

PRESSEMELDUNG

Bitte zur sofortigen Veröffentlichung



Weinsortiment von Benedikt Bimmerle komplementiert – Nun auch für Liebhaber des trockenen Genusses

Mit neuen Burgunder-Varianten wurde die junge Trend-Linie „Benedikt Bimmerle“ vom Weingut Bimmerle aus Renchen-Erlach um drei Weinsorten der Geschmacksrichtung TROCKEN ergänzt.

Renchen-Erlach (Baden-Württemberg), 14.02.2019 – Bisher gab es die drei Sorten Rosé „Pinot Noir Rosé“ (TEMPERAMENT), „Riesling Pinot Blanc“ (LEBENSFREUDE) und Rotwein „Pinot Noir“ (SEHNSUCHT) im frischen, trendigen Stil. Zur ProWein 2019 werden drei weitere Weinsorten von Benedikt Bimmerle präsentiert. Die Weinlinie wurde durch typische badische Burgundersorten im modernen, frechen Stil erweitert.

Das Weinsortiment ist zwar traditionell, aber das Erscheinungsbild durchaus extravagant. Die Linie „Benedikt Bimmerle“ richtet sich an junge und jung gebliebene Weinfreunde. Das bisherige Motto „Geschmack leben“ wurde zu „Geschmack wahren“ modifiziert, seit auch drei klassische Weinsorten unter „Benedikt Bimmerle Weine“ vermarktet werden.

„Meine klassischen Weine sind Ausdruck meiner Herkunft. Das Weinbaugebiet Baden ist meine Heimat und die perfekte Lage für außerordentliche Burgunderweine. Das war die Inspiration für diesen Weiß-, Grau- und Spätburgunder – den Geschmack der Heimat wahren! Es ist mir ein besonderes Anliegen, die Tradition der klassischen Weine auch für jüngere Weinfreunde interessant zu gestalten“, begründet Benedikt Bimmerle seine Entscheidung, die Linie, die vor zwei Jahren unter dem Motto „Bock auf Wein“ auf den Markt gekommen ist, weiter auszubauen.

Die „Benedikt Bimmerle Weine“ standen von Anfang an für Lifestyle in Verbindung mit Tradition und Qualität. Mit den neuen Burgundersorten wird die badische Tradition noch stärker in den Vordergrund gerückt.

Der trockene WEISSBURGUNDER ist aus Sicht von Benedikt Bimmerle der perfekte Ausdruck, ohne jeglichen „Schnickschnack“. Ein Wein mit Klasse und Feinheit, der zu Geflügel, Fisch, Kalbfleisch und Salaten passt.

Den trockenen GRAUBURGUNDER beschreibt Benedikt Bimmerle als seinen „Immerkönner“ für alles, da er immer passt und immer überzeugt. Auch wenn er zu jeder Zeit ein Genuss ist, lassen sich Pasta, Rindfleisch, Meeresfrüchte und Gemüse am besten durch den „Immerkönner“ bereichern.

Der trockene SPÄTBURGUNDER, das „badische Juwel“, ist ein Muss, empfiehlt Benedikt Bimmerle den Rotwein im Sortiment. Der Wein verbindet Harmonie mit einem ausgeprägten Schliff in der Frucht und kann zu Steak, Wild, Käse und Schokoladendessert genossen werden.

Das bisherige und das neue Sortiment können auf der weltgrößten Weinmesse, der ProWein 2019 in Düsseldorf, in Halle 13 – Stand A81 verkostet werden. Weitere Events und Veranstaltungen in Lokalen, Restaurants und Diskotheken sind in Planung. Anfragen herzlich willkommen!

Quelle Bild: Benedikt Bimmerle – Weingut Bimmerle

Informationen zu Benedikt Bimmerle Weinen unter www.benedikt-bimmerle.de

Informationen zum Weingut Siegbert Bimmerle unter www.wein-bimmerle.de

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

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. Schon heute setzt aber auch Sohn Benedikt Bimmerle mit der Weinlinie „Benedikt Bimmerle“ erste Zeichen. Dabei steht Qualität für die beiden an erster Stelle. Die 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, sodass 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.