

Gault & Millau

Weinguide Deutschland



AUSGEZEICHNET

WEINGUT

RIFFEL

Gault & Millau Deutschland

Rheinhessen, Rheingau & Mittelrhein

2021

OTTO GEISEL

Leitung der Verkostungen

URSULA HASLAUER

Executive Publisher Gault&Millau

Weingut Riffel



Mühlweg 14a,
55411 Bingen-Büdesheim
T +49 (0) 6721 9946 90
www.weingut-riffel.de

Inhaber Carolin & Erik Riffel

Betriebsleiter Carolin & Erik Riffel

Kellermeister Erik Riffel

Verbände Maxime Herkunft
Rheinessen, Ecovin

Rebfläche 18 ha

Produktion 120.000 Flaschen

Gründung 1992


Verkaufszeiten

Mo–Fr 10–12 Uhr

und 14–18 Uhr


Sa 10–16 Uhr

Lebendige Weine mit natürlichem und einzigartigem Charakter zu erzeugen, und das auf höchstem Niveau, ist die oberste Prämisse von Erik und Carolin Riffel. Die beiden Wein-Enthusiasten sehen darin nicht nur ihre weinbauliche Verantwortung, sondern auch ihre Passion. Erik ist schon 1991 ins elterliche Weingut eingestiegen, mit seiner Frau Carolin hat er den Betrieb im Jahre 2005 komplett übernommen. Die naturnahe Arbeit in den Weinbergen und der ökologische An- und Ausbau der Weine waren ein Meilenstein hin zur heutigen biodynamischen Bewirtschaftung des 18 Hektar großen Betriebes. Zu diesem gehören einige der traditionsreichsten rheinhessischen Lagen am Binger Rochusberg, geprägt von Quarzitböden, die mineralisch geprägte Weine hervorbringen. Im Jahre 2018 wurde der Betrieb mit dem Deutschen Weingutspreis ausgezeichnet.

2019 Binger Kirchberg Riesling 


25€ • 13%

Der Asket: schlank und straff, mineralisch und strukturiert mit viel Kräutern und Limette. Probiert sich noch aus. Braucht Luft und Zeit.

2019 Binger Osterberg Riesling 

25€ • 13%

Ungestümer Riesling: komplex, fest und viel los am Gaumen. Viel Steinobst mit Aprikose und Pfirsich unter dünner Karamellschicht.

2019 Binger Scharlachberg Riesling 


27€ • 13%

Silvester-Riesling: viel Feuerwerk in der Luft – vom Rauch bis hin zu üppiger, exotischer, reifer Frucht, wie Mango, Aprikose und Pfirsich. Ausdrucksstark, präsent und vielschichtig. Feine Mineralik und gute Länge.

2019 Binger Scharlachberg Riesling „105°“ Auslese 


19€ • 8%

Zeitlos schöner Verführer. Am Gaumen klitzeklar und fein mit viel Pfirsich, etwas Minze und balsamischen Noten. Spannende Würze und balanciertes Süße-Säure-Spiel. Macht Spaß.

2019 Chardonnay „Réserve“ 

25€ • 13%

Geradezu barocke Opulenz mit Noten von Mango und Grapefruit. Eine echte Diva ist dieser Wein – mit noch junger Karriere und vielversprechender Zukunft.


2019 Gewürztraminer „Orange – Naked“ 

15,90€ • 13%

Diese Rebsorte ist prädestiniert für Orange, der „Naked“ von Riffel ist ein grandioses Beispiel hierfür, mit viel Zug und Grip. Gekrönt von exotischer Aro-




matik wie auf einem Gewürzbasar ist dies ein umwerfender Auftakt in einen genussvollen Abend.

2019 Sauvignon Blanc „Réserve“ 


25€ • 13%

Ein dezent aromatischer Sauvignon Blanc, dessen eigenständige Art so besonders attraktiv erscheint.

2019 Pet Nat trocken 

18,90€ • 12%

Ein echter Charakter: In der Nase kraftvoll, am Gaumen Zitronen-Frische gepaart mit Basilikum und im Finale feine Gerbstoffe.

Pinot & Chardonnay brut 

15,90€ • 12%

Straffe Säure, Orangenzesten, feine Bitternoten, die Perlage ist hervorragend gebunden. Feine Silhouette, balanciert Fruchtaromen, Spannung und hat einen sehr exotischen Nachhall.

Riesling brut 

15,90€ • 12%

Riesling „Scharlachberg“ brut nature 

39€ • 12%

Ausgeprägte Aromatik von reifer Aprikose, im Aufbau dagegen von schlanker geradliniger Natur, ideal zu ungesüßten Dessert, die auf natürlicher Fruchtsüße aufbauen.

Gault & Millau

Deutscher Sekt Verkostung 2021

WEINGUT RIFFEL

2019 PET NAT TROCKEN

TOP 10

Pet Nat

Gault & Millau Weinguide

Deutschland



OTTO GEISEL

Leitung der Verkostungen



URSULA HASLAUER

Executive Publisher Gault&Millau

Gault & Millau

Sauvignon Blanc Verkostung 2021

WEINGUT RIFFEL

2019 SAUVIGNON BLANC "RÉSERVE"

TOP 10

Rheinhessen - Best Allrounder

Gault & Millau Weinguide

Deutschland



OTTO GEISEL

Leitung der Verkostungen



URSULA HASLAUER

Executive Publisher Gault & Millau