

# Newsletter

## August 2014



### Riesling, immer wieder Riesling und einer der BESTEN!

#### Themen:

- Die Prämierungen laufen ... Erste Ergebnisse
- Riesling, immer wieder Riesling ... einer der BESTEN!
- Sommertipp: Cuvée Blanc de Blancs
- Wie entwickelt sich der Weinjahrgang 2014?
- Lecker - Pfifferlinge in Weißweinsauce auf Tagliatelle und dazu ...
- Termine 2014 /2015

#### Unsere bisherigen Prämierungen 2014 in Kürze:

Landesprämierung	bisher 16 Mal Gold
Bundesprämierung	läuft noch, Ergebnisse erst im August
MUNDUS vini	Gold für 2012er Chardonnay Réserve trocken
Meiningers Weinwelt	„Best of Riesling 2014“ – Details siehe Punkt 2
TOP TEN Riesling Ortenau	– Wieder mit dabei, Details siehe Punkt 2

Weitere Auszeichnungen in diesem Jahr finden Sie [hier](#)

#### Riesling, immer wieder Riesling ... einer der BESTEN!

In der aktuellen Ausgabe unseres Newsletters berichten wir von den Erfolgen auf internationaler und regionaler Ebene.

In der neuesten Ausgabe von Meiningers Weinwelt steht der 2012er Riesling Réserve trocken mit 91 erzielten Punkten ganz oben auf der Liste der „Best of Riesling“ in der Kategorie „Trocken bis 12,5 Vol. %“ – als einziger aus ganz Baden. Überhaupt schafften es nur drei Weine aus Baden in die Top 100, die fünf Kategorien umfasste. Beim einzigartigen internationalen Riesling-Wettbewerb des renommierten Fachmagazins Weinwelt konkurrierten 1574 Proben aus der ganzen Welt in einer Blindverkostung. Unser Riesling konnte die internationale Jury, die unter den strengen Wettbewerbskriterien blind verkostete, überzeugen!

Zum 11. Mal in Folge sind wir in die „TOP TEN Riesling Ortenau“ prämiert worden. Dies bedeutet für uns, dass wir bisher jedes Jahr mit unseren Rieslingen zu den Besten der Ortenau gehörten. 2003 wurde der Wettbewerb zum ersten Mal durchgeführt. Seither findet alljährlich dieser exklusiv für Weinbaubetriebe aus dem Weinparadies Ortenau etablierte Wettbewerb statt. Zum zehnjährigen Jubiläum 2013 waren unsere Weine sogar auf Platz 1 der TOP TEN Riesling Ortenau.

In diesem Jahr wurden 80 Weine aus 25 Betrieben verkostet. Nach einer sensorischen Blindverkostung unter der Leitung des Badischen Weinbauverbands wurden am Ende zehn Betriebe prämiert ... und wir sind wieder mit dabei!





## Jetzt Sommerweine genießen – unser Tipp:

### Cuvée Blanc de Blancs

Nach vier Wochen Fußballschauen und Mitfiebern können wir unsere Freunde nun zu anderen Anlässen auf ein Gläschen Wein einladen. Bei warmen Sommertemperaturen bieten sich dabei leichte, spritzige und fruchtige Weine an. Die Klassiker sind Rivaner und Rosé – gut gekühlt ein Genuss.

Der Sommertipp von Siegbert Bimmerle: Unser Blanc de Blancs, eine Cuvée aus Riesling und Sauvignon Blanc. Er begeistert durch seine spritzige, frische Art sowie durch Aromen von Weinbergpfirsich, welche der Riesling verleiht. Die Kombination mit dem Sauvignon Blanc überzeugt durch Aromen exotischer Früchte wie Mango, Passionsfrucht und darüber hinaus durch Johannis- und Stachelbeeraromen.

*Überzeugen Sie sich selbst.*

### Ausblick auf den Jahrgang 2014



Aufgrund des sehr warmen Frühjahrs konnten die Reben früher als sonst austreiben. Die für die jungen Rebtriebe gefährlichen Spätfröste sind in diesem Jahr glücklicherweise ausgeblieben. Bereits Ende Mai blühten die Reben, bei Temperaturen über 35 °C kam es allerdings zu Verrieselungen. „Das bedeutet, dass einzelne Blüten abfallen. Es entstehen dadurch sehr lockere Traubenstrukturen. Dies hat sowohl positive Auswirkungen auf die Farbgebung unserer Rotweinsorten als auch auf den Gesundheitszustand“, erläutert Kellermeister Thomas Hirt. Das derzeit wechselhafte Wetter und vor allem der reichlich fallende Regen waren nach dem trockenen Juni mehr als nötig. Dadurch hat sich das Wachstum sprunghaft entwickelt, so dass wir ein bis zwei Wochen vor dem langjährigen Mittel der Rebentwicklung stehen.

„Wir erwarten deshalb eine frühe Ernte und entsprechend einen Jahrgang mit hohen Qualitäten, der sich vor allem beim Spätburgunder bemerkbar machen wird“, blickt Siegbert Bimmerle in die Zukunft.

### Lecker – Pfifferlinge in Weißweinsauce auf Tagliatelle und dazu ...

#### Rezept für 2 bis 3 Personen

400 g Tagliatelle

400 g Pfifferlinge

1 Schuss Riesling oder evtl. unser Sommerwein Blanc de Blancs

1 Becher Crème fraîche

3 bis 4 Schalotten

Etwas Kräuter (Petersilie, Schnittlauch)

Zubereitung:

Arbeitszeit: ca. 10 Min. / Kochzeit: ca. 10 Min.



Die Tagliatelle in Salzwasser bissfest kochen. Währenddessen die Schalotten schälen, klein hacken und glasig anbraten. Die Pfifferlinge hinzugeben und anbraten, bis aus den Pilzen Wasser austritt.

Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Danach mit Salz, Pfeffer würzen und Kräuter hinzugeben. Crème fraîche einrühren, kurz aufkochen. Die Tagliatelle auf 2 oder 3 Tellern anrichten und die Pilzsoße darüber geben.

Guten Appetit!



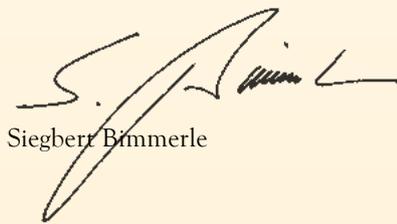
## Termine 2014 / 2015

24. bis 26. Oktober 2014	Fine Messe Baden-Baden (Kurhaus)
25. bis 26. Oktober 2014	Baden-Württemberg Classics Berlin (Hangar 2, Tempelhof)
31. Oktober 2014	Bimmerle auf der Offerta Showbühne um 11.30 Uhr (Karlsruhe)
22. bis 23. November 2014	Baden-Württemberg Classics München (Kleine Olympiahalle, Spiridon-Louis-Ring 21)
Winter 2014	Seminar Käse & Wein mit VHS Renchtal bei uns im Weinrefugium in Renchen-Erlach
Frühjahr 2015	Seminar Käse & Wein mit VHS Renchtal bei uns im Weinrefugium in Renchen-Erlach
15. bis 17. März 2015	ProWein Düsseldorf (nur für Fachbesucher)
09. bis 10. Mai 2015	Badische Weinmesse Offenburg

Liebe Kundinnen und Kunden, wir wünschen weiterhin genussvolle Stunden mit unseren feinen Weinen.

Mit sommerlichen Grüßen aus Baden

Ihr



Siegbert Bimmerle

