



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

# Newsletter

## Winter 2016



siegbert bimmerle

### Rückblick 2015, Eiswein und Ausblick 2016

- Rückblick 2015
- Eiswein – Es gibt ihn doch!
- Ausblick und Termine 2016
- Zum Schluss – Winterlicher Gruß

#### 1. Das Jahr 2015 – Ein Jahr der doppelten Erfolge!

- 2 x Landesehrenpreis für Baden (Auszeichnung Gesamtleistung der Betriebe) – Zum 7. Mal in Folge!
- Landesprämierung: 6 x Gold für Frühlings- und Sommerweine
- Bundes- und Landesweinprämierung: 39 x Gold & 5 x Silber; 1 Top 10 Wein
- Top 100 Weinbaubetriebe Deutschlands (DLG)
- Platz 1 aus 210 Weinen beim DEHOGA-Wettbewerb Baden-Württemberg – 2013 Spätburgunder Rotwein Eichenholzfass gereift trocken
- 2 x Gold & 2 x Silber beim internationalen Weinwettbewerb von Meiningers Weinwelt MUNDUS VINI
- 2 x beste Punktzahl der Ortenau von Meiningers Weinwelt beim Verkostungswettbewerb die „Besten Grau- & Weißburgunder Deutschlands“
- TOP 39 – Frühlings- und Sommerweine DEHOGA Baden-Württemberg – Rosé QbA. trocken
- 3 x Silber bei der Premium Select Wine Challenge (Zeitschrift Selection)
- Weinwelt – best of riesling 2015 – 2014 Riesling Spätlese trocken unter den TOP 100
- TOP TEN Riesling Ortenau 2015
- Doppelsieg bei der TOP TEN Rotwein Ortenau 2015
- awc vienna – Eine der drei besten Beerenauslesen der Welt! 3 x Gold & 14 x Silber
- FOCUS Weintest – Unter den zehn besten Grauburgundern Deutschlands!
- ROTWEINPREIS 2015 von Meiningers Weinwelt – Drei Weine unter den Besten

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



Meiningers  
weinwelt

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



## 2. Erste erfolgreiche Eisweinlese im Renchtal und im Baden-Badener Rebland – Premiere geschafft!

Es gibt ihn doch, den Eiswein. Am Montag (18.01.2016) und Donnerstag (21.01.2016) in den frühen Morgenstunden war es so weit. Siegbert Bimmerle und Kellermeister Thomas Hirt waren zusammen mit über 30 fleißigen Helfern im Einsatz, um bei minus zehn Grad die hochwertigen Riesling-Trauben zu ernten.

„Die Wartezeit bei der Produktion des seltenen Tropfens Eiswein ist ein Pokerspiel mit großem Risiko. Viele Winzer waren zu ungeduldig und haben ihre Spitzenqualitäten bereits gelesen. Wir nicht, denn der Weinjahrgang 2015 ist ein Jahrhundertjahrgang. Aus diesem Grund wollten wir unser Sortiment unbedingt mit einem Eiswein krönen“, erklärt Siegbert Bimmerle die Zurückhaltung während der letzten Wochen. „Wir wurden mit einem Kälteeinbruch im Januar belohnt. Jetzt herrschen die notwendigen Voraussetzungen für die erlesene Kostbarkeit Eiswein. Diesen besonderen Riesling mit der Prädikatsstufe Eiswein kann man noch die nächsten 50 Jahre genießen“, so Bimmerle weiter.

Nach dem Bilderbuchherbst 2015 mit angenehm warmen Tagestemperaturen und kühlen Nächten hofften alle auf einen optimalen Winter für Eiswein. Während sich der Weinjahrgang 2015 in den Tanks zu dichten Weißweinen mit frischer, nachhaltiger Eleganz und kräftigen, ausdrucksstarken Rotweinen entwickelt hat, erwies sich die Wintersaison bislang als zu mild.

Die edle Kostbarkeit „Eiswein“ darf erst ab minus sieben Grad Celsius gefroren gelesen werden. Je länger die Trauben an den Reben hängen, desto mehr Flüssigkeit verlieren sie. Eiswein ist ein extrem hochwertiger, edelsüßer Wein. „Es muss bei der Lese noch kälter sein als sieben Grad minus – möglichst zwei Tage am Stück, da der Eiswein mit minus sieben Grad aus der Presse laufen sollte“, fasst Siegbert Bimmerle die idealen Bedingungen zusammen.

