



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



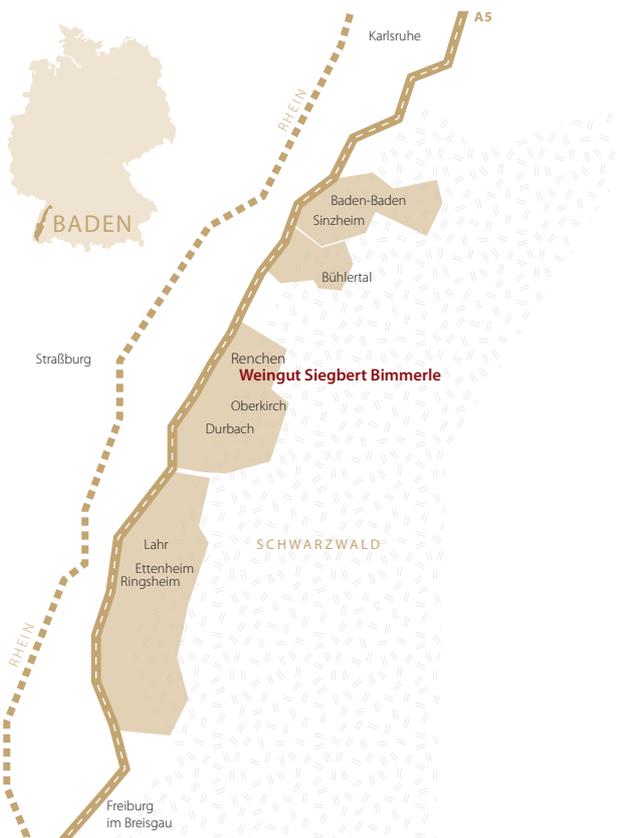
siegbert bimmerle
 WEINGUT



WEINGUT SIEGBERT BIMMERLE

Das Weingut Bimmerle wurde bereits 1936 von Großvater Josef Bimmerle gegründet und wird heute in der 3. Generation von Siegbert Bimmerle mit Leidenschaft geführt.

1986 hat Siegbert das Weingut mit einer Größe von 6,34 Hektar übernommen. Aktuell werden rund 153 Hektar bewirtschaftet. Die Rebflächen erstrecken sich über eine Fläche von ca. 90 km, beginnend in der nördlichen Ortenau mit Baden-Baden über das Renchtal, Durbachtal bis in die südliche Ortenau / den nördlichen Breisgau bei Ettenheim. Diese Ausdehnung der Weinlagen auf vier Gebiete ermöglicht eine Vielfalt an Geschmack. Jede Rebsorte findet bestmögliche Voraussetzungen für die Entwicklung sowie das Wachstum, da sie auf den für sie optimalen Bodenverhältnissen gedeiht.



BADEN-BADEN (NÖRDLICHE ORTENAU):

- Boden: Arkosesandstein mit hohem Porphyrananteil
- Wein: Riesling und Sauvignon Blanc

BÜHLERTAL (NÖRDLICHE ORTENAU):

- Boden: Granitverwitterungsboden
- Wein: Spätburgunder

RENCHTAL & DURBACHTAL (MITTLERE ORTENAU)

- Boden: Granitverwitterungsboden
- Wein: Grau-, Weißburgunder, Müller-Thurgau, Riesling und Spätburgunder

SÜDLICHE ORTENAU (ETTENHEIM/RINGSHEIM)

- Boden: Kalkgesättigter Lössboden
- Wein: Auxerrois, Chardonnay und alle weißen und roten Burgundersorten

Baden erstreckt sich über eine Länge von 400 km und ist das südlichste Weinbaugebiet Deutschlands. Es ist die Weinbauregion mit den meisten Sonnentagen in unserem Land und gehört als einziges Weinbaugebiet in Deutschland zur Weinbauzone B, ebenso wie das Loire-Tal und die Champagne.

BEI UNS ZÄHLT QUALITÄT!

Diese beginnt bereits im Weinberg mit dem Anbau der Fläche, mit der Weinbergsarbeit, der Weinlese, der Traubenannahme, der Vinifizierung und reicht hin bis zur Abfüllung. So ist es für uns selbstverständlich, dass unsere Trauben von Hand und in kleinen Gebinden geerntet werden, um im Anschluss auf unser Weingut im Herzen der Weinbauregion Ortenau transportiert zu werden.



