



**SIEGBERT BIMMERLE
ROSÉ 2025
BADEN / DEUTSCHLAND**

Mitten in der sonnenverwöhnten Ortenau, am Fuße des Schwarzwalds, liegt das Weingut Siegbert Bimmerle. Seit 1936 widmet sich die Familie mit großer Leidenschaft dem Weinbau. Heute bewirtschaftet das Weingut gemeinsam mit seinen Vertragswinzern rund 65 Hektar Rebfläche. Die Weinberge erstrecken sich über verschiedene Lagen der Ortenau und bieten ideale Bedingungen für charaktervolle Burgunderweine. Vorstellen wollen wir Ihnen in dieser Ausgabe, den **Rosé trocken 2025**. Dieser Rosé wird aus Spätburgunder gekeltert – einer der edelsten Rotweinsorten der Welt. In Baden bringt sie besonders elegante Roséweine mit feiner Frucht und harmonischer Frische hervor. Schon beim Einschenken zieht dieser Rosé alle Blicke auf sich. Sein zartes Lachsrosa schimmert brillant im Glas. Der Duft ist frisch, fein und einladend. Reife Erdbeeren, Himbeeren und rote Johannisbeeren bestimmen das Aromenspiel. Dazu gesellen sich feine florale Anklänge und ein Hauch von roten Kirschen. Am Gaumen zeigt dieser Rosé genau die Eigenschaften, für die Baden bekannt ist: Frische, Frucht und Eleganz. Saftige Beerenaromen treffen auf eine lebendige, perfekt eingebundene Säure. Der Wein wirkt leicht und beschwingt, besitzt aber gleichzeitig Struktur und einen angenehm langen Nachhall.

Fazit: Unsere Probierflasche hatte ein viel zu kurzes Leben.



Kategorie: Roséwein
Weingut: Siegbert Bimmerle
Geschmack: trocken, fruchtig
Anbaugebiet: Baden
Land: Deutschland
Rebsorte: Spätburgunder
Trinktemperatur: ca. 8-10°C
Alkoholgehalt: 11,5 % Vol.
Passt ideal zu: Salaten, Mediterranen Gerichten, milden Käsesorten & einem Kühlschrank der besser gleich 2 Flaschen bereithält.

Liebe Weinentdecker,
weetersagen lohnt sich!
Sie sind zufrieden mit unserer
Weinauswahl im Paket?

Dann empfehlen sie uns weiter.

Für jeden neuen Weinentdecker, der
aufgrund ihrer Empfehlung ein
Jahresabo abschließt, erhalten sie eine
attraktive Magnum-Flasche Wein.

Einmal empfohlen, doppelt gefreut:
Jeder neue Entdecker erhält
sein erstes Paket
GRATIS.

Hashtag: Wein verbindet



REWE Richrath Supermärkte GmbH + Co. OHG
Im Rauland 132-134
50127 Bergheim
Telefon: 02271 / 79510
Telefax: 02271 / 7951119
www.richrath-weinentdecker.de
info@richrath-weinentdecker.de

UNSERE WEIN- ENTDECKUNGEN DES MONATS



JULI 2026

LIEBE WEINFREUNDE,

herzlich willkommen zur Juli-Ausgabe des Weinentdeckers im Jahre 2026!

Die Fußball-Weltmeisterschaft zeigt uns gerade, dass es Mut, Leidenschaft und Teamgeist braucht, um Großes zu erreichen. Genau diese Eigenschaften finden sich auch in der Welt des Weins wieder. Hinter jedem guten Tropfen stehen Menschen, die mit Herzblut, Erfahrung und dem richtigen Gespür ihr Bestes geben – ganz wie eine Spitzenmannschaft auf dem Weg zum Titel.

Für unsere aktuelle Ausgabe haben wir zwei echte Gewinner ausgewählt: einen eleganten **Pinot Grigio** aus dem Friaul, einer der angesehensten Weißweinregionen Italiens, sowie einen fruchtig-frischen Rosé aus Deutschland/Baden, der die Leichtigkeit des Sommers perfekt einfängt. Ob beim gemeinsamen Fußballabend, beim Grillen mit Freunden oder beim entspannten Sommerabend auf der Terrasse – wir wünschen Ihnen viel Freude beim Entdecken unserer beiden Vorstellungen. Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie den Moment und stoßen Sie mit uns auf zwei Weine an, die das Zeug zum Turniersieger im Glas haben!

Probieren und diskutieren Sie die Weine aus diesem Weinentdecker-Paket.

Viel Trinkspaß wünschen Peter und Lutz Richrath sowie das gesamte Weinkompetenzteam.

Peter Richrath + Lutz Richrath

Lob und Tadel schicken Sie bitte an info@rewe-richrath.de



2025 PINOT GRIGIO CELLAVINI FRIAUL / ITALIEN

Das Weingut Eugenio Collavini wurde 1896 gegründet und gehört heute zu den traditionsreichsten Familienweingütern des Friaul. Internationale Anerkennung erlangte das Haus insbesondere durch Manlio Collavini, der maßgeblich dazu beitrug, Pinot Grigio als hochwertigen Weißwein zu etablieren. Während viele Pinot Grigio Weine früher eher einfach ausgebaut wurden, setzte Collavini früh auf selektive Handlese, eine schonende Verarbeitung der Trauben und eine temperaturkontrollierte Vergärung, um die Frucht, Eleganz und Herkunft der Rebsorte optimal zur Geltung zu bringen.

Zum Wein:

Im Glas leuchtet der Wein in einem hellen Strohgelb mit zarten goldenen Reflexen. Das Bouquet ist fein und vielschichtig: Aromen von reifem Apfel, Birne und weißem Pfirsich verbinden sich mit Zitrusnoten, weißen Blüten und einer dezenten Mandelnote. Mit etwas Luft treten zudem feine mineralische Nuancen hervor, die den Herkunftscharakter des Friauls unterstreichen.

Am Gaumen präsentiert sich der Pinot Grigio trocken, frisch und hervorragend ausbalanciert. Die lebendige, gut eingebundene Säure sorgt für Spannung, während die feine Mineralität und die saftige Frucht dem Wein Tiefe und Finesse verleihen. Sein mittelkräftiger Körper und die elegante Struktur führen zu einem langen, klaren und angenehm harmonischen Nachhall.

Wir finden: So unkompliziert im Genuss, dass die Flasche meist schneller leer ist als geplant!

Kategorie: Weißwein
Weingut: Eugenio Collavini
Geschmack: trocken
Anbaugebiet: Friaul
Land: Italien
Rebsorte: Pinot Grigio
Trinktemperatur: 8-10°C

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.
Passt ideal zu: hellem Fleisch, Pasta, Fisch & Meeresfrüchten und als toller Solist.

