

BIMMERLE





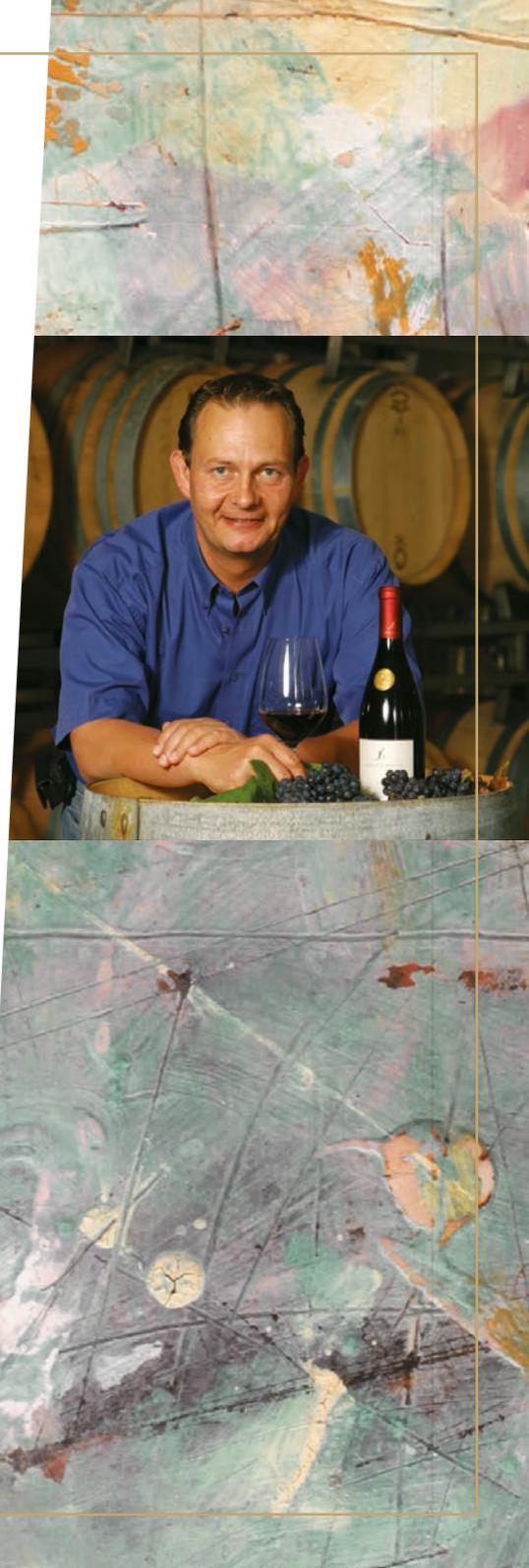
Weingut Bimmerle – Tradition wahren, Weine neu erleben

Seit vielen Jahren werden Weine im Hause Bimmerle auf hohem Niveau erzeugt. Dies liegt an der Leidenschaft für Wein und an der generationenübergreifenden Erfahrung, Weingenuss der außergewöhnlichen Art zu kreieren.

Im Vordergrund unserer Weine »Bimmerle Tradition« steht die Vision, dichte, kräftige Weine zu erzeugen, die individuell und ausdrucksstark ihren Jahrgang und speziell ihr Terroir repräsentieren. Unsere Weißweine überzeugen durch einen frischen und lebendigen Charakter mit hoher Brillanz und Mineralität. Bei den Rotweinen liegt der Fokus auf einer facettenreichen Struktur, einer verführerischen Textur und feinen Tanninen. Unsere hohen Ansprüche verfolgen wir im Weinberg durch eine selbst auferlegte, kompromisslose Qualitätspolitik, bei der einzig das Maximum an Qualität das zu erreichende Ziel ist. Die Weine aus alten Reben mit geringem Ertrag prägen den unverwechselbaren Weinstil. Alte Reben stehen für hohe Qualität, dichte Aromen, rare und ausgesuchte edle Tropfen. In der Vinifikation greifen wir auf traditionelle Arbeitsweisen zurück. Die Reifung im »Holzfass« und »kleinen Barrique« bietet die ideale Voraussetzung für großartige Weine, die in ihrer geschmacklichen Vielfalt besonders sind. Im Rahmen eines strengen Auswahlverfahrens werden nur jene Weine ausgesucht, die unseren hochgesteckten Anforderungen genügen.

