





NEWSLETTER



Endlich Frühling!

Liebe Kundinnen und Kunden.

endlich ist es Frühling und die Natur blüht wieder auf. Lassen Sie uns diese positive Stimmung aufnehmen! Lassen Sie uns optimistisch sein! Lassen Sie uns das Leben genießen! Besonders leicht fällt das mit unseren Frühlings- und Sommerweinen – #eiskalt & #anders.

Haben Sie schon einmal darüber nachgedacht, Weintrauben einzufrieren? Versuchen Sie sich an einer willkommenen Abwechslung, die den Wein nicht verwässert. Egal, ob rote oder weiße Trauben, beides ist eine(n) Versuch(ung) wert – und Rosé begeistert mit Geschmack und wundervollem Farbenspektrum.

Voller Stolz dürfen wir Ihnen verkünden, dass die prämierte **Frühlings- und Sommerweinkollektion** des **Weinjahrgangs 2020 vergoldet** worden ist!

Rivaner, Rosé und Blanc de Blanc, aber auch der Riesling Kabinett trocken und feinherb überzeugten gleich zu Beginn der Landesweinprämierung 2021. Insgesamt haben bisher alle zur Prämierung angestellten Weine #gold erhalten, auch der Grau- und der Weißburgunder sowie der Chardonnay konnten bei der Jury punkten. Dieser gelungene Einstand lässt auf weitere ausgezeichnete Ergebnisse im Laufe dieses Jahres hoffen. Da wegen der herrschenden Kontaktbeschränkungen offizielle Verkostungen von den Veranstaltern auf ein Minimum reduziert werden mussten, sind jetzt Sie gefragt – vertrauen Sie Ihrem eigenen Geschmack! Webshop

Bei der #weinlese 2020 war sehr viel Fingerspitzengefühl erforderlich, denn die Trauben hatten zwar früh das notwendige Mostgewicht (Öchsle), aber nicht die physiologische Reife (Geschmack), auch aromatische Reife oder innere Qualität genannt, erreicht. Aufgrund der unterschiedlichen Reifegrade stellte eine bestmögliche Selektion im Weinberg eine wesentliche Voraussetzung dar, um gute weiße und rote Weine zu erzeugen. Der perfekte Lesezeitpunkt machte es möglich, Weißweine zu vinifizieren, die sich durch Frische und eine feine Frucht mit gut ausbalancierter Säure auszeichnen, sowie Rotweine, die durch ihre samtige Eleganz und ihre fruchtige Würze überzeugen.

Möchten Sie an einer **digitalen #weinprobe** der neuen Weinjahrgänge teilnehmen? Anmeldungen werden ab sofort angenommen unter <u>bm.bimmerle@wein-bimmerle.de</u>.

In diesen ersten Frühlingstagen wünschen wir Ihnen und Ihren Familien weiterhin Durchhaltevermögen, vor allem aber: **Bleiben Sie gesund!**

Herzliche Grüße und schöne Ostern!

Ihre Winzerfamilie Siegbert Bimmerle

S.// Jim L



PS: Wenn Sie nicht über den Webshop oder bei Ihrem Händler vor Ort kaufen, lautet Ihr Kontakt während der Corona-Pandemie:

Frau Monika Kimmig

m.kimmig@wein-bimmerle.de

+49 160 9930.2222

Kontaktlose Abholungen sind jederzeit möglich!

Allgemeine Kontaktdaten:

WEINGUT & PRIVATKELLEREI BIMMERLE KG

Kirchstraße 4 77871 Renchen-Erlach

T 078 43-654 F 078 43-15 02

<u>info@wein-bimmerle.de</u> <u>www.wein-bimmerle.de</u>

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo-Fr 09.30 bis 12.00 Uhr

13.00 bis 18.00 Uhr

Sa 09.00 bis 14.00 Uhr

Außerhalb der Geschäftszeiten nach tel. Vereinbarung

Newsletter abbestellen