

Fünffacher Sieger – Der Riesling von Siegbert Bimmerle

Die Königin der Weißweine, der Riesling, überzeugte die Fachjury gleich mehrfach: regional, national und international. Ebenso punkteten die Winzersekte, die Rotwein Spätlese trocken, das Weinsortiment im Handel und Mitarbeiter wurden zum Wein-Guide ausgebildet – alles in allem ein Sommerhoch.

Renchen-Erlach (Baden-Württemberg), 10. August 2017 – In den letzten 18 Jahren haben die Weine vom Weingut Siegbert Bimmerle viele Weinexperten in regionalen, nationalen, aber auch internationalen Wettbewerben überzeugt. In diesem Jahr qualifizierten sich ebenso die drei Sekte der „klassischen Flaschengärung“.

Der 2016er Riesling Kabinett trocken ist in diesem Jahr fünffacher Sieger. Zum Jahresanfang erhielt er die Goldmedaille des Badischen Weinbauverbandes, bei „best of riesling 2017“, dem vom Meininger Verlag veranstalteten und mit mehr als 2.400 eingereichten Rieslingen größten Riesling-Wettbewerb der Welt, wurde der 2016er Riesling Kabinett trocken unter die Punktbesten gereiht und zählt somit zu den Top 100 Rieslingen in Deutschland. DEHOGA „Haus der Baden-Württemberger Weine“ kürte ihn aus 243 Weinen zu den sechs besten Sommerweinen. Die Erlebnisgastronomie PALAZZO wählte den Riesling bei der Ausschreibung der PALAZZO Weinkarte für die vier PALAZZO Standorte Berlin, Hamburg, Nürnberg und Stuttgart. Und regional wurde der Riesling bei der Top Ten Riesling Ortenau unter die Top Ten gelistet. Siegbert Bimmerle ist begeistert: „Der Riesling, mein persönlicher Lieblingswein, ist und bleibt die Königin der Weißweine – weltbekannt, aber leider oftmals unterschätzt. Der Riesling ist ein Wein, der mit seiner frischen, spritzigen und mineralischen Art einen ganzen Abend begleiten kann. Unsere Erfolge mit dem 2016er Riesling erfüllen uns mit großem Stolz.“

Das Genussmagazin Selection suchte 2017 erstmals das beste Weinsortiment des Jahres von Weingütern und Genossenschaften in verschiedenen Kategorien. Diese Reihung erleichtert Endkunden, Händlern und Gastronomen den Einkauf, sofern sie nicht nur ganz gezielt spezielle Weine, sondern ein breiteres Angebot eines Winzers wünschen. In jeder Kategorie wurden die besten sechs Weine jedes Betriebes zur Erstellung des Gesamtergebnisses herangezogen. An dem Wettbewerb beteiligten sich mehr als 50 Weingüter mit einem breiten Spektrum an Qualitätsweinen. In

der Kategorie „Weinsortiment über 7,50 Euro“ aus der Region Baden belegten die Weine von Siegbert Bimmerle Platz 1. Alle sechs Weine mussten den hohen Qualitätsansprüchen der Weinexperten genügen. So wurden der Chardonnay, der Grauburgunder Kabinett und Spätlese, der Sauvignon Blanc, der Weißburgunder und wieder einmal der Riesling mit einer Auszeichnung versehen.

Das Sekt Triple erreichten die Sekte der klassischen Flaschengärung bei Meiningers Deutscher Sektpreis 2017. Alle drei Winzersekte von Siegbert Bimmerle wurden ausgezeichnet. Der Riesling Brut, der Pinot Brut und der Rosé Brut wurden aus 501 von Weingütern, Genossenschaften und Sektkellereien aus allen deutschen Anbaugebieten eingereichten Sekten ausgewählt. Zugelassen waren nur Sekte, die nach der Methode der traditionellen Flaschengärung hergestellt wurden. „Dieser Wettbewerb bestätigt, dass die deutschen Winzersekte (klassische Flaschengärung) mit dem markenrechtlich geschützten Champagner aus Frankreich mithalten können“, freut sich Kellermeister Thomas Hirt über die dreifache Prämierung.

Winzer unter 40 Jahre, die ihre Weine selbst ausgebaut haben, wurden vom Badischen Weinbauverband in Zusammenarbeit mit der Generation Pinot gesucht. Thomas Hirt, Kellermeister beim Weingut Siegbert Bimmerle, erreichte im Segment Rotwein trocken – fruchtbetont – Platz 3, die 2015er Spätburgunder Spätlese trocken gehört somit zu den Top 10 Weinen Badens.

Kein Kompromiss in puncto Qualität lautet die Philosophie von Siegbert Bimmerle. Um diese auch in Zukunft für die Kunden sicherzustellen, waren alle Mitarbeiterinnen aus dem Verkauf bereit, sich in ihrer Freizeit zum Wein-Guide ausbilden zu lassen. Diese Ausbildung gewährt Einblicke in alle wesentlichen Bereiche, beispielsweise Rebsortenkunde, Weinbergsarbeit und Kellerwirtschaft. „Mit dem erworbenen Wissen können die Kolleginnen Kunden noch besseren Service bieten und sie fundierter beraten. Für mich als Mensch, dem Wein alles bedeutet, ist es toll zu sehen, mit wie viel Eigeninitiative und Engagement die Kolleginnen den Abschluss geschafft haben“, hebt Bimmerle die Bedeutung der Ausbildung und den Einsatz der Mitarbeiterinnen hervor.

Alle Verkostungen waren Blindverkostungen und wurden von einer fachkundigen Jury bestehend aus renommierten Weinsachverständigen, Sommeliers, Kellermeistern und Journalisten vorgenommen.

Weitere Informationen erhalten Sie hier:

Weingut-Weinhaus Bimmerle KG
Bernadette Bimmerle
Kirchstr. 4
77871 Renchen-Erlach
0172 - 8 31 68 24
b.bimmerle@wein-bimmerle.de