UNSERE WEINE

Die Weinlese erfolgt nach dem Geschmack der Trauben, der sogenannten physiologischen Reife. Nicht die Oechsle (Zuckergehalt) sind ausschlaggebend für den richtigen Zeitpunkt der Ernte, es ist die Gesamtheit aus Geschmack und Reife einer Traube. Die physiologische Reife kann nur durch Probieren festgestellt werden. Deshalb sind wir während der Erntezeit jeden Tag in unseren Weinbergen unterwegs und kosten die Trauben.

Nach der Ernte wird das Lesegut schonend und mit wenig Druck gepresst und in Tanks mit einer temperaturgesteuerten Kühlung vergoren. Das ist wichtig, damit die natürliche, feine Aromatik der reifen Trauben auch im Wein erhalten bleibt. Aus diesem Grund legen wir sehr viel Wert auf fachgerechte Weinbergsarbeit und eine anschließende schonende Verarbeitung der Trauben.

Insgesamt verfügt unser Weingut über 163 Tanks in unterschiedlichen Gebinden. Alle Tanks, ob Klein- und Großgebinde, sind mit einer temperaturgesteuerten Kühlung ausgestattet.

Der Spätburgunder Rotwein, international auch Pinot Noir genannt, wird in acht verschiedenen Rotweingärbehältern vergoren. Im Gegensatz zum Weißwein, der mit kurzen Standzeiten gleich gepresst wird, liegt der Rotwein zusätzlich noch ca. drei bis sechs Wochen auf den Beeren, der Traubenmaische. Unter Traubenmaische versteht man das dickflüssige Gemisch aus Fruchtfleisch, Traubenkernen, Schalen und Saft. Bevor die Rotweinmaische gepresst wird, werden bei uns die Traubenkerne bereits im Rotweingärbehälter von der Rotweinmaische getrennt. Da Traubenkerne im Wein Bitterstoffe erzeugen, ist eine schonende Verarbeitung extrem wichtig. Im Anschluss an die Maischegärung wird die Rotweinmaische schonend abgepresst und die Reifung in den Barrique-Fässern kann beginnen.

Zur Lagerung von Rotwein (Pinot Noir), aber auch erlesenen Weißweinen haben wir rund 400 Barrique-Fässer dauerhaft im Einsatz.

Die Abfüllung aller Weiß- und Rotweine erfolgt auf dem neuesten Stand der Technik. Eine schonende Kühlung und langsame Befüllung der Flaschen unter Ausschluss von Sauerstoff zeichnen unsere Arbeitsweise aus. Die natürliche Aromenvielfalt der einzelnen Weinsorten kann so besser geschützt und erhalten werden.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass unser hoher Anspruch an die Qualität unserer Weine mit dem Rebschnitt im Weinberg beginnt, sich über die jährliche Arbeit bis hin zur Traubenernte nach Geschmack, zum Erhalt der natürlichen Aromatik der Rebsorte im Wein fortsetzt und über die Traubenannahme sowie die -verarbeitung bis hin zur Abfüllung reicht.

AUSZEICHNUNGEN

Das Weingut Siegbert Bimmerle gehört zu den 100 besten Betrieben der DLG (Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft e.V.) in Deutschland und dies seit über zehn Jahren in Folge. Viele nationale, aber auch internationale Prämierungen bestätigen die hohe Qualität der Weine.

Auch sind wir neben der Größe und Vielfalt an Rebfläche der einzige IFS Food*-zertifizierte Winzer der Region. Das sind Qualitätsmerkmale, die sich im Geschmack widerspiegeln. Verkosten Sie selbst!

Eine IFS-Zertifizierung zeigt, dass das zertifizierte Unternehmen Prozesse etabliert hat, die zur Sicherstellung der Lebensmittel- bzw. Produktsicherheit geeignet sind, und zudem die Kundenspezifikationen berücksichtigt und umgesetzt werden.

*= IFS Food (Lebensmittel- und Produktsicherheit und Qualität)