



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

# NEWSLETTER



siegbert bimmerle  
WEINGUT

## VORFREUDE AUF DEN SOMMER 2018

### Weinsymphonie

- **Prämierungen – Erfolge**
- **Messen & Veranstaltungen**
- **2017 Riesling Kabinett trocken**
- **Rezeptvorschlag**
- **Weinjahrgang 2017**
- **DSGVO – Ihre Daten sind uns wichtig**

Liebe Kundinnen und Kunden,

der Jahrgang 2017 ist abgefüllt und unsere Weinsymphonie kann ihren vollen Klang entfalten:

- **Laufende Bundes- und Landesweinprämierung 2017:**  
21 x Gold und 2 x Silber
- **Sauvignon Blanc trocken: Platz 1 – Besucherwein 2018**  
Auf der Badischen Weinmesse in Offenburg konnten über 5.600 Besucher in einer Blindverkostung ihren Favoriten aus 13 verschiedenen Sauvignons wählen. Alle Aussteller hatten im Vorfeld die Möglichkeit, sich mit ihrem besten Sauvignon zu bewerben.
- **Mercure Weinlese – Siegerwein Chardonnay QbA trocken**  
In der 32. Endverkostung ermittelte eine Jury aus über 100 Weinexperten aus Le Club Accor Hotels Gästen im Rahmen einer Blindverkostung die Zusammenstellung der Weinkarte (Mercure Weinlese), die ab Herbst in allen deutschen Mercure Hotels gelten wird. 594 hochwertige Weine standen im Mittelpunkt, nur 84 Weine schafften es ins Finale nach Berlin. Zum Schluss wurden 28 Spitzenweine aus ganz Deutschland zur „Mercure Weinlese“ prämiert.
- **Grand GOLD, GOLD & SILBER bei Frankfurt International Trophy**  
Der 2017er Riesling Kabinett trocken schaffte es als einer der wenigen Weine bei der Frankfurt International Trophy zu einer Grand GOLD Auszeichnung. Dies beweist einmal mehr, dass Baden auch beim Riesling keinen Vergleich scheuen muss.
- **MUNDUSvini Frühjahrsverkostung mit GOLD & SILBER**  
**12. FÉMINALISE – GOLD international**  
Im internationalen Vergleich konnte der Spätburgunder Réserve trocken punkten. Bei der 12. Féminalise in Paris waren 4.550 Weine angestellt. Die Weine aus aller Welt werden ausschließlich von Frauen verkostet, die Weinprofis oder erfahrene Weinkennerinnen sind. Mit Gold wurden lediglich zwei Weine aus Deutschland ausgezeichnet – einer davon war unser Spätburgunder Réserve trocken.

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





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

## Messen & Veranstaltungen

Auch dieses Jahr nehmen wir wieder an Messen teil, auf denen Sie unsere Weine probieren können:

27.10.2018 bis 28.10.2018      BW Classics Hannover  
 Herbst 2018                              Bimmerle Classics München

## Unser Frühjahrs-Dreiklang für genussvolle Abende auf der Terrasse

- 2017 Rivaner QbA trocken
- 2017 Blanc de Blanc QbA trocken
- 2017 Spätburgunder Rosé QbA trocken

Sehen Sie selbst:

<https://www.wein-bimmerle.de/index.php?misgroup=42&misart=100>

## Unser Wein-Tipp – Perfektes „Begleitinstrument“ zum Spargel

2017 Riesling Kabinett trocken

„Großes Gold“ – Frankfurt International Trophy 2018

## Jetzt ist die Zeit zum Genießen – Unsere Rezeptempfehlung

### Orangen-Ingwer-Spargel mit Vanille und Riesengarnelen

#### Für 4 Personen

- |  |                      |
|--|----------------------|
| 1 kg weißer Spargel                                  | Fleur de sel         |
| Salz, Pfeffer  | 4 EL Mandelöl        |
| 1 Zwiebel (weiß, ca. 40 g)                           | 6 EL Olivenöl        |
| 1 Orange   | 1 Knoblauchzehe      |
| 10 g Ingwer  | 1 rote Pfefferschote |
| 10 Koriandersaatkörner                               | 12 Riesengarnelen    |
| 0,5 Vanilleschote                                    | 1 Avocado            |
| 2 EL Chardonnay-Essig<br>(ersatzweise Weißweinessig) | 2 EL Limettensaft    |
|  | 4 Stiele Basilikum   |



