

VERKAUFS-, LIEFER- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN (AGB)

Unser Angebot ist freibleibend. Mit Erscheinen der neuen Preisliste verlieren alle vorangegangenen Preislisten ihre Gültigkeit. Die Preise verstehen sich ab Keller Renchen-Erlach. Die Lieferung erfolgt auf Kosten und Gefahr des Käufers. Eine Transportversicherung wird nur auf ausdrücklichen Wunsch des Käufers und dessen Kosten vorgenommen.

Ist ein bestellter Weinjahrgang vergriffen, behalten wir es uns vor, den Folgejahrgang der gleichen Weinsorte zu liefern, es sei denn, dies wird ausdrücklich nicht gewünscht. Beanstandungen können nur berücksichtigt werden, wenn diese spätestens 8 Tage nach Empfang der Ware vorgebracht werden. Verluste und Beschädigungen beim Versand sind vom Empfänger bei Annahme der Sendung zu reklamieren und vom Transportunternehmen dokumentieren zu lassen, damit der Entschädigungsanspruch nicht erlischt.

Auskristallisierungen im Wein in Form von Weinstein sind naturbedingt und kein Beanstandungsgrund. Bei Jahrgangsänderungen und Neubefüllungen können sich bei Weinen der gleichen Bezeichnung und Qualitätsstufe in den Analysenwerten kleine Abweichungen ergeben.

Alle Weine und Sekte sind in 6er Verpackungseinheiten verpackt. Bis zu einer Menge von 60 Flaschen liefern wir in unterschiedlichen Kartongrößen per Post / Paketdienst und ab ca. 60 Flaschen per Spedition / LKW. Verpackungs- und Versandkosten werden zum Selbstkostenpreis verrechnet. Die Lieferung von Wein und Sekt ist einschließlich Glas. Wir liefern schnellstmöglich; termingebundene Lieferungen führen wir nach vorheriger Absprache aus.

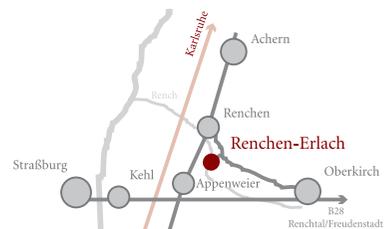
Das Weingut-Weinhaus Bimmerle KG kann Vorauszahlungen, Teilzahlungen oder Barzahlungen bei Übergabe verlangen. Diskontospesen oder sonstige Spesen trägt der Käufer. Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollen Bezahlung des Kaufpreises aller Forderungen, die das Weingut-Weinhaus Bimmerle KG aus der Geschäftsbeziehung mit dem Käufer gegen diesen hat oder künftig erwirbt, Eigentum des Weingut-Weinhauses Bimmerle KG. Alle Fälle höherer Gewalt entbinden uns von unseren Lieferverpflichtungen. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Oberkirch / Baden. Es gilt deutsches Recht.

Preise: inkl. gesetzlicher Sekt- und Mehrwertsteuer
Pfand: keine Berechnung / Vergütung – Glas inklusive

Versandkosten: ab einem Warenwert von 350,00 € erfolgt die Lieferung innerhalb der BRD frei Haus (Festland)

Zahlungsziel: - 21 Tage ohne Abzug
- 8 Tage mit 2% Skonto (Skonto wird nicht gewährt auf Verpackung und Transport)

WIR SIND FÜR SIE DA



Weingut-Weinhaus Bimmerle KG
Kirchstraße 4
77871 Renchen-Erlach
Telefon 0 78 43 - 6 54
Fax 0 78 43 - 15 02
info@wein-bimmerle.de
www.wein-bimmerle.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. – Fr. 09.30 – 12.30 Uhr
14.30 – 18.00 Uhr

Sa. 09.00 – 16.00 Uhr

Außerhalb der Geschäftszeiten nach tel. Vereinbarung

WEINPROBEN UND KELLERFÜHRUNG

Genießen Sie eine feine Weinwelt, die wir nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen oder lassen Sie sich überraschen:

Weinprobe für den ersten Genuss
Genießen Sie 6 Weine und ein Glas Sekt zum Empfang / Euro 10,00 p.P.

Weinprobe Premium
Genussvoll verkosten Sie 8 Weine und ein Glas Sekt zum Empfang / Euro 13,00 p.P.

