



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

NEWSLETTER

HERBST 2017



siegbert bimmerle
WEINGUT

Grauburgunder ist deutscher Meister & Weinlese 2017

- Facebook-Gewinnspiel
- Prämierungen – Erfolge
- Messen & Veranstaltungen
- Unsere Weinempfehlung
- Rezeptvorschlag
- Weinlese 2017



Liebe Kundinnen und Kunden,

der Herbst beginnt und in den Weinbau-gebieten herrscht Hochbetrieb. Statt auf unserem Weingut vor Ort zu arbeiten, waren wir in den Reben, um uns selbst einen Eindruck vom Lesegut zu verschaffen. Es war einfach wunderschön. Der Blick von einem unserer Weinberge im Renchtal reicht bis in die Vogesen – eine extrem beeindruckende Kulisse für eine erfolgreiche Weinlese 2017.

Eine besondere Ehre wurde unserem Grauburgunder Réserve 2016 zuteil. Bei der MUNDUSvini Sommerkostung 2017 wurde er mit dem Sonderpreis „**Bester Grauburgunder trocken Deutschlands**“ ausgezeichnet. Die nationalen / internationalen Prämierungen erfüllen Siegbert Bimmerle und sein Team mit Stolz, da sie die Qualitätsphilosophie bestätigen und die „Ernte“ für die herausragende Arbeit darstellen, die jedes Jahr in Weinberg und Keller geleistet wird. Wir sind deutscher Meister!

Zur Einstimmung auf den Herbst und um unsere „Freundschaft“ zu vertiefen, werden wir ein weiteres Gewinnspiel auf Facebook veranstalten. Aus Anlass des 80. Geburtstags unseres Vaters Gerold Bimmerle können Sie 1 x eine Flasche „Gerold“, Rotwein Cuvée, und 1x eine Flasche Sauvignon Blanc QbA trocken gewinnen. Wie das funktioniert und aktuelle Infos erfahren Sie auf unserer Facebook-Seite.

„Freunde“, wir freuen uns auf Sie:

<https://www.facebook.com/weingutbimmerle> oder aktuell nun auch auf Twitter unter [#weingutbimmerle](https://twitter.com/weingutbimmerle).

Freunde im „Booken“ oder „Twitchern“, schön, wenn wir verbunden sind!

MUNDUS vini[®]
THE GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD





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



Ein weiterer Höhepunkt war das New Pop Festival von SWR3 in Baden-Baden. Unsere Kolleginnen, die erst vor kurzem erfolgreich die Ausbildung zum Wineguide abgeschlossen haben, konnten dort ihr erweitertes Fachwissen unter Beweis stellen. In Anwesenheit von reichlich Prominenz, u.a. George Ezra, Jan Josef Liefers und Max Giesinger, wurde ein buntes Programm geboten. So gab es etwa bei Christoph Sonntag von SWR3 ein Stelldichein unserer Kolleginnen mit der ehemaligen Box-Weltmeisterin Regina Halmich, die nicht nur im Ring ausgezeichnete Figur macht.

Aktuelle Prämierungen 2017

- Bundes- und Landesweinprämierung 2017: **48 x Gold und 10 x Silber**
- **Meininger „best of riesling“ – Top 100** – Riesling Kabinett trocken überzeugte und gehört zum wiederholten Mal zu den Besten
- **TOP TEN Riesling Ortenau** – 2 x unter den besten Zehn!
Zum 7. Mal in Folge
- **2 x Gold & 6 x Silber** bei den **MUNDUSvini Verkostungen 2017**
- **„Bester Grauburgunder trocken Deutschlands“** – Sonderauszeichnung MUNDUSvini 2017
- DEHOGA **„Wein des Monats August 2017“** – 2016 Riesling Kabinett trocken
- **TOP 50 Weine UK** – Bimmerle unter den 50 besten Weinen der DWI in England
- **TOP 50 Weine China** – Bimmerle unter den 50 besten Weinen der DWI in China
- **DWWA (Decanter World Wine Awards) 2017 – SILBER & BRONZE** in England
- **Top 10 Weinbruderschaft BW** – 2015er Spätburgunder Spätlese trocken
- **Zeitschrift Selection** – Platz 4 Bestes Weinsortiment Deutschlands über 7,50 €
- **1 x Gold** bei Concours Mondial des Féminales – 2016 Chardonnay QbA trocken
- Platz 3 – **Top 10 Weinbruderschaft BW** – Spätburgunder Spätlese trocken
- **Palazzo Events 2017 deutschlandweit** – 2016 Riesling Kabinett trocken

