

■ WIR SIND FÜR SIE DA



siegbert bimmerle

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. - Fr. 08.00 - 12.00 Uhr
13.00 - 18.00 Uhr
Sa. 09.00 - 14.00 Uhr

Außerhalb der Geschäftszeiten nach tel. Vereinbarung

WEINPROBEN UND KELLERFÜHRUNG

Genießen Sie eine feine Weinwelt, die wir nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen oder lassen Sie sich überraschen:

Weinprobe für den ersten Genuss

Genießen Sie 6 Weine und ein Glas Sekt zum Empfang
10,00 Euro/p.P.

Weinprobe Premium

Genussvoll verkosten Sie 8 Weine und ein Glas Sekt zum Empfang
13,00 Euro/p.P.

WEINLISTE 2010

Sparkasse Offenburg/Ortenau
BLZ 664 500 50
Konto 60 22 52 9

USt-IdNr. 142534438
Steuernummer 1400200473
Amtsgericht HRA 490058 Freiburg

VERKAUFS-, LIEFER- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN (AGB)

Unser Angebot ist freibleibend. Mit Erscheinen der neuen Preisliste verlieren alle vorangegangenen Preislisten ihre Gültigkeit. Die Preise verstehen sich ab Keller Renchen-Erlach. Die Lieferung erfolgt auf Kosten und Gefahr des Käufers. Eine Transportversicherung wird nur auf ausdrücklichen Wunsch des Käufers und dessen Kosten vorgenommen.

Ist ein bestellter Weinjahrgang vergriffen, behalten wir es uns vor, den Folgejahrgang der gleichen Weinsorte zu liefern, es sei denn, dies wird ausdrücklich nicht gewünscht. Beanstandungen können nur berücksichtigt werden, wenn diese spätestens 8 Tage nach Empfang der Ware vorgebracht werden. Verluste und Beschädigungen beim Versand sind vom Empfänger bei Annahme der Sendung zu reklamieren und vom Transportunternehmen dokumentieren zu lassen, damit der Entschädigungsanspruch nicht erlischt.

Auskristallisierungen im Wein in Form von Weinstein sind naturbedingt und kein Beanstandungsgrund. Bei Jahrgangsänderungen und Neuabfüllungen können sich bei Weinen der gleichen Bezeichnung und Qualitätsstufe in den Analysenwerten kleine Abweichungen ergeben.

Alle Weine und Sekte sind in 6er-Verpackungseinheiten verpackt. Bis zu einer Menge von 60 Flaschen liefern wir in unterschiedlichen Kartongrößen per Post/Paketdienst und ab ca. 60 Flaschen per Spedition/LKW. Verpackungs- und Versandkosten werden zum Selbstkostenpreis verrechnet. Die Lieferung von Wein und Sekt ist einschließlich Glas. Wir liefern schnellstmöglich; termingebundene Lieferungen führen wir nach vorheriger Absprache aus.

Das Weingut-Weinhaus Bimmerle KG kann Vorauszahlungen, Teilzahlungen oder Barzahlungen bei Übergabe verlangen. Diskontspesen oder sonstige Spesen trägt der Käufer. Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollen Bezahlung des Kaufpreises aller Forderungen, die das Weingut-Weinhaus Bimmerle KG aus der Geschäftsbeziehung mit dem Käufer gegen diesen hat oder künftig erwirbt, Eigentum des Weingut-Weinhauses Bimmerle KG. Alle Fälle höherer Gewalt entbinden uns von unseren Lieferverpflichtungen. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Oberkirch/Baden. Es gilt deutsches Recht.

