

BADEN — RENCHEN



## Bimmerle

### Kontakt

Kirchstraße 4  
77871 Renchen  
Tel. 07843-654  
Fax: 07843-1502  
www.wein-bimmerle.de  
info@wein-bimmerle.de

### Besuchszeiten

Mo.-Fr. 8-12 + 13-17 Uhr  
Sa. 9-13 Uhr

### Inhaber

Siegbert Bimmerle

### Kellermeister

Philipp Milke

### Rebfläche

150 Hektar

### Produktion

1.200.000 Flaschen

Das Weingut Bimmerle wurde 1936 von Josef Bimmerle gegründet. Er war Weinhändler, sein Sohn Gerold begann mit eigenem Weinbau. Als gelernter Weinküfer übernahm Enkel Siegbert 1986 den Betrieb in dritter Generation. Mit seinem Sohn Benedikt arbeitet bereits die nächste Generation im Betrieb mit. Die Weinkellerei Bimmerle verfügt über 38 Vertragswinzer, die sich mit dem Weingut zu einer Erzeugergemeinschaft zusammengeschlossen haben. Die Weinberge dieser Erzeugergemeinschaft befinden sich vor allem in den Lagen Oberkircher Renchtäler, Oberkircher Schlossberg und Waldulmer Pfarrberg, erstrecken sich über mehr als 90 Kilometer, beginnend im Norden in Baden-Baden über Oberkirch und Durbach bis tief in den Süden nach Ettenheim und Ringsheim, erstrecken sich also über die Ortenau und den Breisgau. Rote und weiße Sorten nehmen jeweils etwa die Hälfte der Rebfläche ein, wobei Spätburgunder, Müller-Thurgau und Riesling die dominierenden Rebsorten sind. Seit Juli 2019 ist Philipp Milke erster Kellermeister.

### Kollektion

Die beiden Reserve 500-Weine stehen in diesem Jahr ganz klar an der Spitze der Kollektion. Der Spätburgunder aus dem Jahrgang 2020 zeigt gute Konzentration, etwas Gewürze, reife Frucht, besitzt Fülle und Kraft, klare reife Frucht, gute Struktur und Substanz. Der Chardonnay, Jahrgang 2021, zeigt ebenfalls viel Konzentration im Bouquet, dazu Vanille- und Toastnoten, ist stoffig und konzentriert im Mund, besitzt viel Kraft und Substanz. Im Jahrgang 2022 gefallen uns drei trockene weiße Spätlesen besonders gut: Der sehr offene, rauchig-würzige Riesling ist füllig und saftig bei reifer süßer Frucht, der Weißburgunder ist wunderschön reintönig, sehr saftig und ebenfalls merklich süß, der Chardonnay ist konzentriert, kraftvoll und zupackend. Auch der Spätburgunder Rosé kann punkten, setzt ganz auf Frische und rote Früchte, ist geradlinig und zupackend bei feiner Frucht und Grip. —

### Weinbewertung

- 82** 2022 Weißer Burgunder Kabinett trocken | 13%/10,90€
- 82** 2022 Grauer Burgunder Kabinett trocken | 13%/10,90€
- 82** 2022 Blanc de Blanc Weißburgunder Auxerrois trocken | 13%/8,90€
- 84** 2022 Riesling Spätlese trocken | 12,5%/14,90€
- 84** 2022 Weißer Burgunder Spätlese trocken | 13,5%/14,90€
- 84** 2022 Chardonnay Spätlese trocken | 13,5%/14,90€
- 82** 2022 Sauvignon Blanc Spätlese trocken | 13%/14,90€
- 87** 2021 Chardonnay trocken „Reserve 500“ | 13%/29,-€
- 84** 2022 Spätburgunder Rosé trocken | 12,5%/8,90€
- 82** 2020 Spätburgunder trocken | 13,5%/10,90€
- 87** 2020 Spätburgunder trocken „Reserve 500“ | 13,5%/29,-€



Gerhard Eichelmann  
Heidelberg, im November 2023  
Gerhard Eichelmann, Herausgeber