

Zweitbester »Roter 2009« kommt aus Erlach

Spitzenplatz für Produkt aus dem Weinhaus Bimmerle

Die Erfolgsgeschichte des Weinguts/Weinhaus Siegbert Bimmerle geht weiter: Beim Wettbewerb »Top Ten Spätburgunder Rotwein« belegte das in dritter Generation geführte Familienunternehmen unter 25 Mitbewerbern mit seinen Spätburgundern 2009 den zweiten Platz.

Renchen-Erlach (gero). Bereits beim Riesling-Vergleich im Frühjahr kam das Weingut/Weinhaus Bimmerle mit seinen beiden Betrieben unter die ersten Zehn. Damit ist der Erlacher der erfolgreichste Privatwinzer bei den Top-Ten-Wettbewerben 2011 des Weinparadieses Ortenau. »Das ist der Lohn für konsequente Arbeit in den Weinbergen und der Kellerwirtschaft«, freut sich Siegbert Bimmerle, der sich einem kompromisslosen Qualitätsmanagement und Selektionsweinen im oberen Marktsegment verschrieben hat. »Seine frischen, fruchtigen Weine bestechen durch hohe Brillanz und Mineralität«, war aus Jury-Kreisen zu hören.

Trophäenschrank

Der ohnehin reichlich bestückte vinologische Trophäenschrank ist nun um zwei weitere Auszeichnungen reicher. Verewigt sind dort bereits Bundes- und Landesehrenpreise, Gold- und Silber- und Bronzemedailles des Badischen Weinbauverbandes und viele weitere internationale

Ehrungen. Namhafte Gourmetführer wie Gault Millau vergaben Bestnoten. Bimmerle ist sprichwörtlich in aller Munde.

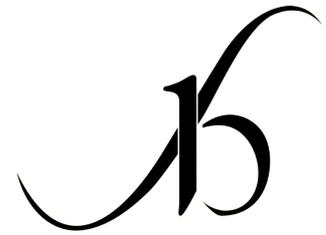
Großen Anteil am ungebremsten, qualitätsorientierten Wachstum hat der junge Kellermeister Thomas Hirt. Mit seinen und Bimmerles profunden Keller-Kenntnissen korrespondieren Kreativität, Innovation, Stilsicherheit und ein Schuss visionäres Denken. »Es macht einfach Freude, in diesem Familienbetrieb arbeiten zu dürfen, weil ein klares Konzept, eine Philosophie dahinterstecken.«

50 Hektar im Ertrag

Die beiden Bimmerle-Betriebe haben heute 50 Hektar im Ertrag und sich damit innerhalb von nur drei Jahren verdoppelt.

Für das exzellente Lesegut für die Premium-Weine des Weinhauses sorgen 30 Vertragswinzer. Gerade hat Siegbert Bimmerle in eine 3000 Quadratmeter große neue Produktionshalle investiert, wie sie für einen Privatwinzer in der Ortenau einmalig ist: alles Hochtechnologie, alles blitzsauber. »Absolute Sauberkeit und optimale Verarbeitungsprozesse sind oberstes Gebot«, lautet das Prinzip des Chefs.

Was die Bimmerle-Weine am Ende so einzigartig und unverwechselbar machen, möchte er dann doch nicht preisgeben: »Es macht die Summe vieler kleiner Dinge aus«, sagt er. Und: »Ein paar kleine Geheimnisse darf man schließlich haben.«



siegbert bimmerle
WEINGUT



Die Ortenauer Weinprinzessin Nicole End freut sich über die Erfolge von Siegbert Bimmerle (links) und Kellermeister Thomas Hirt.

Foto: Bimmerle