Preise:	inkl. gesetzlicher Sekt- und Mehrwertsteuer
Pfand:	keine Berechnung/Vergütung – Glas inklusive
Versandkosten:	ab einem Warenwert von 300,00 Euro erfolgt die Lieferung innerhalb der BRD frei Haus (Festland)
Zahlungsziel:	14 Tage ohne Abzug

10 JAHRE PRÄMIERUNGEN FÜR GENUSS

Das richtige Feingefühl spielt bei Wein und Mensch eine große Rolle. Den eigenen Geschmack zu finden ist jedoch immer eine Herausforderung. Die Prämierungen und Auszeichnungen unterstützen bei der guten Wahl, denn es gibt viele Gründe, Wein zu lieben:

- 2 x Landesehrenpreis des Badischen Weinbauverbandes
- Bundesehrenpreis der deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG)
- 3 GoldExtra, 6 Top10 Weine, 161 Gold-, 42 Silber- und 8 Bronzemedailles des badischen Weinbauverbandes und der DLG seit Prämierungsbeginn 1999
- Top-Platzierungen bei „Beste Collection Rotwein trocken“ der DLG
- Bester von 26 Rotwein Betrieben der Ortenau und gehört zu den Top100 Weinbetrieben Deutschlands
- Gold und Silber beim internationalen Weinpreis – MUNDUSvini Gold
- Silber beim „Best of Riesling Wettbewerb“ – Vinum
- Weinführer Gault Millau, Eichelmann, Selection und Wein+Markt vergaben Bestnoten

QUALITÄT VERPFLICHTET

Das Weingut-Weinhaus Siegbert Bimmerle wurde bereits 1936 gegründet. Die Ortenau (Baden) zwischen Offenburg und Baden-Baden ist die Heimat des Traditionsunternehmens. Heute wird es in der 3. Generation von Siegbert Bimmerle mit Leidenschaft geführt. Qualität steht für ihn an erster Stelle, ganz nach seinem Leitspruch: „Das Erzeugen guter Trauben ist eine Kunst. Daraus einen guten Wein zu bereiten, eine noch größere. Gute Weine gehören zu unserer Kultur.“

Dieser hohe Qualitätsanspruch wird konsequent umgesetzt. So wurde das Weinrefugium geschaffen. Ein Ort, der durch stilvolle Einrichtung seinen Gästen viele Möglichkeiten zum Feiern und Verkosten der feinen Weine bietet: Wein & Ambiente für höchsten Genuss.

Artikel	Jahr	Sorte	Inhalt l	Preis €/Flasche	Alkohol % vol.	Restzucker g/l	Säure g/l
---------	------	-------	----------	-----------------	----------------	----------------	-----------

AUS DER LAGE OBERKIRCH IM RENCHTAL

MÜLLER-THURGAU

11101	2009	Qualitätswein b. A.	1,0	4,00	12,0	16,4	6,0
11102	2009	Qualitätswein b. A. trocken	1,0	4,00	12,0	5,8	6,0

RIVANER

11702	2009	Qualitätswein b. A. trocken	0,75	4,75	12,0	7,1	5,8
-------	------	-----------------------------	------	------	------	-----	-----

KLINGELBERGER (RIESLING)

12101	2009	Qualitätswein b. A.	1,0	5,80	12,0	17,4	7,6
12102	2009	Qualitätswein b. A. trocken	1,0	5,80	12,0	6,5	7,6
12701	2009	Kabinett trocken	0,75	7,60	12,0	6,6	7,6
12702	2009	Kabinett feinherb	0,75	7,60	11,5	15,5	7,5
12708	2009	Spätlese trocken	0,75	9,00	12,5	6,5	7,5

GRAUER BURGUNDER

13105	2009	Qualitätswein b. A. trocken	1,0	6,00	13,0	6,1	6,4
13701	2009	Kabinett trocken	0,75	7,90	13,5	5,9	6,4
13703	2009	Spätlese trocken	0,75	9,50	13,5	5,2	6,4

WEISSER BURGUNDER

13108	2009	Qualitätswein b. A. trocken	1,0	6,00	12,5	6,2	6,5
13706	2009	Kabinett trocken	0,75	7,90	13,0	5,8	6,4

AUXERROIS

13709	2009	Qualitätswein b. A. trocken	0,75	8,00	13,5	5,2	5,9
-------	------	-----------------------------	------	------	------	-----	-----

Artikel	Jahr	Sorte	Inhalt l	Preis €/Flasche	Alkohol % vol.	Restzucker g/l	Säure g/l
---------	------	-------	----------	-----------------	----------------	----------------	-----------

CHARDONNAY

19703	2008	Spätlese trocken	0,75	10,50	13,0	5,2	6,6
-------	------	------------------	------	-------	------	-----	-----