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



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

**SIE SIND
EINGELADEN**



Messen & Veranstaltungen

Selbstverständlich sind wir wieder auf Messen und Veranstaltungen für Sie unterwegs:

14.10.2017	Bimmerle Classics München
27.10.2017	Weinclubber #4, Freiraum Offenburg
28.10.2017 bis 29.10.2017	BW Classics Berlin
25.11.2017 bis 26.11.2017	BW Classics Hannover

Den genauen Ort und die Uhrzeit finden Sie hier:

<https://www.wein-bimmerle.de/index.php?navid=1,17>

Unsere Weinempfehlung

2015 Spätburgunder Rotwein QbA trocken

Passend dazu:

Spätburgunder-Risotto mit gebratener Entenbrust und Waldpilzen

Rezept für 4 Personen

- 1 Entenbrust (ca. 300 g)
- je 150 g Pfifferlinge und Steinpilze
- 2 klein gewürfelte Schalotten
- je 1 TL Petersilie, Schnittlauch und Kerbel (gehackt)
- 4 EL Olivenöl

Für das Risotto

- 200 g Risotto-Reis
- 3 fein gewürfelte Schalotten
- 3 fein gewürfelte Knoblauchzehen
- 0,75 l Spätburgunder Rotwein
- 0,5 l Hühnerbrühe
- 8 EL fein geriebener Parmesan

Zubereitung

In einen hohen Topf die Schalotten und den Knoblauch in reichlich Olivenöl glasig anschwitzen, den Reis beigegeben und einige Minuten mit angehen lassen. Den Reis mit Spätburgunder und Hühnerbrühe ablöschen, er sollte immer etwas nass sein, doch nie „schwimmen“. Die Garzeit des Reises ist schwierig zu bestimmen, am besten regelmäßig testen; er sollte im Kern noch bissfest sein.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Entenbrust auf der Fettseite längs und quer einschneiden, so dass kleine Quadrate auf der Oberfläche entstehen, die das Fettgewebe durchschneiden. So wird die Brust beim Braten schön knusprig. Danach salzen und pfeffern.

In einer heißen Pfanne mit wenig Öl anbraten. So lange auf der Hautseite braten, bis die nach oben zeigende Fleischseite Glanz bekommt. Dann erst wenden und scharf, nur zum Schließen der Poren, auf der anderen Seite anbraten. Danach für acht Minuten in den Backofen schieben.

Die Pilze putzen und klein schneiden. In einer Pfanne zusammen mit den Schalotten kurz heiß anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze unter das Risotto mischen, den Parmesan vorsichtig bis zur gewünschten Konsistenz einrühren.

Die Entenbrust aus dem Backofen nehmen und in Scheiben schneiden. Das Risotto auf einem Teller anrichten, die Entenbrustscheiben darauf legen und mit Kräutern bestreuen.



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



Die Weinlese 2017 ist in vollem Gange

Das Jahr 2017 war abwechslungsreich, denn das Wetter zeigte sämtliche Facetten. Durch den Frühjahrsfrost wird die Ernte 2017 geringer ausfallen als die des Vorjahres und der Regen zur Erntezeit wird die Mengen durch überreifes Lesegut nochmals verringern. Gerade ist die Vorlese in vollem Gange. Dieses Jahr müssen wir die Weinlese besonders sorgfältig vornehmen, um die gesunden Trauben vollständig von den überreifen Trauben zu trennen – eine selbst gestellte Zusatzaufgabe, die sich in der Qualität unserer Weine widerspiegelt.

Auch wenn wir noch mitten in der Arbeit stecken, können wir heute schon sagen, dass die Weine des Jahrgangs 2017 sehr konzentriert und mit einer intensiven, natürlichen Aromatik ausgestattet sind. Wir freuen uns schon jetzt auf die ersten Tankproben!

Herzliche Grüße aus der herbstlichen Ortenau



Ihr
Siegbert Bimmerle