Sparkasse Offenburg/Ortenau
BLZ 464 500 50
Konto 60 22 52 9

USt-IdNr. 142534438
Steuernummer 1400200473
Amtsgericht Oberkirch HRA 58



siegbert bimmerle

PRÄMIERUNGEN FÜR GENUSS

Das richtige Feingefühl spielt bei Wein und Mensch eine große Rolle. Den eigenen Geschmack zu finden ist jedoch immer eine Herausforderung. Die Prämierungen und Auszeichnungen unterstützen bei der guten Wahl, denn es gibt viele Gründe, Wein zu lieben:

- Landesehrenpreis des Badischen Weinbauverbandes
- Bundesehrenpreis der deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG)
- 3 GoldExtra, 109 Gold-, 16 Silber- und 4 Bronzemedailles des badischen Weinbauverbandes und der DLG seit Prämierungsbeginn 1999
- Top-Platzierungen bei „Beste Collection Rotwein trocken“ der DLG
- Bester von 26 Rotwein-Betrieben der Ortenau
- Platz 1 und Platz 2 bei den TopTen der Ortenau für Rot- und Weißweine
- Weinführer GaultMillau, Eichelmann, Selection, Wein+Markt und die Top100 Besten Weingüter Deutschlands vergaben Bestnoten

QUALITÄT HAT EINEN NAMEN

Das Weingut-Weinhaus Bimmerle wurde bereits 1936 gegründet und befindet sich in der 3. Generation. Die Ortenau (Baden) zwischen Offenburg und Baden-Baden ist die Heimat des Traditionsunternehmens. Heute wird es von Siegbert Bimmerle mit Leidenschaft geführt. Qualität steht für ihn an erster Stelle, ganz nach seinem Leitspruch: „Das Erzeugen guter Trauben ist eine Kunst. Daraus einen guten Wein zu bereiten, eine noch größere. Gute Weine gehören zu unserer Kultur.“

WEINLISTE 2007

Artikel	Jahr	Sorte	Inhalt l	Preis €/Flasche	Alkohol % vol.	Restzucker g/l	Säure g/l
---------	------	-------	----------	-----------------	----------------	----------------	-----------

AUS DER LAGE OBERKIRCH IM RENCHTAL

MÜLLER-THURGAU

11101	2005	Qualitätswein b.A.	1,0	3,90	11,5	15,0	5,8
11102	2005	Qualitätswein b.A. trocken	1,0	3,90	12,0	5,5	5,7

RIVANER

11702	2006	Qualitätswein b.A. trocken	0,75	4,50	12,0	7,3	6,3
-------	------	----------------------------	------	------	------	-----	-----

KLINGELBERGER (RIESLING)

12101	2006	Qualitätswein b.A.	1,0	5,70	12,0	17,0	7,3
12102	2006	Qualitätswein b.A. trocken	1,0	5,70	12,0	6,0	7,4
12701	2006	Kabinett trocken	0,75	7,10	11,5	6,6	7,4
12703	2006	Kabinett halbtrocken	0,75	7,10	11,0	15,5	7,6
12709	2005	Spätlese trocken	0,75	9,00	12,5	6,5	7,6
12709	2006	Spätlese trocken	0,75	9,00	12,0	7,9	8,0

GRAUER BURGUNDER

13705	2005	Qualitätswein b.A. trocken	1,0	5,90	12,5	5,0	6,0
13704	2006	Kabinett trocken	0,75	7,30	12,5	6,5	6,2

WEISSER BURGUNDER

13708	2005	Qualitätswein b.A. trocken	1,0	5,90	12,0	4,9	6,5
13706	2006	Kabinett trocken	0,75	7,30	12,0	5,5	6,2

CUVÉE WEISS

12710	2006	Qualitätswein b.A. trocken	0,75	5,90	12,5	7,5	6,5
-------	------	----------------------------	------	------	------	-----	-----

SAUVIGNON BLANC

19701	2005	Spätlese trocken	0,75	13,50	13,5	4,5	6,1
19701	2006	Spätlese trocken	0,75	13,50	13,5	4,7	6,0

Artikel	Jahr	Sorte	Inhalt l	Preis €/Flasche	Alkohol % vol.	Restzucker g/l	Säure g/l
---------	------	-------	----------	-----------------	----------------	----------------	-----------