SAUVIGNON BLANC

19701	2009	Spätlese trocken	0,75	13,50	13,5	6,1	6,6
-------	------	------------------	------	-------	------	-----	-----

SCHEUREBE

19702	2008	Spätlese	0,75	9,50	11,0	38,1	6,9
-------	------	----------	------	------	------	------	-----

SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST

14101	2008	Qualitätswein b. A.	1,0	5,80	12,0	17,9	6,6
14702	2008	Kabinett	0,75	7,90	11,0	23,0	6,1

SPÄTBURGUNDER ROSÉ

14701	2009	Qualitätswein b. A. trocken	0,75	6,50	13,0	6,5	6,3
-------	------	-----------------------------	------	------	------	-----	-----

CABERNET SAUVIGNON

15701	2007	Qualitätswein b. A. trocken im Barrique gereift	0,75	15,00	15,0	3,9	4,9
-------	------	--	------	-------	------	-----	-----

SPÄTBURGUNDER ROTWEIN

15101	2009	Qualitätswein b. A.	1,0	6,00	13,0	15,1	4,4
15102	2009	Qualitätswein b. A. trocken	1,0	6,00	13,5	5,6	4,6
15703	2008	Qualitätswein b. A.	0,75	7,90	13,0	14,9	4,8
15704	2008	Qualitätswein b. A. trocken	0,75	7,90	13,5	5,9	4,8
15501	2009	Qualitätswein b. A. trocken	0,5	5,00	14,0	4,5	4,9
15712	2008	Kabinett	0,75	8,50	12,5	14,5	4,6
15714	2008	Kabinett trocken	0,75	8,50	13,0	5,1	4,5
15716	2009	Spätlese trocken	0,75	11,00	14,0	4,5	4,8
15719	2003	Auslese trocken	0,75	18,00	15,0	6,1	4,3
15502	2003	Auslese trocken	0,5	14,00	15,0	6,1	4,3

Artikel	Jahr	Sorte	Inhalt l	Preis €/Flasche	Alkohol % vol.	Restzucker g/l	Säure g/l
---------	------	-------	----------	-----------------	----------------	----------------	-----------

PINOT NOIR *S*

Selektions-Lese 14 Monate im kleinen Holzfass gereift, großer Wein mit internationalem Charakter

15702	2006	Qualitätswein b.A. trocken	0,75	18,00	13,5	1,8	4,6
-------	------	----------------------------	------	-------	------	-----	-----

HOLZFASS GEREIFT SPÄTBURGUNDER ROTWEIN

15765	2008	Qualitätswein b.A. trocken	0,75	9,90	13,5	5,2	4,4
-------	------	----------------------------	------	------	------	-----	-----

BARRIQUE-AUSBAU SPÄTBURGUNDER ROTWEIN

im Eichenholzfass gelagert

15762	2005	Qualitätswein b.A. trocken	0,75	11,00	13,5	4,3	4,6
-------	------	----------------------------	------	-------	------	-----	-----

WINZER-SEKT

KLASSISCHE FLASCHENGÄRUNG

16702	2007	Klingelberger (Riesling) Brut	0,75	11,00	12,5	12,2	6,2
-------	------	-------------------------------	------	-------	------	------	-----

16713	2008	Pinot Rosé	0,75	9,90	12,5	6,3	19,8
-------	------	------------	------	------	------	-----	------

SECCO

SECCO BLANC

16714		Perlwein	0,75	6,00	11,0	18,0	6,5
-------	--	----------	------	------	------	------	-----

SEKT

BIMMERLES ZAUBERFLÖTE

16711		halbtrocken	0,75	5,50			
-------	--	-------------	------	------	--	--	--

16712		trocken	0,75	5,50			
-------	--	---------	------	------	--	--	--

■ DIE WEINSORTEN

Prämierungen sind sehr hilfreich, jedoch entscheidet am Ende der eigene Geschmack. Die Reb- oder Traubensorte bestimmt primär den Charakter des Weines, aber auch dessen Art und Geschmack.

Müller-Thurgau

Die 1882 entstandene Züchtung Dr. Hermann Müllers ist die häufigste angebaute Rebsorte in Deutschland. Der Müller-Thurgau ist ein Wein, der wegen seiner geringen Säure sehr bekömmlich ist. Fruchtig wie grüner Apfel, Honigmelone oder auch Maracuja.

