



RIFFEL

**UNSERE ANGEBOTE
HERBST 2018**

EVENTS



**1. PLATZ
DEUTSCHER
WEINGUTPREIS
2018**

Wir gewinnen den Deutschen Weingutpreis 2018 :-)
Danke an alle, die diesen Erfolg möglich gemacht haben.
Wir freuen uns riesig!

„Deutscher Weingutpreis 2018 vergeben: Die Hochschule Geisenheim und die Sparda-Bank Hessen eG haben am 27. Juni in Frankfurt/Main die *„Kundenfreundlichsten Unternehmen der Weinbranche“* mit dem Deutschen Weingutpreis 2018 ausgezeichnet. Gutachter, Berater und Moderatoren bei dem Wettbewerb sind Studierende der Hochschule Geisenheim aus den Studiengängen Weinbau und Oenologie sowie Internationale Weinwirtschaft.
87 Unternehmen hatten sich diesmal um den Preis beworben. Als kundenfreundlichstes Unternehmen zeichnete die Jury schließlich das Weingut RIFFEL aus. Die persönlichen Wertevorstellungen des Unternehmens aus Bingen würden in allen Elementen der Außen- darstellung – ob Homepage, Onlineshop, Vinothek, Produkt-Design oder Architektur – konsequent kundenorientiert und mit Liebe zum Detail umgesetzt, lautet das Urteil der Jury. ...“
Quelle: WEIN+MARKT, 28.6.2018



Verkosten Sie unsere Weine und suchen Sie sich schon einmal den einen oder anderen Liebling für die Feiertage aus. Wann auch immer Sie eintrudeln, können Sie sich an der Feuer- tonne mit Glühwein wärmen und dazu köstliche Plätzchen naschen, für die Kinder gibt's Stockbrot.
Ausklang gegen 20 Uhr.

17.-18.11.2018 EAT & STYLE HAMBURG

08.12.2018 ADVENTSVERKOSTUNG IM WEINGUT

2019
4. & 5.5.2019 JAHRGANGSPRÄSENTATION
IM WEINGUT RIFFEL ...
... mit Weinbergsrundgang am Samstag, den 4. Mai.
26.-29.7.2019 SOMMERFEST IM WEINGUT RIFFEL

Groß, größer oder einfach nur genialer Stoff.

Ja, tatsächlich, die **Lage Kirchberg ist eine große Lage.**
Dem Rhein seitlich nach Osten zugeneigt, genießt sie viel frischen Wind. Rebstöcke und Trauben bleiben gut durchlüftet und die Morgensonne trocknet den Tau. Noch vor Mittag wandert die Sonne weiter und verschont den Kirchberg vor zuviel Mittagshitze. Dieses Mikroklima ist ein Garant für subtile Aromatik – vielschichtig und gleichzeitig präzise.

Obwohl wir am Kirchberg erst 2016 ca. 0,6 Ha auf feinstem, extrem rötlichen Quarzitboden angepflanzt haben, konnten wir bereits im September 2017 die ersten Trauben ernten: Goldgelb, hocharomatisch und konzentriert. Der Wein präsentiert sich entsprechend. Druckvoll, würzig, mit komplexer Feuersteinmineralik; im Duft feine Pfirsich-, Rosen- und Mirabellennoten.

RIFFEL Kirchberg Riesling? Die Erstaussgabe. Einfach ohne Worte. Erleben Sie mit uns das erste „Große Gewächs“ vom Kirchberg!
(WEINLISTE NR. 02)

TROCKEN ABER SAFTIG. EIN ECHTER VERFÜHRER.
RIFFEL 2016 Chardonnay Reserve trocken!
Sie lieben Finesse, feines Caramel, Brioche, zartbitter Schokolade und elegante Röstaromen? Animierende Noten von Quitte und Birne? Dann fehlt nur noch eine gelungene Fischvariation vom Heilbutt und Sie werden sich wie im „siebten Himmel“ fühlen. Versprochen. (WEINLISTE NR. 22)

ES LEBE DIE BASIS-KRITIK.
Stuart Pigott schreibt am 19.08.2018 in der FAS (SONNTAGSAUSGABE DER FAZ) über unseren **2017 Riesling trocken** (WEINLISTE NR. 41): „... mit wunderbar saftiger Pfirsichfrucht, Substanz und Frische. Was will man mehr von einem günstigen deutschen Riesling ...“

ES WIRD AUCH WIEDER KÜHLER – ROTWEINZEIT!
Neu für Sie: **2016 Merlot & Pinot noir trocken.** Eine wunderbare Cuvée! Im Aroma finden sich Waldbeeren, Pflaumen, Cassis mit Würze und animierenden Tanninen. Im großen Burgunderglas genossen ein Traum! (WEINLISTE NR. 69)

UND WIE IMMER ZUM SCHLUSS:
Der Scharlachberg ruft! Über die Qualitäten des Jahrgangs 2018 wird bereits heftig spekuliert. Wir können nur Eines dazu sagen: Lassen Sie sich überraschen! Alles andere bleibt bis auf Weiteres streng geheim. Besuchen Sie uns einfach. Großes entsteht vor allem durch Kleines – sagen wir gerne. Unsere Weinberge & Keller haben es schätzen gelernt.