SCHEUREBE

19702	2006	Spätlese	0,75	9,50	12,0	30,0	7,1
-------	------	----------	------	------	------	------	-----

SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST

14101	2005	Qualitätswein b.A.	1,0	5,70	12,0	18,0	6,7
-------	------	--------------------	-----	------	------	------	-----

SPÄTBURGUNDER ROSÉ

14701	2006	Qualitätswein b.A. trocken	0,75	5,90	12,0	6,5	6,8
-------	------	----------------------------	------	------	------	-----	-----

CABERNET SAUVIGNON

15701	2005	Qualitätswein b.A. trocken im Barrique gereift	0,75	15,00	14,5	5,1	4,9
-------	------	--	------	-------	------	-----	-----

SPÄTBURGUNDER ROTWEIN

15101	2005	Qualitätswein b.A.	1,0	5,90	13,0	15,5	4,3
15102	2006	Qualitätswein b.A. trocken	1,0	5,90	13,0	5,5	4,2
15703	2005	Qualitätswein b.A.	0,75	6,50	13,0	15,4	4,2
15704	2005	Qualitätswein b.A. trocken	0,75	6,50	13,5	6,1	4,3
15501	2005	Qualitätswein b.A. trocken	0,50	4,60	13,5	6,1	4,3
15721	2003	Qualitätswein b.A.	0,75	8,20	14,5	15,3	5,0
15720	2003	Qualitätswein b.A. trocken	0,75	8,20	15,0	5,8	4,9
15713	2005	Kabinett	0,75	7,90	12,5	14,9	4,4
15714	2005	Kabinett trocken	0,75	7,90	13,0	5,1	4,5
15717	2003	Spätlese trocken	0,75	11,00	14,5	6,0	4,5
15718	2004	Spätlese trocken	0,75	11,00	13,5	5,3	4,6
15715	2003	Spätlese trocken DLG Gold EXTRA 10 beste Rotweine trocken Deutschlands DLG Bundesweinpriemierung 2005	0,75	19,00	14,5	5,8	4,7
15719	2003	Auslese trocken	0,75	18,00	15,0	6,1	4,3
15502	2003	Auslese trocken	0,5	14,00	15,0	6,1	4,3

Artikel	Jahr	Sorte	Inhalt l	Preis €/Flasche	Alkohol % vol.	Restzucker g/l	Säure g/l
---------	------	-------	----------	-----------------	----------------	----------------	-----------

BARRIQUE-AUSBAU SPÄTBURGUNDER ROTWEIN bis zu 3 Jahre im Eichenholzfass gelagert

15762	2000	Qualitätswein b.A. trocken „13 Monate“	0,75	11,00	13,8	4,7	4,4
15762	2005	Qualitätswein b.A. trocken „13 Monate“	0,75	11,00	13,5	4,3	4,6
15761	1997	Spätlese trocken „36 Monate“	0,75	15,50	13,5	4,5	4,2
15763	2003	Spätlese trocken „24 Monate“ Platz 2 Top Ten Ortenau 2006	0,75	22,00	14,5	4,6	4,9
15764	2003	Auslese trocken „Benedikt“ „28 Monate“ DLG Gold EXTRA 10 beste Rotweine Barrique Deutschlands DLG Bundesweinpriemierung 2006 Platz 1 Top Ten Ortenau 2006	0,75	39,00	14,5	5,2	5,2

AUS DER LAGE WALDULM

SPÄTBURGUNDER ROTWEIN

15151	2005	Qualitätswein b.A.	1,0	6,10	13,0	15,8	4,5
15152	2006	Qualitätswein b.A. trocken	1,0	6,10	13,0	6,1	4,2

WINZER-SEKT

KLINGELBERGER (RIESLING) BRUT

16702	2005	„Klassische Flaschengärung“	0,75	11,00	12,5	12,0	6,9
-------	------	-----------------------------	------	-------	------	------	-----

SEKT

BIMMERLES ZAUBERFLÖTE

16710	mild	0,75	4,95
16711	halbtrocken	0,75	4,95
16712	trocken	0,75	4,95

■ DIE WEINSORTEN

Prämierungen sind sehr hilfreich, jedoch entscheidet am Ende der eigene Geschmack. Die Reb- oder Traubensorte bestimmt primär den Charakter des Weines, aber auch dessen Art und Geschmack.

