



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

PRIVAT

NEWSLETTER

SOMMER 2017



siegbert bimmerle  
WEINGUT

## Der Riesling – Die spritzig-frische Wahl für diesen Sommer

- Facebook-Gewinnspiel
- Prämierungen – Erfolge
- Messen & Veranstaltungen
- Unsere Weinempfehlung
- Rezeptvorschlag

Liebe Kundinnen und Kunden,

zum Sommeranfang hat sich das Jahr 2017 von seiner besten Seite gezeigt. Sicherlich haben Sie schon einige der tollen Sommerabende in geselliger Runde mit Familie und Freunden verbracht. Die letzten Wochen haben dazu ja ausreichend Gelegenheit geboten. Entweder bei einem gemütlichen Grillabend oder ganz entspannt am Seeufer ein frisches Glas Wein genießen, was kann es Schöneres geben? Wir haben die passende Weinempfehlung für Sie!

### Ein Hoch auf die Königin des Weißweins – Der Riesling

Aufgrund der aktuellen Erfolge des Rieslings (best of riesling weltweit, TOP TEN Ortenau und Top 50 in China) wiederholen wir unser Gewinnspiel auf Facebook! Gewinnen Sie ein Riesling-Paket bestehend aus 2 x 2016er Riesling Kabinett trocken und 1 x 2016 Riesling Kabinett feinherb. Wie Sie gewinnen können und außerdem aktuelle Infos erhalten, erfahren Sie auf unserer Facebook-Seite. „Freunde“, wir freuen uns auf Sie:

<https://www.facebook.com/weingutbimmerle>

Oder aktuell nun auch auf Twitter unter [@weingutbimmerle](https://twitter.com/weingutbimmerle).

Freunde im „Booken“ oder „Twittern“, schön wenn wir verbunden sind.

Eine tolle Neuigkeit: Unser „deutscher“ Chardonnay überzeugt auch die französischen Weinliebhaber. Voller Stolz können wir berichten, dass der 2016 Chardonnay QbA trocken mit der Goldmedaille ausgezeichnet worden ist, und dies in einem der bekanntesten Anbauländer – in Frankreich.





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

## Aktuelle Prämierungen 2017

- Laufende Bundes- und Landesweinprämierung 2017: **31 x Gold**
- **Meininger „best of riesling“ – Top 100** – Riesling Kabinett trocken überzeugte und gehört zum wiederholten Mal zu den Besten
- **TOP TEN Riesling Ortenau** – 2 x unter den besten Zehn!  
Zum 7. Mal in Folge
- **1 x Gold & 2 x Silber** bei der **MUNDUSvini Frühjahrsverkostung 2017**
- DEHOGA „Wein des Monats August 2017“ – 2016 Riesling Kabinett trocken
- **TOP 50 Weine UK** – Bimmerle unter den 50 besten Weinen der DWI in England
- **TOP 50 Weine China** – Bimmerle unter den 50 besten Weinen der DWI in China
- **DWWA (Decanter World Wine Awards) 2017 – SILBER & BRONZE** in England
- **Top 10 Weinbruderschaft BW** – 2015er Spätburgunder Spätlese trocken
- **Zeitschrift Selection** – Platz 4 Bestes Weinsortiment Deutschlands über 7,50 €
- **1 x Gold** bei Concours Mondial des Féminales – 2016 Chardonnay QbA trocken

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

## Messen & Veranstaltungen

Selbstverständlich sind wir wieder auf Messen und Veranstaltungen für Sie unterwegs:

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| 15.10.2017                | Bimmerle Classics München          |
| 27.10.2017                | Weinclubber #4, Freiraum Offenburg |
| 28.10.2017 bis 29.10.2017 | BW Classics Berlin                 |
| 25.11.2017 bis 26.11.2017 | BW Classics Hannover               |

## Unsere Weinempfehlung

### 2016 Riesling Kabinett trocken

- Der Gewinner des Jahrgangs 2016!
- „best of riesling“ – Top 100
- DEHOGA Haus der Baden-Württemberger Weine
- Goldmedaille bei der Landesprämierung

### Passend dazu:

Der „**Königinnen-Spritz**“ – Importschlager aus Österreich (dort Kaiserspritz genannt)

- 12 cl Riesling Kabinett trocken
- 2 cl Holundersirup
- 12 cl Mineralwasser, spritzig
- Eiswürfel



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



**Jetzt ist die beste Zeit zum Genießen – Unsere Rezeptempfehlung**

### Riesling-Senf-Béchamel zu Lachsfilet und Porree

#### Rezept für 4 Personen

- 800 g Porree (Lauch)
- 600 g Lachsfilet (ohne Haut)
- 1 EL Zitronensaft
- 50 g Butter oder Margarine
- Salz
- Pfeffer
- 400 ml Gemüsefond
- 30 g Mehl
- 100 ml Milch
- 100 ml Riesling
- 1 ½ – 2 EL Pommery-Senf
- 1 Prise Zucker
- 20 g Butterschmalz
- 4 Stiele Petersilie für Dekoration

#### Zubereitung

1. Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Fisch waschen, trocken tupfen, in 12 schmale Tranchen schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. 20 g Fett in einem weiten Topf erhitzen, Porree darin unter Wenden kurz andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit 100 ml Gemüsefond ablöschen, aufkochen und zugedeckt ca. 8 Minuten garen.
2. Inzwischen 30 g Fett in einem Topf schmelzen, mit Mehl bestäuben, unter Rühren anschwitzen. Nach und nach unter Rühren mit 300 ml Gemüsefond, Milch und Wein ablöschen. Senf zufügen. Unter Rühren aufkochen und 2–3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Warm halten.
3. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, Fischtranchen darin von jeder Seite ca. 1 ½ Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie waschen, trocken schütteln, einige Blättchen zum Garnieren zur Seite legen. Restliche Petersilie in feine Streifen schneiden. Fisch, Porree und Soße mit Petersilie bestreut und mit Petersilienblatt garniert auf Tellern anrichten. Dazu schmecken Stampfkartoffeln.

Nach all diesen guten Nachrichten und Köstlichkeiten wünsche ich Ihnen nun eine schöne sommerliche Zeit!

Ihr  
Siegbert Bimmerle