Wir freuen uns, Ihnen mit diesen großartigen Weinen einen faszinierenden Gaumengenuss zu bieten. Entdecken Sie mit »Bimmerle Tradition« nicht alltägliche Weine,

Ihr
Siegfried Bimmerle





Riesling Porphyrtrocken

Porphyrtrocken ist ein vulkangesteinhaltiger Boden, der über Millionen Jahre an die Erdoberfläche getragen wird. Auf diesem Gestein gepflanzte Reben ergeben ein ganz besonderes Geschmacksbild.

Die Weine vom Porphyrtrocken sind »kühler« und entwickeln ihr volles Potenzial auf der Flasche. Unser »Riesling Porphyrtrocken« wirkt im ersten Moment verschlossen, öffnet sich aber nach einigen Minuten im Glas. Das Bukett ist elegant, mit der für den Riesling typischen Weinbergpfirsichnote und ausbalancierter Mineralität, die dem Wein eine ganz spezielle Vielschichtigkeit verleiht.

Am Gaumen zeigt er sich strukturiert, säurefrisch und sehr harmonisch. Ein Riesling, der seinen Höhepunkt auch noch in den nächsten Jahren entwickeln wird.

Riesling Réserve trocken

Die Rebsorte Riesling, den »König der Weißweine«, nennt man bei uns in der Region Klingelberger! Der hier gesetzlich geschützte Name für eine Lage lässt sich im Renchtal 250 Jahre zurückverfolgen. Riesling ist eine der populärsten Rebsorten der Welt – in der Ortenau steht er auf einem Viertel der gesamten Rebfläche – und stellt hohe Ansprüche an das Terroir.

Der Riesling Réserve trocken besticht durch seine Rasse und sein Bukett. Für ihn werden nur geringe Mengen an Trauben pro Hektar Rebfläche geerntet, so dass er eine hohe Konzentration an Inhaltsstoffen aufweist.

Im Geruch ist er geprägt von reifem gelblichem Kernobst wie Weinbergpfirsich, Aprikose sowie Birne. Im Geschmack überzeugt er durch seine mineralische Art und – typisch für den Riesling – seine fein eingebundene Säure.



Riesling Auslese edelsüß

Der Riesling, in der Ortenau Klingelberger genannt, bringt auch hochwertige süße Weine hervor. Entlang des Schwarzwaldes, in Deutschlands südlichster Riesling-Region, wachsen auf den Granitverwitterungs- und Gneisböden sehr elegante Weine.

Die Riesling Auslese edelsüß zeigt ein ausgeprägtes Aroma nach herrlichem vollreifem Obst wie Aprikose, Weinbergpfirsich und Passionsfrucht. Der Geschmack überzeugt durch sein ausbalanciertes Spiel zwischen Süße und Säure – typisch für eine Auslese. Im Glas leuchtet die intensive goldgelbe Farbe. Ein Wein mit großem Reifepotenzial.



Chardonnay Réserve trocken

Wie viele andere alte Rebsorten hat auch der Chardonnay seinen Ursprung in Asien. Mit der Ausbreitung der Weinkultur kam die Sorte nach Frankreich und fand insbesondere im Burgund eine neue Heimat. Experten sind sich ziemlich sicher, dass eine Siedlung bei Tournus mit dem Namen »Chardonnay« der Sorte ihren Namen gegeben hat. Erst 1991 erfolgte die Zulassung in Deutschland, seither hat der Anbau der weltweit bedeutendsten Rebsorte stark zugenommen.