Bei Eiswein sieht man sich mit wesentlich komplexeren Herausforderungen konfrontiert als bei normalen Weinen. Einmal mehr kommt es auf das perfekte Zusammenspiel von Natur und Mensch an, wobei freilich die Gesetze der Natur die federführende Komponente darstellen. Kellermeister Thomas Hirt verrät, was das Geheimnis der Rarität Eiswein ausmacht: „Anders als Wasser, das bei null Grad gefriert, gefriert extraktreicher Traubensaft erst ab minus sieben Grad. Allerdings gefriert nicht der ganze Saft in der Beere, sondern nur das reine Wasser im Traubensaft. Dadurch wird der übrig gebliebene flüssige Traubensaft hochkonzentriert. Das in den Beeren enthaltene Wasser bleibt als Eis auf der Kelter zurück, während nur der süßeste Saft als hochkonzentrierter Most gewonnen wird.“

„Erstmalig haben wir das Meisterstück aller Winzer – den Eiswein – mit Geduld, Ausdauer und hoher Risikobereitschaft gelesen“, freut sich Siegbert Bimmerle und kann es kaum erwarten, den ersten Riesling, die königliche Rebsorte unter den Weißweinen, mit der Prädikatsstufe Eiswein in der nächsten Wintersaison zu genießen.



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



### 3. Auch in 2016 bleibt es spannend

#### 3 a) Was ist in den vergangenen Monaten passiert?

In den letzten Jahren haben wir unseren Betrieb Stück für Stück erweitert. Für uns steht die Qualität unserer Weine im Mittelpunkt allen Wirkens. Wein ist unsere Leidenschaft und die ständige Steigerung der Qualität unser täglicher Antrieb.

Aus diesem Grund werden wir zur Abfüllung des Jahrhundertweinjahrgangs 2015 eine neue Abfüllstraße in Betrieb nehmen. Seien Sie gespannt! Einen ersten Eindruck erhalten Sie durch die seitlich beigefügten Bilder. Hier werden die ersten Einzelteile der neuen Abfüllung angeliefert.

*Sie möchten mehr über die Weinlese, unser Weingut und die Eisweinlese erfahren?*

*Dann schauen Sie doch vorbei unter:*

<http://www.wein-bimmerle.de/index.php?navid=5>

Dort finden Sie Impressionen vom Herbst 2015, von der Vinifizierung, aber auch das frostige Vergnügen der Eisweinlese können Sie nachverfolgen.

#### 3 b) Termine 2016

26.02.2016	VHS Ortenau – Wein- & Käse-Seminar im Hause Siegbert Bimmerle
13.03.2016 – 15.03.2016	ProWein in Düsseldorf 2016 – Halle 13 mit der Standnr. 13C119
23.04.2016	Herzhafter Schinken- & Wein-Abend
07.05.2016 – 08.05.2016	Badische Weinmesse Offenburg
28.07.2016	Sommer-Wein-Abend
13.10.2016	Räucherfisch & Wein

#### Weitere Termine (bislang ohne Datum)

Oktober/November 2016	Weinmesse in München (Achtung: Die BW Classics findet nicht mehr statt, aber wir werden selbst ein Event für Sie organisieren und freuen uns schon heute, dass Sie wieder mit dabei sind!)
November 2016	BW Classics in Hannover
November/Dezember 2016	BW Classics in Berlin

*Lust auf weitere Veranstaltungen? Diese finden Sie hier:*

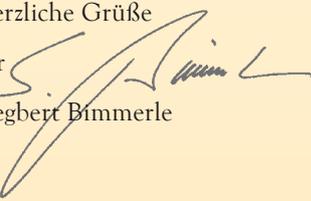
<http://www.wein-bimmerle.de/index.php?navid=1,17>

### 4. Zum Schluss – Winterlicher Gruß

Sehr geehrte Freunde des guten Weines,

die Weinlese 2015 ist mit der Ernte des Eisweins erfolgreich beendet. Die Vinifizierung des Jahrhundertweinjahrgangs ist im vollen Gange. Freuen Sie sich auf die typischen Frühlingweine wie Rivaner, Rosé oder Blanc de Blanc oder einen feinen Weißburgunder beziehungsweise Grauburgunder. Selbstverständlich kommen die Genießer samtiger Rotweine auch nicht zu kurz, das versprechen wir Ihnen!

Herzliche Grüße

Ihr  
  
Siegbert Bimmerle