



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

# NEWSLETTER

## FRÜHJAHR 2017



siegbert bimmerle  
WEINGUT

### Und noch mehr Jubiläen

- **Prämierungen – Erfolge**
- **Messen & Veranstaltungen**
- **Genuss TRIO 2017 – Unser Wein-Tipp**
- **Weinjahrgang 2016 – Der Jubiläumsjahrgang**

Liebe Kundinnen und Kunden,

endlich ist es so weit und der Jubiläumsjahrgang 2016 kommt auf die Flasche. Das Jahr 2017 startete ausgezeichnet, denn bereits jetzt haben unsere Weine 26-mal Gold erhalten.

Wein des Monats August – DEHOGA „Haus der Baden-Württemberger Weine“ bewertet den **2016er Riesling Kabinett trocken zu den 6 besten Sommerweinen**. Im Verkostungswettbewerb setzt sich die Qualität des Rieslings gegen 243 Weinen aus Württemberg und Baden durch.



*Sie möchten auf dem Laufenden bleiben? Weitere Auszeichnungen können Sie hier nachlesen: <http://www.wein-bimmerle.de/index.php?navid=3,14>*

### Messen & Veranstaltungen

Auch in diesem Jahr sind wir wieder auf Messen und Veranstaltungen für Sie unterwegs.

- |                       |  |
|-----------------------|--|
| 19.03. bis 21.03.2017 | ProWein Düsseldorf (Messe nur für Fachhändler)<br><i>Die Kunden waren begeistert, erfolgreich wurden die ausgezeichneten Spitzenweine präsentiert!</i> |
| 01.04. bis 02.04.2017 | Baden-Württemberg Classics Duisburg  |
| 21.04.2017            | Weinclubber Party mit BENEDIKT BIMMERLE<br>Offenburg   |
| 06.05. bis 07.05.2017 | Badische Weinmesse Offenburg   |
| 15.10.2017            | Bimmerle Classics München  |
| 28.10. bis 29.10.2017 | Baden-Württemberg Classics Berlin  |
| 25.11. bis 26.11.2017 | Baden-Württemberg Classics Hannover  |

### Unser Wein-Tipp

2016 Rivaner trocken, 2016 Blanc de Blanc trocken und 2016 Spätburgunder Rosé trocken, das Genuss-TRIO, welches Frühlingsgefühle weckt. Fruchtig, erfrischend und ideal als Begleitung für die ersten Grillabende.





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

## Jetzt ist die Zeit für leichten Genuss – Unsere Rezeptempfehlung

### Zitronen-Basilikum-Soße zu Hähnchenbrust und Spargel (Rezept für 4 Personen)

1 Schalotte	2 Hähnchenbrüste (à ca. 450 g; auf Knochen, mit Haut)
1 Bund/Töpfchen Basilikum	750 g grüner Spargel
125 g weiche Butter	400 g breite Bandnudeln
Abgeriebene Schale von 2 Bio-Zitronen	125 g Schlagsahne
2 TL Zitronensaft	Frischhaltefolie
Salz, Pfeffer, Edelsüß-Paprika	Backpapier
Einige Spritzer Worcestersoße	

#### Zubereitung

1. Schalotte schälen und sehr fein würfeln. Basilikum waschen, trocken schütteln und hacken. Butter, Schalotte, Basilikum, gut 3/4 Zitronenschale und 2 TL Zitronensaft mit dem Schneebesen des Rührgeräts verrühren.
2. Mit Salz, Pfeffer und Worcestersoße würzen. Zur Rolle formen, in Folie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.
3. Ofen vorheizen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: s. Hersteller). Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Fleisch waschen und trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben. Mit der Haut nach oben auf das Blech setzen.
4. Im heißen Ofen 40-45 Minuten braten.
5. Spargel waschen, holzige Enden abschneiden. Stangen schräg in Scheiben schneiden, Spargelköpfe ganz lassen. Nudeln in 3-4 l kochendem Salzwasser (ca. 1 TL Salz pro Liter) nach Packungsanweisung garen.
6. Spargel ca. 3 Minuten vor Ende der Garzeit zugeben und mitkochen.
7. Für die Soße Sahne steif schlagen und bis auf 1 EL in einem Topf aufkochen. Hitze reduzieren. Kalte Zitronenbutter in Stückchen nach und nach mit einem Schneebesen einrühren. Den Rest der Sahne unterheben (nicht mehr kochen!).
8. Fleisch aus dem Ofen nehmen, vom Knochen lösen. Nudeln und Spargel abtropfen lassen. Mit Hähnchenbrust und Soße anrichten. Rest der Zitronenschale drüberstreuen.

### Unser Jubiläums-Weinjahrgang 2016

Die Lese 2016 zu unserem 80-jährigen Familienjubiläum stellte erneut eine altbekannte Winzerweisheit unter Beweis: Der Herbst macht den Wein. Nachdem der Sommer durchwachsen begonnen hatte, zeigte sich der Herbst von seiner goldenen Seite. So konnten alle Rebsorten mit einer hohen Qualität der Trauben sowie mit außerordentlichen Mostgewichten geerntet werden. Auch die Voraussetzung für hochwertige Weine wurde im vollen Umfang erreicht, das Lesegut kam kerngesund auf die Presse und somit in die Weinfässer. Das Ergebnis kann sich sehen – und schmecken – lassen: Filigrane Weißweine mit einer milden, gut eingebundenen Säure bei ausgeprägter Aromatik, während sich die Rotweine als elegant, finessenreich und mit viel Frucht ausgestattet erweisen.





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



# Cuvée Noir GEROLD

Hommage an Gerold Bimmerle

Und es gibt noch zwei weitere tolle Neuigkeiten, die wir Ihnen aus dem Jubiläumsweinjahr 2016 präsentieren dürfen. Zu Ehren meines Vaters Gerold haben wir einen Jubiläumswein kreiert. Dies ist der Auftakt unserer Familienserie der Generationen. Die Hommage ist eine Cuvée Noir aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Spätburgunder. Dieser Wein ist eine Besonderheit, denn internationale Rebsorten spielten bisher in unserem Weingut nur eine Nebenrolle. Typisch badisch dominieren Spät-, Grausowie Weißburgunder und Riesling.

*Link zur Hommage Gerold Josef Bimmerle:*

<https://www.wein-bimmerle.de/index.php?misgroup=5,40>



**BENEDIKT BIMMERLE**

Ab sofort zum Erleben, die neue, fruchtige Weinkollektion „Benedikt Bimmerle“. Somit hält die 4. Generation Einzug in unser Weingut. Die Weine von Benedikt, meinem Sohn, kommen in ungewohnt frecher Aufmachung daher. Sie stehen für Lifestyle in Verbindung mit Tradition und Qualität. Die Weine entsprechen in Geschmack und Präsentation dem Lebensgefühl junger und jung gebliebener Weinfreunde – Geschmack leben. Doch sehen Sie selbst und entdecken Sie mehr: [www.benedikt-bimmerle.de](http://www.benedikt-bimmerle.de)

Nun wünschen wir Ihnen für die ersten Frühlingmomente viel Genuss mit einem unserer fruchtig-schlanken Weißweine oder einem Roten für die noch kühlen Nächte.

Herzlichst

Ihr   
Siegbert Bimmerle