Dieser klassische Vertreter der uralten Sorte Chardonnay zeigt, zu welcher Aromenvielfalt dieser Wein aufgrund der extrem niedrigen Erträge pro Hektar in unserer Selektion führte. In der Nase erinnert er an köstlich gereiftes Obst wie Aprikosen mit einem Hauch Ananas und Honigmelone. Im Geschmack ist er kräftig und sehr mineralisch, was eine lange Haltbarkeit verspricht.





Grauburgunder Réserve trocken

Der Speyerer Kaufmann Johann Seger Ruland stieß 1711 in einem Garten auf Trauben, die weder rot noch weiß waren, sondern sich ins Rotbräunliche verfärbten. Er vermehrte und vermarktete die Stecklinge der neu entdeckten Rebsorte, die ihm zu Ehren Ruländer genannt wird. Heutzutage werden die Ruländertrauben überwiegend zu einem trockenen, eher fruchtig betonten Wein ausgebaut. Er trägt dann die Bezeichnung Grauer Burgunder.

Im Duft erinnert der Graue Burgunder Réserve trocken an reife Birnen, Honig und einen Hauch Litschi. Im Geschmack wirkt er elegant und cremig mit einer schönen Vanille- und Röstnote.

Dieser international ausgebaute Graue Burgunder zeigt ein ideales Zusammenwirken zwischen Frucht und Rasse.

Grauburgunder Réserve trocken – im Barrique gereift –

Auch bekannt unter: frz. Pinot Gris, ital. Pinot Grigio oder Ruländer. 1711 entdeckte der Kaufmann Johann Seger Ruland aus Speyer die Sorte in einem Weinberg und sorgte für ihre weitere Verbreitung. Der Grauburgunder ist eine Mutation aus der vielfältigen Familie der Burgunder, genauer des Spät- bzw. des Blauburgunders.

In der Nase zeigt er sich opulent mit Aromen von reifen Birnen, etwas Honig, Röstnoten und Vanille. Am Gaumen ein herrlicher Schmelz, griffig, mit hohem Extraktgehalt und guter Säurestruktur. Der Nachhall ist lang und kräftig.





Weißburgunder Réserve trocken

Der Weißburgunder, auch Pinot Blanc genannt, ist heute in vielen Ländern vertreten. Am wohlsten fühlt sich diese traditionell badische Rebsorte in moderat warmen Lagen. In der Pfalz und in Baden spielt der Weißburgunder eine der wohl bedeutendsten Rollen. Bei entsprechender Ertragsreduktion und spätem Lesezeitpunkt entstehen sehr vielschichtige Weine, welche auch für den Ausbau im Barrique geeignet sind.

Ein eleganter Wein mit Aromen von Aprikose, Grapefruit und einem Hauch Granny Smith. Der Wein wird von einer zurückhaltenden, wunderbar eingebundenen Säure unterstützt. Vielschichtig, ausdrucksstark und mit viel Fülle zeigt er sich am Gaumen. Der lange Abgang komplettiert das Genusserlebnis und unterstreicht das Potenzial, welches in der Weißburgunder-Traube steckt.

Weißburgunder Réserve trocken – im Barrique gereift –

Der Weißburgunder ist eine sehr alte Sorte, die seit dem 14. Jahrhundert bekannt ist. Er entstand durch eine Mutation aus dem Grauburgunder, dessen Ursprung im Spätburgunder liegt. International kennt man ihn auch unter dem Synonym Pinot Blanc. Lange Zeit wurde nicht zwischen Pinot Blanc, Chardonnay und Auxerrois differenziert, da die Unterschiede zwischen den drei Sorten nur durch geschulte Ampelographen und molekularbiologische Verfahren ausgemacht werden können.

