



Spirits and Brands 

**BIMMERLE**  
*Private Distillery*



# EDLER BRAND



## **Die Sonne brennt für uns und wir für Sie.**

Mitten in sonnenverwöhnten Schwarzwälder Obstplantagen gelegen begleiten wir von Anfang an die heimischen Früchte bei ihrem Reifeprozess. Vom Anbau bis zur Destillation.

Seit fünf Jahrzehnten entstehen durch die gelungenen Verbindungen aus Know-How, Hightech und traditioneller Brennkunst Edelbrände höchster Qualität.

Als regionales, mittelständisches und IFS-zertifiziertes Unternehmen sind wir Marktführer in Deutschland und auch im europäischen Markt on Top positioniert.

## **Im Schwarzwald zuhause, überall beliebt.**

*„IB, was gar ist, trink, was klar ist, red, was wahr ist.“  
Martin Luther*



# BRENN STOFF

## Die Natur ist die Basis.

Knackige Kirschen, süß-saftige Mirabellen, vollreife Zwetschgen... die Palette typischer BIMMERLE Edelbrände ist so vielfältig wie die Obstsorten der badischen Gärten am Fuße des Schwarzwaldes.

Mehr als nur eine Produktbezeichnung, sondern ein Versprechen: Wenn bei BIMMERLE „Obst“ drauf steht, ist auch Obst drin – und zwar von der edelsten Sorte! Deshalb wird BIMMERLE immer seiner Heimat im Schwarzwald und der angrenzenden Rheinebene treu bleiben.

Weil wir davon überzeugt sind, dass hier die schmackhaftesten und edelsten Früchte reifen, deren Geister nach traditionell schonender Destillation unseren Obstbränden den einzigartigen Geschmack verleihen.

Unsere wichtigsten Partner sind die Obstbauern der Region. Sie bilden mit ihren seit Generationen gepflegten Obstgärten und ihrer Leidenschaft für die Frucht die einzigartige Basis eines jeden BIMMERLE Obstbrandes.

„Mit uns ist gut Kirschen... trinken!“  
Obstbauernweisheit



Sonnengereifte Früchte





# BRANDAKTUELL

Mit dem hochmodernen neuen Produktionsstandort in Sasbach setzt das Familienunternehmen neue Standards in Sachen Technologie, Nachhaltigkeit und Umweltschutz. So geht BIMMERLE einen weiteren Schritt in die Zukunft.

Als erste Brennerei in Deutschland wird zum Beispiel der gesamte Wärmebedarf und somit die Energiegewinnung durch das Verbrennen von Obstkernen unter Zugabe von Holzhackschnitzeln aus der Region gedeckt. Ganz im Sinne der Nachhaltigkeit.

*Tradition trifft Moderne*



Die Kunst der Destillation



# BRENN KUNST



## Von der Frucht zum Edelbrand.

Frische vollreife Früchte werden zerkleinert und unter Zugabe von Hefen und Enzymen eingemaischt. Die anschließende temperaturgesteuerte Gärung setzt bei einer Temperatur zwischen 16°C und 20°C ein. Der gesamte Gärungsprozess dauert zwischen 2 und 6 Wochen.

Bei der anschließenden Destillation wird besonderer Wert auf die exakte Abtrennung des Mittellaufs - auch Herzstück genannt - gelegt. Dies prägt den feinen und finessenreichen Charakter eines jeden BIMMERLE Edelbrandes.

Für uns ist es selbstverständlich, dass überlieferte Tradition der Brennkunst und das untrügliche Gespür des Menschen für Qualität bei der Herstellung unserer Obstbrände mit einfließt.

Somit garantiert BIMMERLE eine gleichbleibend hohe Produktqualität, die nicht selten neue Maßstäbe setzt und durch jährliche Prämierungen bestätigt werden.