Klingelberger (Riesling)

Keine Rebsorte der Welt ist in der Lage, Frucht, Säure, Süße und Alkohol so geschmacksvollendet und vielschichtig zu vereinen. Ein Wein, der mit feinem blumigem Frucht- und großem Bukett überzeugt. Er ist würzig, hat eine frische Säure und eine ausgeglichene Süße, die je nach Ausbau variiert (trocken - halbtrocken - lieblich). Aprikosen, Pfirsiche, Birne oder Apfel beschreiben diesen geschmackvollen Genuss.

Weißer Burgunder

Weißer Burgunder ist in seiner Heimat als „Pinot blanc“ bekannt und nicht zu verwechseln mit dem Chardonnay, auch wenn sich die Sorten in manchem ähneln. Mittlerweile zählt der Weiße Burgunder zu den großen und etablierten Rebsorten Deutschlands. Trocken ausgebaut, ist er relativ körperreich und voluminös, mit einer angenehmen Säure und Fruchtaromen wie Birne, Ananas, Banane und Zitrus.

Grauer Burgunder

Der Graue Burgunder, auch bekannt als „Pinot Gris“, ist ein frischer, leichter und trocken ausgebaute Burgunder. Grauer Burgunder, früher auch Ruländer genannt, ist anno 1711 im Garten des Speyerer Apothekers Ruland wild gewachsen. Ruland soll diese Rebsorte anschließend verbreitet haben. Heutzutage hat sich die deutsche Wein-Fachwelt geeinigt: Wird der Rebsaft trocken ausgebaut, ist es ein Grauburgunder, wird er dagegen lieblich angeboten, so ist es ein Ruländer. Melone, Quitte, Haselnuss, aber auch Honig und Banane umschreiben die Köstlichkeit.

Spätburgunder Rotwein & Rosé

Die blaue Spätburgunder-Traube wird zu Spätburgunder Rotwein und Spätburgunder Weißherbst (Rosé) ausgebaut. Der Unterschied zwischen Rotwein und Weißherbst (Rosé) besteht darin, dass die blaue Spätburgunder Traube für Rotwein 4 - 5 Tage auf der Traubenmaische vergärt und die Spätburgunder Weißherbst(Rosé)-Traubenmaische sofort gepresst und ausgebaut wird. Die Rotweine der Ortenau heben sich besonders durch den natürlichen rubinroten Schimmer hervor. Die Weine der Sorte „Blauer Spätburgunder“ gelten als die besten Rotweine der Welt, deren Aromen an Brombeeren, Erdbeeren oder Himbeeren erinnern. Ihre samtige Eleganz und das kräftige Bukett werden bei Zimmertemperatur voll ausgeschöpft. Der Spätburgunder Weißherbst (Rosé) ist eine Weinart, deren leichte, spritzig-frische Säure kühl serviert den Geschmack nach Quitte, Melone und Erdbeere noch unterstützt.

■ DIE LAGEN-VIELFALT VON DER SONNE BEVORZUGT

Die guten Lagen der Reben in südlicher Richtung erreichen mit circa 128 Sonnentagen pro Jahr die höchsten Öchslewerte. Diese tragen maßgeblich zur hohen und zugleich fettenreichen Qualität der Weine bei.

■ DREI WICHTIGE FAKTOREN: BODEN, ANBAU UND AUSBAU

Auf verschiedenen Böden, wie z. B. Granitverwitterungsgesteinsböden, bauen Vertragswinzer, welche zu einer Erzeugergemeinschaft zusammengeschlossen sind, hochwertiges Traubenmaterial an. Auf mehr als 30 Hektar wird großer Wert auf Weinbergarbeit gelegt: kurzer Anschnitt, viel Laubarbeit, Ausdünnen auf einen Trieb, aber auch umweltschonende Bearbeitung. Mit Hilfe modernster Technik der Kellerwirtschaft, beispielsweise einer temperaturgesteuerten Anlage zur Kaltvergärung von Weißweinen oder Maischegärbehälter für Rotweine, werden hervorragende Qualitäten ausgebaut.