



siegbert bimmerle

Weinkultur seit 1936, Qualität verpflichtet!

Das Weingut-Weinhaus Siegbert Bimmerle ist seit 1936 in Familienbesitz. Heute gehört das in der Ortenau ansässige Unternehmen zu den „Top 100“-Weinbetrieben Deutschlands und wird in der dritten Generation von Siegbert Bimmerle mit Leidenschaft geführt. Dabei steht Qualität für ihn an erster Stelle. Seine hohen Ansprüche setzt er zusammen mit dem Kellermeister Thomas Hirt und seinem jungen Team durch konsequentes Qualitätsmanagement im Weinberg und Keller um.

Beim Ausbau der Weine wird Tradition mit neuesten Techniken verbunden. So kommen die modernsten Anlagen der Weinwirtschaft zum Einsatz, verbunden mit Erfahrung, Können und Weinkultur. Derzeit arbeitet der Betrieb mit 40 Winzern zusammen, die sich wie Siegbert Bimmerle eine kompromisslose Qualitätspolitik auf die Fahne geschrieben haben und eine Fläche von ca. 70 Hektar bewirtschaften. Mit der Vergrößerung der Flächen und zeitgleicher Investition in einen größeren Barrique-Keller, in weitere Gärtanks, eine individuell einstellbare Abbeermaschine mit Vibrationsselektionsband und in Gebäude im Jahr 2010 hat Siegbert Bimmerle neue Maßstäbe gesetzt. Der Betrieb ist mit der fortschrittlichsten in Baden. Mit aktuellster Technik der Kellerwirtschaft und zeitgleich schonender Verarbeitung, wie z. B. sanfter Transport nur durch Förder-/Selektionsband, sanftes und langes Pressen der Trauben, temperaturgesteuerte Anlagen zur Kaltvergärung von Weißweinen in Kleinstgebinden, Maischegärbehälter für Rotweine, wird garantiert, dass jede Traubensorte und Qualität individuell ausgebaut werden kann.

Für ihr Können haben Siegbert Bimmerle und Kellermeister Thomas Hirt auch in den letzten Jahren viele hochkarätige Auszeichnungen und Goldmedaillen erhalten. Bimmerle ist nicht nur ein Visionär, sondern ein Winzer, der sein Handwerk von Anfang an gelernt hat und immer wieder versucht, seine Leistung von neuem zu steigern.

Weingut-Weinhaus Bimmerle KG
Kirchstraße 4
77871 Renchen-Erlach
Telefon 078 43 - 654
Fax 078 43 - 15 02
info@wein-bimmerle.de
www.wein-bimmerle.de
www.bimmerle-weinrefugium.de

Öffnungszeiten
Mo. - Fr. 09.00 - 12.00 Uhr
13.00 - 18.00 Uhr
Sa. 09.00 - 14.00 Uhr
Außerhalb der Geschäftszeiten
nach tel. Vereinbarung



13 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:

- 5 x Landesehrenpreis des Badischen Weinbauverbandes
- Bundesehrenpreis der deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG)
- 5 Gold Extra, 8 TOP 10 Weine, 249 Gold-, 75 Silber- und 13 Bronzemedailles des badischen Weinbauverbandes und der DLG seit Prämierungsbeginn 1999
- Top-Platzierungen bei „Beste Collection Rotwein trocken“ der DLG
- 2 x Platz 1 – Bester Rotwein-Betrieb der Ortenau
- Gehört zu den Top100 Weinbetrieben Deutschlands (DLG)
- TOP TEN Ortenau Rotwein & Riesling
- Gold & Silber bei internationalen Weinpreisen – MUNDUS VINI und AWC VIENNA
- Weinführer Gault Millau verleiht zwei „Trauben“

Weinproben & 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 15,00 Euro/p.P.
- Weinprobe Premium
Genussvoll verkosten Sie 8 Weine und ein Glas Sekt zum Empfang 20,00 Euro/p.P.

*Mindestens 15 Personen, kleinere Gruppen zum Pauschalpreis von 225 Euro bei einer Weinprobe für den ersten Genuss oder zu einem Pauschalpreis von 300 Euro bei einer Weinprobe Premium

SAVOIR VIVRE



über 100 Hoteltipps & exklusive Arrangements

5,00 €
A 5,50 €
CH 10 SFr.
März/April
2013



IHR GOURMET- & REISEMAGAZIN www.savoirvivre.de



Kulinarische Frühlingsmelodien

Wir präsentieren Ihnen frische Ideen zum Saisonauftakt:
Hotels, Restaurants, Destinationen



Spezial: Weingut Siegbert Bimmerle





FOTO: RSESTER - FOTOLIA.COM

Das Weingut Siegbert Bimmerle

Mosaik aus Tradition und Technik

Das badische Weingut Siegbert Bimmerle gehört zu den „Top 100“ in Deutschland. Bimmerle selbst führt das erfolgreiche Unternehmen mit zukunftsweisendem Blick ohne die traditionelle Vinifizierung aus den Augen zu verlieren.

