

BUNTE GENUSS



FAMILIENGESCHÄFT
Siegbert Bimmerle (vorne)
mit seinem Sohn Benedikt
(r.) und dessen Cousin
Jakob (l.) sowie Kellermeister
Philipp Milke (hinten)



Die Stars der Kellerei: Chardonnay Réserve, 2016, ca. 13 €. Riesling trocken, 2016, ca. 14 €. Weißer Burgunder Kabinett trocken, 2019, ca. 10 €. Sauvignon blanc trocken, 2019, ca. 11 € (v.l.)

Wie wird der neue WEIN, Herr Bimmerle?

BESTE AUSSICHTEN: Worauf sich Genießer freuen können

Covid-19, Klimawandel – wie wirkt sich das auf die Weinwirtschaft aus? BUNTE fragte den Star-Winzer **Siegbert Bimmerle** aus dem badischen Renchen in der Ortenau.

Herr Bimmerle, beim BUNTE-Ranking vor 20 Jahren gehörten Ihre Rieslinge zu den besten. Wie ist das heute?

Natürlich hat Covid-19 einiges verändert. Es gab weniger Weinbestellungen durch die Gastronomie, weniger Gäste. Durch mehr Absatz an die Privathaushalte und in den Lebensmittelhandel konnten wir die Einbußen etwas ausgleichen. Online haben wir Zuwächse. Mehr als früher wird auf die Regionalität und auf die Qualität geachtet, was uns sehr entgegenkommt. Voll im Trend sind unsere Roséweine. Sie haben die gleiche Qualität wie unsere weißen Burgunder.

Wie wirkt sich der heiße Sommer auf die Qualität aus?

Der Jahrgang 2020 wird sehr gut, der Ertrag ist vergleichbar mit den Vorjahren. Unsere Weißweine sind nach den ersten Verkostungen fruchtig, saftig, die Rotweine vollmundig, komplex mit viel Potenzial. Wir haben keine Trockenschäden, da unser gesamter Rebbestand zwischen 15 und 25 Jahren alt ist. Kurz vor der Ernte hatten wir heiße Tage und kühle Nächte – optimal fürs Weinaroma.

Das Wichtigste ist für uns eine konsequente Ertragsreduzierung, gesundes Lesegut – und wir ernten nach Geschmack. Zuckergehalt ist für uns kein Maßstab. Wir haben hier in Baden genug Sonne, ernten eher früher als später. Nicht zu alkoholisch, aber mit physiologischer Reife ist unser Anspruch. Unsere Weinberge erstrecken sich über einen Bereich von 90 Kilometern von Baden-Baden bis an den Rand des Kaiserstuhls und in den Breisgau bis fast nach Freiburg. In der Ortenau, also im Norden,

aber auch die roten Sorten Merlot und Cabernet Sauvignon, die durch die weltweite Klimaerwärmung inzwischen optimal ausreifen. Bei den Weißen sind Grauburgunder, Weißburgunder, Chardonnay und Auxerrois die Stars, alle aus der Burgunder-Familie. Die ist unser Fokus. Und Riesling? Auch da haben wir national und international einen sehr guten Ruf. In der Region Ortenau heißt er „Klingelberger“.

Was ist das Besondere am „Klingelberger“?

Er hat weniger Säure als z. B. die Rieslinge aus dem Rheingau oder von der Mosel. Er ist saftiger, weniger mineralisch, hat mehr Frucht und Körper. Obwohl wir in Baden die meisten Sonnenstunden

haben, produzieren wir Rieslinge mit einem niedrigen Alkoholgehalt von 12 bis 12,5 Vol.-%.

Ihre Weine wurden über Jahre hinweg national und international ausgezeichnet ...

Ich weiß gar nicht, wie viele genau es sind. „Bester Riesling der Ortenau“ gehörte dazu, „Bester Grauburgunder Deutschlands“ bei Mundus Vini, ebenso viele Awards in China und England. Als ich 1983 meine Winzerlehre begonnen habe, hatten wir 6,3 Hektar. Heute bewirtschaften wir 150. Meine Devise war schon damals: Auf jeder Flasche muss eine Goldmedaille sein. Und da, wo Bimmerle draufsteht, muss auch Bimmerle drin sein. Dank unserer Familientradition mit den 3 Bs, die für Siegbert Bimmerle und die meines Sohnes Benedikt Bimmerle und seines Cousins Jakob Bimmerle stehen, schaffen wir das!

„GROSSE BURGUNDER WACHSEN HEUTE AUCH IN BADEN“



EIN PROST auf badischen Wein: Winzer Siegbert Bimmerle (r.) und Wolfgang Ritter (BUNTE)

FOTOS: WOLFGANG RITTER (D), ACTION PRESS, SHUTTERSTOCK, PR