

**EDITORS CHOICE**

**Weingut Siegbert Bimmerle / Baden**

**Ein badischer Riese**

**W**ir Weingeniesser sind schon ein schizophrener Völkchen: Auf der einen Seite zahlen wir ihre Summen für Weine von Bordeaux-Gütern, die alljährlich hunderttausende Flaschen raushauen, auf der anderen ist uns jeder heimische Winzer suspekt, der mehr als eine winzige Scholle Land bestellt. Dabei sollte man aus Qualität und Quantität keinen Gegensatz konstruieren. Grösse ist ebenso wenig gleichbedeutend mit niedriger Qualität wie Boutique-Weingüter mit herausragenden Kreszenzen. «Siegbert Bimmerle» klingt vom Namen her wie ein Einmannbetrieb, ist aber ausgesprochen gross, besonders für deutsche Verhältnisse: 153 Hektar werden vom Weingut aktuell bewirtschaftet. Im Boot sind 40 Vertragswinzer, die selbst keinen Wein erzeugen. Man sieht sich als Winzerfamilie, die von einer einheitlichen Vermarktung profitiert. Ein innovatives Konzept, das vor dem Hintergrund eines immer globaler werdenden Weinmarktes wegweisend sein könnte. Weitere beeindruckende Zahlen sind 163 Tanks (alle temperatur-

kontrolliert) und 400 Barrique-Fässer. Rund eine Million Flaschen werden jährlich in der Kellerei in Renchen erzeugt. Manch einer, der gerade die Naturweinfahne schwenkt, mag über fruchtbetonte, rebsortentypische Weine die Nase rümpfen, aber bei dieser Menge und Qualität muss man auch mal «Chapeau» sagen. Die Weinberge liegen über 90 Kilometer verstreut in der Ortenau (Baden), weswegen sich im Sortiment etliche Bodenausprägungen wiederfinden, ob Sandstein, Granit oder Löss. Als Reserve-Weine werden die Spitzenqualitäten vermarktet, und Junior Benedikt verantwortet eine neue Linie. Alle verkosteten Weine waren klar in der Frucht, mit schönem Trinkfluss, seriös vinifiziert und vor allem im Einstiegsbereich ihr Geld richtig wert. Im Geschmack klar auf Massen-Appeal angelegt, ohne dabei beliebig zu werden oder die Region zu negieren. Kein Wunder, dass man tüchtig Auszeichnungen einheimst.



**Carsten Henn empfiehlt weisse und rote Weinsymphonie**

**Siegbert Bimmerle**

**Riesling Réserve trocken 2016**  
15 Punkte | 2020 bis 2026

In der Nase rundum exotische Früchte, darunter Mango und Maracuja, am Gaumen recht körperreich, mit schmeckbarer Fruchtsüsse und Schmelz, im Hintergrund feine, fast seidige Säure, dazu leichte, nussige Anklänge und ein saftiges Finale. Ein schöner Ortenau-Riesling mit Opulenz, für alle, denen die Mosel manchmal zu zittrisch und stahlig ist.

**16 Euro**  
[www.wein-bimmerle.de](http://www.wein-bimmerle.de)

**Siegbert Bimmerle**

**Chardonnay Réserve trocken 2016**

15,5 Punkte | 2020 bis 2028

Auch der Chardonnay ist von opulenter Art, obwohl er wie der Riesling Réserve nur 13 Vol.-% Alkohol aufweist. Der Eindruck kommt vom vanilligen Holz, das schon im Bouquet dominiert, doch die schöne Frucht dabei nicht erschlägt. Reif-süsse Art am Gaumen, mit würzigen Anklängen (etwas Lorbeer), animierender Säure und langem Finale.

**16 Euro**  
[www.wein-bimmerle.de](http://www.wein-bimmerle.de)

**Siegbert Bimmerle**

**Spätburgunder Réserve 2015**  
14,5 Punkte | 2020 bis 2025

Ein barocker Spätburgunder, wie er heute immer seltener produziert wird. Mit 14,5 Vol.-% Alkohol präsentiert er sich geradezu üppig, auch am Gaumen ausladend, hochreif, mit vielschichtigen Aromen von Erdbeermarmelade, Süsskirschtorte und Pflaumen, aber auch Nüsse und Mandeln. Geradezu kandierte Tannine. Zeigt sich dank feiner Säure trotzdem vital.

**29 Euro**  
[www.vicampo.de](http://www.vicampo.de)

**Siegbert Bimmerle**

**Cuvée Gerold 2015**  
16 Punkte | 2020 bis 2030

Eine ebenso ungewöhnliche wie schlüssige Cuvée: Cabernet Sauvignon, Merlot und – Überraschung! – Pinot Noir. Der Cabernet steuert rote Paprika im Bouquet dazu, doch die Kirsche des Pinot lässt sich nicht unterbuttern. Auch am Gaumen ergänzt man sich: reife Frucht und Gerbstoffe, ein kräftiges Tanningerüst, zartbitterschokoladige Noten im Finale.

**19,50 Euro**  
[www.wein-bimmerle.de](http://www.wein-bimmerle.de)