Also, wir freuen uns auf Sie!
Vinothek, Webshop und vinophile Hausvisiten stehen Ihnen offen.

Herzlich Carolin & Erik Riffel

Carolin & Erik Riffel

„Guten Wein herzustellen ist eine Sache, diesen – und das Weingut – zu vermarkten eine andere. Ihrem Auftritt nach außen haben sich Carolin und Erik Riffel gewidmet und ein neues Corporate Design erschaffen. Oder wie sie es ausdrücken: Das Erscheinungsbild „auf den Turm“ gebracht, denn ein solcher ziert nun Logo, Etiketten und Website. Für die Riffels verkörpert er Wettbewerb, Innovationskraft und Qualitätsanspruch. Für das Winzerehepaar heißt dies auch, biodynamisch zu arbeiten. In der Balance zwischen Universum, Natur, Wein und Mensch, nachhaltig und sozial. Die biodynamische Arbeit sei faszinierend, da der Blick für die Zusammenhänge in der Natur geöffnet werde und es ermöglichte, synergetisch mit ihr zu arbeiten. Beim Ausbau der Weine ist Holz ein wichtiges Thema, etwa beim Lagern. Riesling und der Reserve. Und das beherrschen die beiden, etwa beim Silvaner Reserve: ganz diskret, ein wahnsinnig kräuterwürziger, feingliedriger Wein. Neu im Sortiment ist der maischereifere Scharlachberg Gewürztraminer. Auf kargem Boden am Südhang gewachsene Trauben liefern einen Wein mit typisch blumiger Nase, dann aber eine elegante Herbe am Gaumen und eine fast schon muskulöse Art. Toller Guts-Riesling, saftig, ausdruckstark, animierend. Ein beschwingter Kabarett mit Spont-Nase und eine feine, ausgewogene Auslese runden die Palette ab. Insgesamt eine fantastische Stilbreite!“
Gault Millau 2018



89 | 2016 Pinot Noir
90 | 2016 Binger Scharlachberg Riesling TROCKEN
92 | 2015 Silvaner Reserve TROCKEN

Gault Millau 2018
Upgrade auf 3 rote Trauben
für das Weingut RIFFEL!



TEL +49 (0) 67 21 / 99 46 90
FAX +49 (0) 67 21 / 99 46 91
E-MAIL service@weingut-riffel.de
www.weingut-riffel.de

ÖFFNUNGSZEITEN DER VINOOTHEK
MO – FR 10:00 – 13:00 UHR
14:00 – 18:00 UHR
SAMSTAG 10:00 – 16:00 UHR

www.facebook.com/weingut.riffel

RIFFEL
WEINGUT RIFFEL
Mühlweg 14A
55411 Bingen-Büdesheim
Deutschland

LAGENWEINE

Unsere Top-Lagen: Scharlachberg und Kirchberg!

Hier wachsen geniale Weine mit schmeckbarem Eigencharakter – die unentbehrliche Grundlage für große Weine. Sie zählen zu den ausdrucksstärksten und mitreißendsten an Eleganz und Originalität. Außergewöhnliche Weine mit innerer Spannung, Brillanz und Komplexität – die flüssige Essenz des Quarzit!

Artikelnr./Jahrgang	alc. in % vol.	0,75l
01 - 2016 Scharlachberg Riesling TROCKEN	BIO 13,0%	24,50 32,67 € L
01 - 2017 Scharlachberg Riesling TROCKEN	BIO 13,0%	24,50 32,67 € L
02 - 2017 Kirchberg Riesling TROCKEN	BIO 13,0%	24,50 32,67 € L
05 - 2016 Scharlachberg Silvaner TROCKEN	BIO 12,5%	22,00 29,33 € L
06 - 2016 Scharlachberg Gewürztraminer MAISCHEVERGOREN, TROCKEN	12,5%	24,50 32,67 € L
10 - 2017 Scharlachberg Riesling Kabinett FEINFRUCHTIG	BIO 10,0%	9,90 13,20 € L
12 - 2017 Scharlachberg Riesling Spätlese FEINFRUCHTIG AUSGETRUNKEN	BIO 10,5%	
14 - 2016 Scharlachberg Riesling Auslese FEINFRUCHTIG	BIO 7,5%	12,90 0,375l 34,40 € L
14 - 2017 Scharlachberg Riesling Auslese FEINFRUCHTIG	BIO 7,5%	24,50 32,67 € L

RÉSERVE

Große Weine im kleinen Barrique gereift!

Vor allem sind diese Weine ungeheuer langlebig und beeindrucken durch ihre dichte und komplexe Art.

Artikelnr./Jahrgang	alc. in % vol.	0,75l
20 - 2014 Silvaner RÉSERVE MAISCHEVERGOREN, TROCKEN	BIO 12,5%	24,50 32,67 € L
20 - 2015 Silvaner RÉSERVE MAISCHEVERGOREN, TROCKEN	BIO 12,5%	24,50 32,67 € L
22 - 2016 Chardonnay RÉSERVE TROCKEN	BIO 13,0%	24,50 32,67 € L
26 - 2015 Pinot noir RÉSERVE Rotwein TROCKEN	BIO 13,0%	24,50 32,67 € L

ORTSWEIN

Weine aus traditionellen und besonders hochwertigen Weinbergen.