Müller-Thurgau
Die 1882 entstandene Züchtung Dr. Hermann Müllers ist die häufigste angebaute Rebsorte in Deutschland. Der Müller-Thurgau ist ein Wein, der wegen seiner geringen Säure sehr bekömmlich ist. Fruchtig wie grüner Apfel, Honigmelone oder auch Maracuja.

Klingelberger (Riesling)
Keine Rebsorte der Welt ist in der Lage, Frucht, Säure, Süße und Alkohol so geschmackvollendet und vielschichtig zu vereinen. Ein Wein, der mit feinem blumigem Fruchtroma und großem Bukett überzeugt. Er ist würzig, hat eine frische Säure und eine ausgeglichene Süße, die je nach Ausbau variiert (trocken – halbtrocken – lieblich). Aprikosen, Pfirsiche, Birne oder Apfel beschreiben diesen geschmackvollen Genuss.

Weißer Burgunder
Weißer Burgunder ist in seiner Heimat als „Pinot blanc“ bekannt und nicht zu verwechseln mit dem Chardonnay, auch wenn sich die Sorten in manchem ähneln. Mittlerweile zählt der Weiße Burgunder zu den großen und etablierten Rebsorten Deutschlands. Trocken ausgebaut, ist er relativ körperreich und voluminos, mit einer angenehmen Säure und Fruchtaromen wie Birne, Ananas, Banane und Zitrus.

Grauer Burgunder
Der Graue Burgunder, auch bekannt als „Pinot Gris“, ist ein frischer, leichter und trocken ausgebauter Burgunder. Grauer Burgunder, früher auch Ruländer genannt, ist anno 1711 im Garten des Speyerer Apothekers Ruland wild gewachsen. Ruland soll diese Rebsorte anschließend verbreitet haben. Heutzutage hat sich die deutsche Wein-Fachwelt geeinigt: Wird der Rebensaft trocken ausgebaut, ist es ein Grauburgunder, wird er dagegen lieblich angeboten, so ist es ein Ruländer. Melone, Quitte, Haselnuss, aber auch Honig und Banane umschreiben die Kostlichkeit.

Spätburgunder Rotwein & Rosé
Die blaue Spätburgunder-Traube wird zu Spätburgunder Rotwein und Spätburgunder Weißherbst (Rosé) ausgebaut. Der Unterschied zwischen Rotwein und Weißherbst (Rosé) besteht darin, dass die blaue Spätburgunder Traube für Rotwein 4–5 Tage auf der Traubenmaische vergärt und die Spätburgunder Weißherbst-(Rosé)-Traubenmaische sofort gepresst und ausgebaut wird. Die Rotweine der Ortenau haben sich besonders durch den natürlichen rubinroten Schimmer hervor. Die Weine der Sorte „Blauer Spätburgunder“ gelten als die besten Rotweine der Welt, deren Aromen an Brombeeren, Erdbeeren oder Himbeeren erinnern. Ihre samtige Eleganz und das kräftige Bukett werden bei Zimmertemperatur voll ausgeschöpft. Der Spätburgunder Weißherbst (Rosé) ist ein Weinart, deren leichte, spritzig-frische Säure kühl serviert den Geschmack nach Quitte, Melone und Erdbeere noch unterstützt.

■ DIE LAGEN-VIELFALT VON DER SONNE BEVORZUGT

Die guten Lagen der Reben in südlicher Richtung erreichen mit circa 128 Sonnentagen pro Jahr die höchsten Ochslewerte. Diese tragen maßgeblich zur hohen und zugleich facettenreichen Qualität der Weine bei.

■ DREI WICHTIGE FAKTOREN: BODEN, ANBAU UND AUSBAU

Auf verschiedenen Böden, wie z.B. Granitverwitterungsgesteinsböden, bauen Vertragswinzer, welche zu einer Erzeugergemeinschaft zusammengeschlossen sind, hochwertiges Traubenmaterial an. Auf mehr als 23 Hektar wird großer Wert auf Weinbergarbeit gelegt: kurzer Anschnitt, viel Laubarbeit, Ausdünnen auf einen Trieb, aber auch umweltschonende Bearbeitung. Mit Hilfe modernster Technik der Kellerwirtschaft, beispielsweise einer temperaturgesteuerten Anlage zur Kaltvergärung von Weißweinen oder Maischegärbehälter für Rotweine, werden hervorragende Qualitäten ausgebaut.