Baden – das drittgrößte Weinanbaugebiet der Bundesrepublik Deutschland ist auch sein südlichstes. Hier werden den Trauben besonders viele Sonnenstunden gegönnt. Inmitten der Region Ortenau werden durchschnittlich 128 davon gezählt. Die Kombination mit den dor-

tigen Berghängen macht es zu einem wunderbaren Ort, um Weine anzubauen. Einer, der das weiß, ist Siegbert Bimmerle vom gleichnamigen Weingut. Er nutzt diese Gegebenheit um sein Motto zu leben: „Das Erzeugen guter Trauben ist eine große Kunst. Daraus guten Wein

zu bereiten – eine noch größere.“

Der funkelnde Keller

Bei der Weinherstellung kann Siegbert Bimmerle auf 77 Jahre Familientradition zurückgreifen. Doch, wer jetzt meint der Keller im Hause Bimmerle sei ent-

Winzer Siegbert Bimmerle in seinem funkelnden Reich: Sein Weinkeller ist mit modernster Technik ausgestattet. Die 99 Edelstahl tanks verfügen über eine individuelle Temperatursteuerung.

sprechend alt und eingestaubt, täuscht sich. Denn dieser funkelt vor lauter blitzblankem Edelstahl. Siegbert Bimmerle führt das Unternehmen in dritter Generation am Puls der Zeit. Er hat keine Kosten gescheut, um sein traditionsreiches Winzerwissen mit der modernsten Kellertechnik zu verbinden. Bei einem Rundgang in den heiligen Weinhallen des Weingutes finden sich unter anderem: Drei Traubenpressen, die den Trauben mit dem geringen Druck von 1,6 Bar schonend – gar sanft – ihren wertvollen Saft entlocken, oder neben 120 Barriquefässern auch eine Anlage von 99 Edelstahltanks unterschiedlicher Größe mit individueller Temperatursteuerung zur Kaltvergärung. Bei kleinen Mengen oder sensiblen Schritten in der Vinifizierung sind sich Herr Bimmerle und sein Team jedoch nicht zu schade auch noch selbst Hand anzulegen. So werden bei der Maischung von exklusiven Kleinmengen Rotwein die Trauben noch von Hand umgewälzt.

Die Qualität verpflichtet

Einen besonderen Teamzuwachs konnte Siegbert Bimmerle im Januar dieses Jahres verzeichnen: Alexander Spinner. Er bekleidet den neuen Posten im Weingut – Qualitätsmanager. Was das ist erklärt Herr Spinner am besten selbst: „Die enormen Qualitätsansprüche von Herr Bimmerle und Kellermeister Thomas Hirt an das Traubenmaterial zu halten und gleichzeitig die unterschiedlichen Terroirs optimal zu nutzen, ist eine meiner Herausforderungen.“ Denn im Hause Bimmerle wird das Sortenangebot nicht wegen eines plötzlichen Trends geändert. Hirt erläutert: „Für uns ist wichtig, dass jede Rebsorte am perfekten Standort wächst. So würden wir niemals perfekte Rieslinglagen roden, um auf Grauburgunder umzustooken. Wir suchen uns stattdessen qualifizierte Rebflächen auf Löss- und Lehmböden im Breisgau, die für Grauburgunder prädestiniert sind.“ Bei den mittlerweile 70 Hektar Anbaufläche, auf die das



Mit verantwortlich für den Erfolg: Kellermeister Thomas Hirt. „Für uns ist wichtig, dass jede Rebsorte am perfekten Standort wächst.“

Weingut zurückgreifen kann, ist der neueste Schritt, einen Qualitätsmanager als Bindeglied zwischen Weinberg und Keller einzusetzen, nur konsequent.

Das Mosaik aus traditionellen und hochtechnisierten Herstellungsmethoden präsentiert sich nahtlos, ohne stilistische Bruchstellen, über die unangenehm gestolpert werden könnte. Der Erfolg bei Weinwettbewerben erfüllt die von diesem Eindruck geweckten Erwartungen. So strahlen mittlerweile sogar SAVOIR-VIVRE-Sonnen über der Ortenau und dem Weingut Siegbert Bimmerle. Für mehr Sonnenstunden und mehr Weingenuß. ■

Informationen

WEINGUT SIEGBERT BIMMERLE

Weingut-Weinhaus Bimmerle KG
Kirchstraße 4 | 77871 Renchen-Erlach
Tel.: 07843.654 | Fax: 07843.1502
E-Mail: info@wein-bimmerle.de
Web: www.wein-bimmerle.de