#### Zubereitung

1. Spargel schälen und die Enden abschneiden. Schalen und Enden in 2 l leicht gesalzenem Wasser bei mittlerer Hitze 5 Minuten auskochen. Durch ein Sieb in einen flachen Topf gießen. 50 ml Spargelwasser abmessen.
2. Für die Marinade Zwiebel in feine Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser 10 Sekunden blanchieren. Sofort in ein feines Küchensieb abgießen, mit eiskaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Orange waschen und trocken tupfen, ½ TL Schale fein abreiben. Orange mit einem Messer so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird, Filets zwischen den Trennhäuten ausschneiden, herabtropfenden Saft dabei auffangen und die Häute gut auspressen (ergibt ca. 100 ml Saft).



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

3. Ingwer in feine Scheiben schneiden und sehr fein hacken. Koriander im Mörser fein zerstoßen. Vanillemark aus der Schote kratzen, mit 50 ml Spargelwasser, Orangenschale, -saft, Essig, 1 ½ TL Fleur de sel, Pfeffer, Koriander, Mandelöl und 2 EL Olivenöl verrühren. Zwiebel und Ingwer unter die Marinade rühren.
4. Spargel im leicht kochenden Spargelwasser 3-4 Minuten garen. Spargel mit der Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen und in eine große, flache Schale (oder Auflaufform) legen. Sofort mit der Marinade übergießen und mindestens 30 Minuten marinieren, dabei öfter mit der Marinade übergießen.
5. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Pfefferschote längs halbieren, entkernen, quer in feine Streifen schneiden. Garnelen am Rücken entlang einschneiden und den Darm entfernen. Avocado halbieren, den Kern entfernen, Avocadofleisch im Ganzen mit dem Esslöffel vorsichtig aus der Schale lösen. Avocadohälften längs halbieren und quer in 1 cm breite Stücke schneiden. Mit Limettensaft beträufeln.
6. Restliches Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Garnelen darin mit Knoblauch und Pfefferschote auf jeder Seite bei mittlerer Hitze 2 Minuten braten. Mit Fleur de sel und Pfeffer würzen. Nach 3 Minuten Avocado zugeben.
7. Basilikumblätter von den Stielen zupfen. Spargel mit etwas Marinade auf einer Platte anrichten. Orangenfilets, Garnelen und Avocado darauf geben, mit Basilikum garnieren, sofort servieren.

### Weinjahrgang 2017 ist auf der Flasche – und wie schmeckt dieser?

2017 startete mit einem Kälteschock. Der späte Frost im April letzten Jahres bescherte allen Winzern Ertragseinbußen, da viele Knospen dabei erfroren sind. So ist der Weinjahrgang 2017 quantitativ ein deutlicher Rückschritt zu 2016, jedoch erweisen sich die Weine als qualitativ hervorragend. Im Vergleich zum restlichen Jahr verlief der Herbst nahezu optimal. Wir konnten kerngesundes Traubengut ernten und verarbeiten. Viele der Weine wurden bereits mit GOLD ausgezeichnet.

Generell sind die Weißweine elegant, filigran und mit einem schönen Körper ausgestattet. Die Aromatik ist ausgeprägt und fruchtbetont. Die Rotweine werden elegant und finessenreich mit einer Aromatik von Kirschen, Heidelbeeren und etwas Brombeeren. Die Reife in kleinen Eichenfässern fügt dem Spätburgunder noch den nötigen Körper und ein leichtes, feines Raucharoma hinzu.

### DSGVO – Wir haben unsere Datenschutzerklärung aktualisiert

Den Schutz Ihrer Daten und die Verwendung der persönlichen Daten unserer Kunden nehmen wir sehr ernst. Daher haben wir unsere Datenschutzpolitik an die neue EU-Datenschutzgrundverordnung (EU 2016/679) angepasst, die am 25. Mai in Kraft getreten ist. Sie können diese hier (<https://www.wein-bimmerle.de/index.php?navid=26>) abrufen. Wir empfehlen Ihnen, sich den Datenschutz vollständig durchzulesen.

Um Ihre Präferenzen zu ändern oder sich von unseren kommerziellen Mitteilungen (ca. 3 bis 8 mal im Jahr) abzumelden, klicken Sie bitte hier ([Newsletter abbestellen](#)).

Herzliche Grüße und viel Spaß mit unserer Frühjahrsnote!

Ihr  
  
Siegbert Bimmerle