



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

NEWSLETTER



siegbert bimmerle
WEINGUT

SOMMER HOCH 3: SOMMER, SONNE, SAUVIGNON

Weinsymphonie

- Gewinnspiel
- Prämierungen – Erfolge
- Messen & Veranstaltungen – Bitte vormerken:
München, Berlin, Hannover, Offenburg
- Weinempfehlung
- Rezeptvorschlag
- Ausblick Weinlese 2018
- DSGVO – Zur Erinnerung

Liebe Kundinnen und Kunden,

der Sommer ist in diesem Jahr himmlisch und der Juli verabschiedete sich deutschlandweit mit Rekordtemperaturen. Zeit, das Büro auch mal früher zu verlassen und sich ein schattiges Plätzchen zum Entspannen zu suchen. Picknickdecke, Weinkühler, Gläser, leckeres Essen und eine Flasche Bimmerle Wein, kann es einen schöneren Abschluss des Tages geben?

Selbstverständlich sind wir Ihnen bei der richtigen Weinauswahl gerne behilflich.

Unser goldener Dreiklang aus Sauvignon Blanc, Riesling und Grauer Burgunder begleitet Sie durch den Sommer!

Um der anhaltenden Hitze entgegenzuwirken und für Erfrischung zu sorgen, verlosen wir das prämierte Trio unter all unseren Facebook-Fans. Wie Sie gewinnen können und aktuelle Infos erhalten, erfahren Sie auf unserer Facebook-Seite. „Freunde“, wir freuen uns auf Sie:

<https://www.facebook.com/weingutbimmerle>





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



Laufende Prämierungen 2018

- Laufende Bundes- und Landesweinprämierung 2018:
41 x Gold und 7 x Silber
- Sauvignon Blanc trocken **Platz 1 – Besucherwein 2018**
(Badische Weinmesse Offenburg)
- Mercure Weinlese – **Siegerwein** Chardonnay QbA trocken
- **2 x Top 10** in der jeweiligen Kategorie – **Grauburgunder-Preis 2018**
- **2 x in Folge** – Pinot Brut und Pinot Rosé Brut –
Meiningers Sektpreis 2018
- **4 x in Folge** – Riesling Kabinett trocken – „**Best of Riesling 2018**“
- **TOP TEN Riesling Ortenau** – 2 x unter den drei Besten der Region
- Rivaner trocken – gehört zu den Besten seiner Kategorie –
Müller-Thurgau-Preis 2018
- Grand GOLD, GOLD & SILBER bei Frankfurt International Trophy
- MUNDUSvini Frühjahrsverkostung – GOLD & SILBER
- 12. FÉMINALISE – GOLD international

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

Messen & Veranstaltungen

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

21.10.2018	Bimmerle Classics München
27.10.2018	Weinclubber #4, Freiraum Offenburg
28.10.2018 bis 29.10.2018	BW Classics Berlin
25.11.2018 bis 26.11.2018	BW Classics Hannover

Weinempfehlung

2017 Sauvignon Blanc QbA trocken

Platz 1 – Besucherwein 2018 bei der Badischen Weinmesse

Passend dazu die Rezeptempfehlung: Nudeln mit Zitronen-Tomaten-Hähnchen

Rezept für 4 Personen

4 Stiele Thymian	300 g Kirschtomaten
1 kleiner Zweig Rosmarin	400 g Spaghetti-Nudeln
1 Bio-Zitrone	25 g Butter
Salz	400 ml Hühnerbrühe
Pfeffer	100 g Schlagsahne
½ TL Zucker	6 Stiele Basilikum
6 EL Olivenöl	25 g frisch geriebener Parmesankäse
600 g Hähnchenfilet	Gefrierbeutel
2 Zwiebeln	250 ml Siegbert Bimmerle Sauvignon Blanc QbA trocken
7 Knoblauchzehen	



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



Zubereitung

1. Für die Marinade Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln vom Zweig zupfen und fein hacken. Zitrone gründlich waschen, trocken reiben und Schale fein abreiben.
2. Zitrone halbieren und Saft auspressen, einen Schluck Sauvignon Blanc trinken.
3. Zitronensaft, -schale, 1 TL Salz, 1 TL Pfeffer, Zucker und Kräuter verrühren. 2 EL Öl untermengen. Fleisch waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in Würfel schneiden. Fleisch in einen Gefrierbeutel geben, Marinade zufügen, Beutel verschließen.
4. Fleisch mit Marinade gut durchkneten, kalt stellen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
5. Inzwischen einen Schluck Sauvignon zu sich nehmen, Zwiebeln schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen, 3 Zehen beiseitelegen. Restlichen Knoblauch fein hacken. Tomaten waschen und gut abtropfen lassen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Tomaten darin unter Wenden kurz anbraten.
6. Mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. Spaghetti in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten, dabei restliche Knoblauchzehen mit in das Kochwasser geben.
7. 1 EL Öl und Butter in das Tomaten-Bratfett geben, erhitzen. Zwiebeln und gehackten Knoblauch hinzufügen und darin unter Wenden bei schwacher bis mittlerer Hitze glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben, anschwitzen, unter Rühren mit Brühe und Sahne ablöschen. Dabei wieder an sich denken und den inzwischen aufgekommenen Durst mit einem Schluck Wein löschen.
8. Aufkochen und unter Rühren ca. 1 Minute köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch mit Marinade zufügen und bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten unter Wenden braten. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und bis auf einige Blättchen fein hacken.
10. Nudeln in ein Sieb gießen, kurz abschrecken, gut abtropfen lassen. Nudeln, Tomaten und Fleisch unter die Soße mengen. Kurz erhitzen. In einer Schüssel anrichten, mit Basilikum und Parmesan bestreuen und zusammen mit dem Sauvignon Blanc servieren.

Ausblick Weinlese 2018

Das Team und ich sind bereits jeden Tag unterwegs, um die hervorragenden Qualitäten des Weinjahrgangs 2018 zu überwachen. Die Trauben der Rot- und Weißweine haben sich bisher extrem gut entwickelt und nun hoffen wir Ende August auf etwas kühlere Nächte und sonnige Tage in der goldenen Ortenau.

Ihnen, Ihrer Familie und Ihren Freunden wünsche ich weiterhin einen tollen Sommer und erholsame Urlaubstage mit einem ausgezeichneten Glas Wein!

Ihr

Siegbert Bimmerle



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

PS: Doppelt hält besser. Unter diesem Motto möchten wir heute unsere Information vom Mai 2018 noch einmal wiederholen

DSGVO – Wir haben unsere Datenschutzerklärung aktualisiert

Den Schutz Ihrer Daten und die Verwendung der persönlichen Daten unserer Kunden nehmen wir sehr ernst. Daher haben wir unsere Datenschutzpolitik an die neue EU-Datenschutzgrundverordnung (EU 2016/679) angepasst, die am 25. Mai in Kraft getreten ist. Sie können diese hier (<https://www.wein-bimmerle.de/index.php?navid=26>) abrufen. Wir empfehlen Ihnen, sich den Datenschutz vollständig durchzulesen.

Um Ihre Präferenzen zu ändern oder sich von unseren kommerziellen Mitteilungen (ca. 3 bis 8 mal im Jahr) abzumelden, klicken Sie bitte hier ([Newsletter abbestellen](#)).

