

Weinselige Einblicke

Hochkarätigen Besuch hatte das Renchener Weingut Bimmerle. Neben internationalen Distributionspartnern informierte sich auch Katrin Lang, die Deutsche Weinkönigin 2022/23, über die Privatkellerei.

VON PETER MEIER

Renchen. Einen hochkarätigen Besuch begrüßte Siegbert Bimmerle vergangene Woche in seinem Weingut. Angereicht waren Vertreter seines weltweit tätigen Distributionspartners mit den Kollegen, die für den Bereich Europa verantwortlich sind. Im Fokus des Besuchs stand das persönliche Kennenlernen, aber besonders auch die Betriebsbesichtigung, um die Qualitätsphilosophie von Siegbert Bimmerle zu erleben und diese an die Kunden weitergeben zu können. Dabei war Katrin Lang, Deutsche Weinkönigin 2022/23. Die Winzerin aus Ebringen im Kreis Breisgau-Hochschwarzwald vertritt rund 15.000 Winzer und ist im Auftrag des Deutschen Weininstituts als Repräsentantin der deutschen Weine unterwegs.

Langjährige Erfahrung

Zunächst hieß Siegbert Bimmerle die Besucher im Weinhäus an der Carl-Benz-Straße willkommen. Hier stellte er den Familienbetrieb mit über 80 Jahren Erfahrung und generationsübergreifendem Wissen zum Weinbau vor. Die bewirtschafteten Rebflächen von rund 145 Hektar erstrecken sich über eine Länge von rund 90 Kilometer von der nördlichen Ortenau mit Baden-Baden über das Renchtal bis in den nördlichen Breisgau.

Diese Ausdehnung der Weinlagen ermögliche eine Vielfalt an Geschmack. Die Trauben des Weinguts profitierten von optimalen Wachstumsbedingungen, so Bimmerle. Dazu kämen qualifizierte Weinbergsarbeiter, die Handlese, bei der nur gesundes Lesegut verarbeitet werde, und ein breites Sortiment an regionaltypischen und internatio-



Siegbert Bimmerle (Dritter von rechts) führte teils internationale Besucher durch sein gleichnamiges Renchener Weingut; darunter Katrin Lang (links), Deutsche Weinkönigin 2022/23 aus Ebringen im Kreis Breisgau-Hochschwarzwald.

Foto: Peter Meier

nal angebauten Rebsorten. Die Besucher erfuhren bei einem Rundgang viel Wissenswertes über die schonende Traubenannahme sowie die moderne Kellerei- und Abfülltechnik.

400 Barrique-Fässer

Die Ausführungen von Siegbert Bimmerle zur Weinlese, die nach dem Geschmack der Trauben, der sogenannten physiologischen Reife erfolgt, sowie zur schonenden Pressung und zur Abfüllung in die insgesamt 163 Tanks mit temperaturgesteuerter Kühlung wurden für die teils internationalen Gäste ins Englische übersetzt. Rückfragen zur unterschiedlichen Behandlung von Weiß- und Rotwein wurden ebenso beantwortet wie zur La-

gerung der Weine in den rund 400 Barrique-Fässern.

„Unser hoher Anspruch an die Qualität unserer Weine beginnt mit dem Rebschnitt im Weinberg, setzt sich über die Traubenernte nach Geschmack zum Erhalt der natürlichen Aromatik der Rebsorten im Wein fort und reicht bis zur optimalen, schonenden Verarbeitung und Abfüllung“, fasste Bimmerle zusammen. Sein Weingut sei die einzige Privatkellerei in Baden mit IFS-Zertifikat, das die Übereinstimmung von Produkten und Prozessen in Bezug auf Lebensmittelsicherheit und -qualität bewerte. Landes- und Bundesehrenpreisen dokumentierten die Erfolge des Weinguts.

Weiter ging es zum Weingut in der Kirchstraße in Erlach,

wo in der besonderen Atmosphäre des Weinrefugiums eine besondere Weinverkostung geboten wurde. Siegbert Bimmerle stellte das umfassende Sortiment der weißen und roten Burgunder wie Auxerrois, Weiß- und Grauburgunder sowie Spätburgunder, aber auch Riesling, Chardonnay und Sauvignon Blanc in seiner Vielfalt vor. Nicht fehlen durfte die Linie Bimmerle Tradition, die Réserve 500. Für die Reifung dieser Weine wurden die speziellen 500er Holzfässer gewählt, die den Charakter der Weine verstärken.

Den Abschluss bildete eine Präsentation der Deutschen Weinkönigin Katrin Lang, die die Deutschen Weinbaugemeinschaften mit dem Schwerpunkt auf Baden und die Ortenau vorstellte.