*„Obstbrand ist keine Lösung... sondern ein Destillat!“  
(Volksmund)*





# LAGER BRAND

## Reife und Lagerung.

Das Einstellen der Trinkstärke edler Tropfen erfordert Sorgfalt und Geduld. Wir gönnen unseren Erzeugnissen genügend Zeit und Raum, um in aller Ruhe reifen zu können. Der Mittellauf eines Edelbrandes hat einen Alkoholgehalt von 65% vol. bis 75% vol. und wird nach längerer Reife unter Zugabe von Schwarzwälder Quellwasser auf Trinkstärke herabgesetzt. Der Alkoholgehalt der Obstbrände variiert unter den einzelnen Sorten. Die mehrjährige Lagerung vor dem Abfüllen in Flaschen erfolgt fast ausschließlich in Edelstahltanks, die in puncto Hygiene und Neutralität höchste Ansprüche erfüllen.

Eine jährlich limitierte Produktionsmengen von besonderen Bränden werden durch Holzfasslagerung veredelt. Die Lagerung in alten Sherry-, Cognac- oder Bourbonholzfässern verleihen den Edelbränden einen samtweichen Charakter. Zusätzlich entwickeln die Destillate feine Noten von Karamell, Vanille und leichten Röstaromen. Hohe Lagerkapazitäten sorgen dafür, dass auch kurzfristig große Abnahmemengen lange gereifter Premium-Produkte geliefert werden können.

*„Wir brennen für den besten Brand“  
(doppeldeutige Brenner-Weisheit)*





Geistreiche Impulse setzen



# DAUER BRENNER



## Hochwertige Obstbrände.

Als „Dauerbrenner“ im Spirituosenmarkt erleben sie zur Zeit eine Renaissance. Einzigartig und edel im Auftritt haben sie sich ihren Platz in der Szenegastronomie erobert. Egal ob Edelbrände, Haselnussdestillat, Vodka, Gin, Liköre, Rum ... BIMMERLE ist immer am Puls der Zeit.

Außergewöhnliches leisten heißt auch Impulse geben. Traditionelle Brennkunst und marktorientierte Innovationskraft haben BIMMERLE zum europäischen Marktführer im Obstbrandmarkt gemacht.

„Qualität bedeutet: Der Kunde kommt zurück, nicht die Ware!“  
Hermann Tietz

# BRENNBAR

Geistreich und kreativ



Edelbrände, Geiste, Gin, Liköre ...  
moderne, zeitgemäße Produktausstattungen  
im Spirituosensortiment sind das A und O  
in einer design-geprägten Gesellschaft.



Den Geist in die Flasche



# FÜLLSTOFF



## **Natürlich kommt der Geist nicht erst beim Abfüllen in die Flasche!**

Der Geist und die Brände – wer kennt den wahren Unterschied?

Aus fermentierten Früchten, die anschließend destilliert werden, entsteht der entsprechende ...brand. Werden die Früchte mit Alkohol angesetzt und unter seiner Einwirkung im Laufe der Mazeration (Auszugsverfahren) alle fruchtigen Geschmacksnoten übernommen, entsteht nach der Destillation der ...geist.

Modernste Abfüllanlagen und engagierte, qualifizierte Mitarbeiter/innen sorgen dafür, dass Edelbrände und Geiste in unterschiedlichsten Flaschenvariationen abgefüllt werden können. Hochentwickelte Abfüllstraßen und Hightech-Ettiketieretechnik garantieren einen reibungslosen Ablauf.