In der Nase typische Fruchtaromen von Äpfeln und Birnen mit einer zarten Vanillenote durch den Barrique-Ausbau. Am Gaumen gehaltvoll mit schönem Schmelz und einer feinrassigen Säure. Die Barrique-Noten ergänzen den Weißburgunder, ohne dessen Aromen vollständig zu überdecken.





Spätburgunder Réserve trocken

In Baden werden mehr als 50 Prozent des deutschen Spätburgunders erzeugt. Auch international betrachtet gehört das badische Weinland zu einem der bedeutendsten Spätburgunder-Anbaugebiete der Welt. Auf knapp der Hälfte der Anbaufläche in der Region wächst die Rebsorte, die hohe Ansprüche an Erzeuger, Klima und Böden stellt. Sind die Wuchsbedingungen so gut wie hier, läuft der Spätburgunder zur Hochform auf.

Unser Spätburgunder Réserve trocken zeigt die ganze Kraft und Klasse dieses außergewöhnlichen Rotweinjahrganges. Er reifte 18 Monate im kleinen, neuen Eichenholzfass.

In unserem Keller werden die Trauben im traditionellen Maischeverfahren vergoren. Der Duft ist geprägt von dunklen Waldbeeren mit Anklang von Brennkirschen gepaart mit Mokka und Schokolade. Das komplexe Geschmacksbild ist vielschichtig und dicht. Dabei stehen Frucht und die fein eingebundenen Röst- und Vanillearomen im Gleichgewicht.

Spätburgunder Benedikt trocken

Die Rebsorte Spätburgunder oder Pinot Noir zählt zur Burgunderfamilie. Die edle, sehr alte Sorte stellt hohe Ansprüche an Klima und Boden und verlangt vom Winzer wie Kellermeister überaus viel Sorgfalt. Sind die Wuchsbedingungen so gut wie hier in der Ortenau, läuft die Rebsorte zur Hochform auf und der Weingenießer darf sich über einen der schönsten Rotweine der Welt freuen.

Der Spätburgunder Benedikt trocken wird aus hochreifen, gesunden und mehrfach selektierten Trauben gekeltert – nur die allerbesten kommen dabei ins Fass. Nach der traditionellen Maischegärung mit anschließend langer Mazeration und schonender Pressung unter geringem Druck erfolgt die 18-monatige Lagerung in neuen, kleinen Eichenholzfässern. Der Duft erinnert an Brombeere, Kirsche und wilde Heidelbeeren. Die ausgewogenen eingebundenen, aber kräftigen Tannine überzeugen im Geschmack. Der Wein beeindruckt durch seine opulente Art in Verbindung mit feinen Röstaromen.

Weil dieser Wein etwas ganz Besonderes ist, hat ihn Siegbert Bimmerle nach seinem Sohn Benedikt benannt.



LIMITIERTE EDITION

NEU Réserve 500

Dieser besondere Réserve wird Weingenießer begeistern – so auch uns.
Mit Engagement und Enthusiasmus haben wir den trockenen
„Réserve 500“ im Weinberg begleitet.

Für die Reifung dieser Weine wurde ein spezielles 500er Holzfass gewählt,
welches den Charakter prägt. Durch Können und umfassende Erfahrung in
der Vinifikation wurde ein Geschmackserlebnis der besonderen Art kreiert.



Unsere Prämierungen



MUNDUS vini®
THE GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD

Meininger
weinwelt

AWC
VIENNA

INTERNATIONAL
WINE
CHALLENGE

falstaff
vinum
KONZERN WEINGUTEN

MEININGERS
ROTWEINPREIS

MEININGERS
BEST OF
RIESLING

BIMMERLE



Weingut Bimmerle –
Tradition wahren, Weine neu erleben



BIMMERLE



Weingut & Privatkellerei Bimmerle KG

Kirchstr. 4 · 77871 Renchen-Erlach

Tel. 07843-654 · Fax 07843-1502

info@wein-bimmerle.de

www.weingut-bimmerle.de