

PRESSEMELDUNG

Bitte zur sofortigen Veröffentlichung



Regional, national und international – Frühjahrs-Triple für Siegbert Bimmerle

Ein exzellenter Auftakt in das neue Weinjahr für das Weingut Siegbert Bimmerle. Neben der aktuell laufenden Landesprämierung mit bereits 21 Gold- und zwei Silbermedaillen erhielten drei weitere Weine eine besondere Auszeichnung: Besucherwein 2018, Mercure Weinlese und Féminalise.

Renchen-Erlach (Baden-Württemberg), 08. Mai 2018 – Auch in diesem Jahr wurden die über 5.600 Besucher der Badischen Weinmesse Offenburg eingeladen, den Besucherwein 2018 zu küren. Jedes Jahr steht eine neue Rebsorte zur Wahl. Am vergangenen Wochenende war es der Sauvignon Blanc, der den Besuchern in einer Blindverkostung von 13 verschiedenen Weinen angeboten wurde. Alle Aussteller hatten im Vorfeld des Wettbewerbs die Möglichkeit, sich mit ihrem besten Sauvignon Blanc zu bewerben. „So war es auch für uns eine tolle Chance, die Qualität unserer Weine in einer Blindverkostung im regionalen Vergleich unter Beweis zu stellen. Dass wir Platz 1 mit dem 2017er Sauvignon Qualitätswein trocken beim Besucherwein 2018 erreichten, ist schon bedeutungsvoll genug, dass wir aber schon zum vierten Mal auf dem ersten Platz landeten, ist eine besondere Auszeichnung und bestätigt unsere Qualitätsphilosophie“, sagt Siegbert Bimmerle voller Stolz.

Neben dem Sauvignon Blanc hat der Chardonnay national weitere Teilnehmer begeistert. 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 von 220 Winzern aus allen deutschen Weinregionen standen im Mittelpunkt des jährlichen Wettbewerbs. Nur 84 Weine schafften es in das Finale nach Berlin. Um überhaupt teilnehmen zu können, musste man neben Qualität, Preis und vorgegebener Rebsorten pro Region auch sicherstellen, die notwendige Menge von ungefähr 3.000 Flaschen liefern zu können. Zum Schluss wurden 28 Spitzenweine aus ganz Deutschland zur „Mercure Weinlese“ prämiert. „Unser Siegerwein ist der 2017er Chardonnay Qualitätswein trocken. Und wenn man sich die Weinkarte genauer ansieht, sind wir hier im nationalen Vergleich in extrem guter Gesellschaft“, resümiert Bimmerle über den Erfolg bei der Hotelmarke Mercure. „Besonders, wenn man bedenkt, dass die Mercure Weinlese für bodenständige deutsche

Weine mit einem Top-Preis-Leistungs-Verhältnis steht“, betont der Director F & B Midscale Central Europe von Mercure.

Im internationalen Vergleich konnte der Spätburgunder Réserve trocken punkten. Bei der 12. Féminale in Paris waren 4.550 Weine angestellt. Die Weine aus aller Welt werden ausschließlich von Frauen verkostet, die Weinprofis oder erfahrene Weinkennerinnen sind. 2007 wurde der Wettbewerb von Didier Martin gegründet, seit 2015 werden Weine im internationalen Vergleich verkostet. Der Wettbewerb unterliegt wie viele andere Weinverkostungen strengen Auflagen, um optimale Ergebnisse zu gewährleisten. So werden Blindverkostungen vorgenommen, jeder Wein wird von mindestens drei Personen verkostet und das Wichtigste: Die Verkosterinnen werden unter den Akteurinnen der Weinbranche bezüglich ihrer Fähigkeiten in der Verkostung vorab geprüft. Mit Gold wurden nur zwei Weine aus Deutschland ausgezeichnet – einer davon kam aus Baden, und zwar vom Weingut Bimmerle.

Allgemeine Informationen zum Weingut Siegbert Bimmerle (www.wein-bimmerle.de)

Das Weingut 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 werden durch konsequentes Qualitätsmanagement im Weinberg und in der Kellerwirtschaft umgesetzt. Beim Ausbau der Weine gehen Tradition und Technik Hand in Hand. So kommen die modernsten Anlagen der Weinwirtschaft zum Einsatz verbunden mit Erfahrung, Können und Weinkultur. Mit der Erweiterung der Lagen- und Flächenvielfalt sowie zeitgleicher Investition in einen größeren Barrique-Keller, weitere Gärtanks und in das Gebäude im Jahr 2010 hat Siegbert Bimmerle neue Maßstäbe gesetzt. Der Betrieb ist mit aktuellster Technik der Kellerwirtschaft und zeitgleich schonender Verarbeitung, wie z.B. sanfter Transport ausschließlich per Förderband, schonendes und langes Pressen der Trauben, temperaturgesteuerte Anlagen zur kalten Vergärung von Weißweinen in Kleinstgebinden, Maischegärbehälter für Rotweine, so dass jede Traubensorte und Qualität individuell ausgebaut werden kann, mit der fortschrittlichste in Baden. Für sein Können hat Siegbert Bimmerle auch in den letzten Jahren viele hochkarätige Auszeichnungen und Goldmedaillen erhalten. Er ist nicht nur ein Visionär, sondern ein Winzer/Önologe, der sein Handwerk von Anfang an gelernt hat und immer wieder versucht, seine Leistung von neuem zu steigern. Im Besonderen gedeiht in der Ortenau einer der besten Rieslinge der Welt. Mit seiner eleganten, mineralischen Art erinnert er an Weinbergpfirsiche. Die zweite Kostbarkeit ist der Spätburgunder. Dieser ist sehr angenehm gerbstoffbetont und punktet mit seiner feinen Fruchtnote. Aber auch Grauer Burgunder und Weißer Burgunder sind Spezialitäten von Bimmerle. Durch die gute Lage der Reben, in südlicher Richtung, vom Baden-Badener Rebland über das Bühlertal bis zum Renchtal, hinein in das Durbach-Tal bis nach Ringsheim, erreichen die kräftigen sowie geschmackvollen Trauben mit ca. 128 Sonnentagen pro Jahr höchste Öchsle-Werte, die zur hohen Qualität der Bimmerle-Weine beitragen. Die Ortenau zählt zum besten Teil des badischen Rebengürtels.

Weitere Informationen erhalten Sie hier:

Weingut-Weinhaus

Bimmerle KG

Bernadette Bimmerle

Kirchstr. 4

77871 Renchen-Erlach

Tel.: 0172-8 31 68 24

bm.bimmerle@wein-bimmerle.de

www.wein-bimmerle.de