahren etwas zurück. Dabei handelt es sich aber lediglich um einen Vegetationsrückstand, der sich bisher auf die Reblüte nicht negativ auswirkt, sondern diese einfach später beginnen lässt. Normalerweise findet die Reblüte Anfang Juni statt, dieses Jahr erst Ende Juni/Anfang Juli. Wenn wir schönes Blühwetter haben, sind keinerlei Auswirkungen auf die Ertragshöhe zu befürchten. Eine späte Reblüte hat jedoch zur Folge, dass die Trauben auch später reifen. Es gibt die sogenannte 100-Tage-Regel: 100 Tage nach der Blüte beginnt die Traubenlese, d.h. in diesem Jahr zeichnet sie sich voraussichtlich erst gegen Ende September ab. Wenn die Reifezeit unserer Trauben nicht im heißen August liegt, sondern im eher kühlen September, kann das nur von Vorteil sein. Vor allem im Weißweibereich besteht dann die Aussicht auf tolle Fruchtaromen, weniger Alkohol und selbst die Gefahr der Fäulnis ist geringer, wenn die Reifezeit nicht von der heißen Augustgewitterwetterlage betroffen ist. Eine spätere Lese bedeutet natürlich auch kühlere Lesetemperaturen, was sich besonders positiv auf die Qualität auswirkt.

Liebe Kundinnen und Kunden, Sie sehen, wir sind guter Dinge. Wenn sich das Wetter nun endlich zum Besseren wendet, ist mit einem sehr schönen Jahrgang zu rechnen, auch wenn der Herbst dieses Jahr mit hoher Wahrscheinlichkeit etwas später beginnt - so wie wir es früher gewohnt waren - und nicht bereits im August!

Mit sonniger Hoffnung aus der Ortenau grüßen

Siegbert Bimmerle & sein Team