# HUNDERT PROZENT

**Zuverlässig, Tag für Tag.**

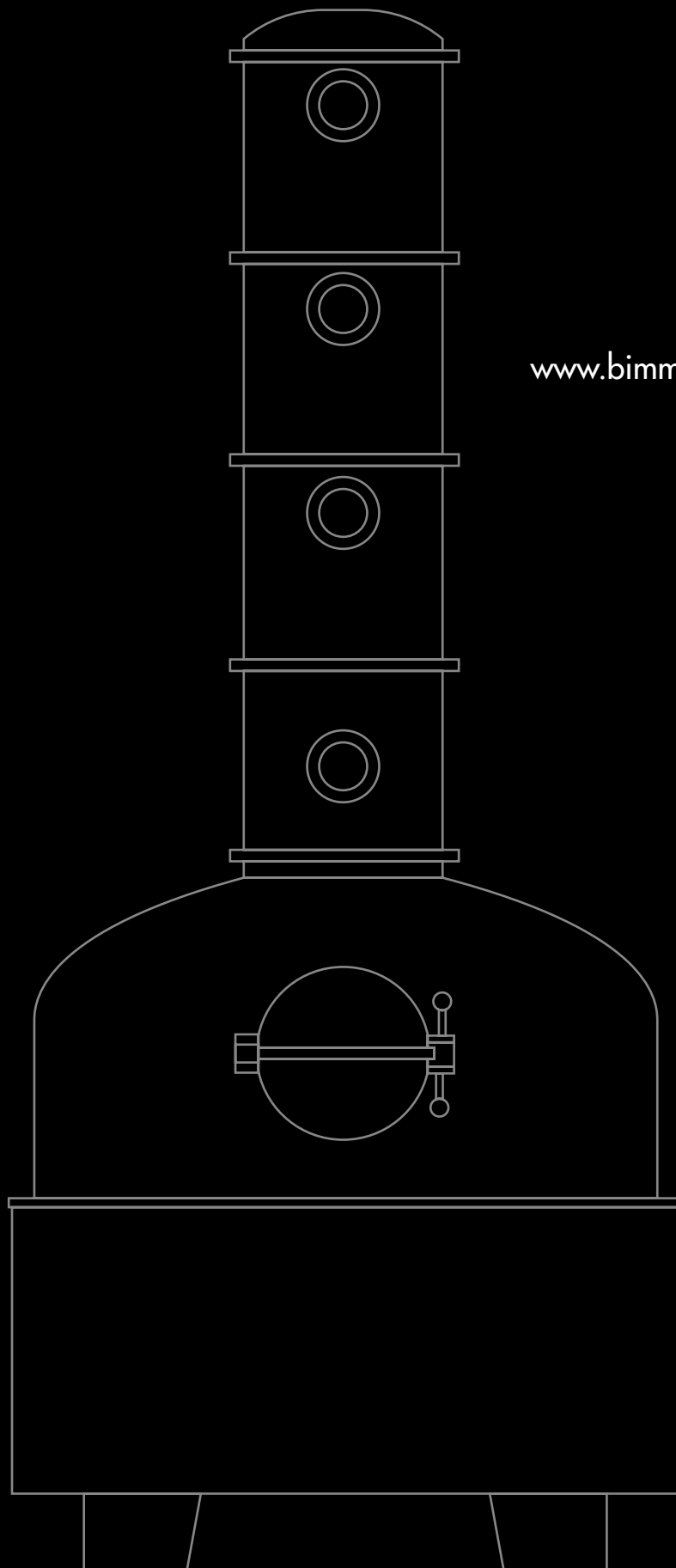
BIMMERLE - ein ausgeklügeltes System mit hoher logistischer Performance. Das intelligente Zusammenspiel aller Prozesse, eine schnelle administrative Abwicklung, große Lagerkapazitäten

und die Auslieferung mit dem eigenen Fuhrpark gewährleisten eine effiziente und flüssige Logistik sowie eine reibungslose Anlieferung bei unseren Kunden.



*Aus dem Schwarzwald in die Welt*





[www.bimmerle.de](http://www.bimmerle.de)



Bimmerle KG  
Sitz: Oppenau AG  
Freiburg HRA 490361

Verwaltung:  
Önsbacher Straße 40  
D-77855 Achern-Mösbach

Tel: +49 (0) 7841 62 20 - 0  
Fax: +49 (0) 7841 62 20 - 19  
Mail: [info@bimmerle.de](mailto:info@bimmerle.de)