Die Weine werden mit der Ortsbezeichnung (Bingen) und der jeweiligen Bodenart (Quarzit, Tonmergel) bezeichnet. Anspruchsvoller Weingenuss, elegant, charaktervoll mit Individualität und Herkunftscharakter.

Artikelnr./Jahrgang	alc. in % vol.	0,75l
30 - 2016 Binger Silvaner Quarzit TROCKEN	BIO 12,5%	12,00 16,00 € L
30 - 2017 Binger Silvaner Quarzit TROCKEN	BIO 12,5%	12,00 16,00 € L
31 - 2015 Binger Riesling Quarzit TROCKEN	U 13,0%	12,00 16,00 € L
31 - 2016 Binger Riesling Quarzit TROCKEN	BIO 12,5%	12,00 16,00 € L
31 - 2017 Binger Riesling Quarzit TROCKEN	BIO 13,0%	12,00 16,00 € L
32 - 2016 Binger Weißer Burgunder Tonmergel TROCKEN	BIO 13,0%	12,00 16,00 € L
34 - 2016 Binger Grauer Burgunder Tonmergel TROCKEN	BIO 14,0%	12,00 16,00 € L
35 - 2016 Binger Chardonnay & Weißer Burgunder Tonmergel TROCKEN	BIO 13,0%	12,00 16,00 € L
36 - 2015 Binger Riesling Quarzit FEINHERB	BIO 12,5%	12,00 16,00 € L
39 - 2015 Binger Spätburgunder »Mariage« Rotwein TROCKEN	BIO 13,0%	14,50 19,33 € L

BIO = Biowein – DE-ÖKO-022 - ECOVIN zertifiziert

U = Wein aus der Umstellung auf den ökologischen Landbau DE-ÖKO-022

Alle unsere Produkte enthalten Sulfit.

Alle unsere Weine sind Qualitäts- oder Prädikatsweine aus Rheinhessen, Deutschland.

Ausnahme:
Nr. 20 Dieser Wein ist ein Rheinischer Landwein aus Deutschland.



GUTSWEIN

Diese Weine bilden die Basis unseres Weingutes.

Trinkfreude, charmant und unkompliziert: klare, frische Frucht.

Artikelnr./Jahrgang	alc. in % vol.	0,75l
40 - 2017 Silvaner TROCKEN	BIO 11,5%	6,90 9,20 € L
41 - 2017 Riesling TROCKEN	BIO 12,0%	7,90 10,53 € L
42 - 2017 Weißer Burgunder TROCKEN	BIO 12,5%	7,90 10,53 € L
43 - 2017 Grauer Burgunder TROCKEN	BIO 12,5%	7,90 10,53 € L
44 - 2017 Sauvignon Blanc TROCKEN	BIO 12,0%	7,90 10,53 € L
45 - 2017 Scheurebe TROCKEN	BIO 11,5%	7,90 10,53 € L
51 - 2016 Riesling FEINHERB	BIO 11,5%	7,90 10,53 € L
57 - 2017 Lecker & Fruchtig FEINFRUCHTIG Nachfolger von unserem beliebten Bacchus feinfruchtig	BIO 10,0%	6,30 8,40 € L
60 - 2017 Rosé TROCKEN, AUSGETRUNKEN	BIO 12,0%	
61 - 2016 Rotling FEINHERB	10,5%	6,30 8,40 € L
69 - 2016 Merlot & Pinot Noir Rotwein TROCKEN	BIO 13,0%	8,90 11,90 € L

EXTRABLATT

Weinfreude für viele Gelegenheiten.

Artikelnr./Jahrgang	alc. in % vol.	0,75l
43 - 2016 Grauer Burgunder* TROCKEN	12,0%	7,90 10,53 € L
65 - 2017 Rotwein* TROCKEN Nachfolger von unserem beliebten Dornfelder trocken	12,5%	6,30 8,40 € L
66 - 2017 Rotwein* FEINHERB	12,0%	6,30 8,40 € L
67 - 2017 Rotwein* FEINFRUCHTIG	10,5%	6,30 8,40 € L

LITERWEINE

Artikelnr./Jahrgang	alc. in % vol.	1 Liter
88 - 2016 Müller Thurgau & Silvaner* TROCKEN	11,5%	5,60
81 - 2017 Riesling* TROCKEN	12%	5,60

* aus zugekauften Trauben, selektive Lese, ausgebaut und abgefüllt in unserem Weingut.

PERLWEIN & SEKT

Perlweine, große Sekte und Pet Nat.

Wir selbst lieben dieses prickelnde Vergnügen.

Lassen Sie sich von unserer Begeisterung anstecken!

Artikelnr./Jahrgang	alc. in % vol.	0,75l
74 - 2016 PET-NAT Deutscher Perlwein TROCKEN	BIO 11,0%	18,90 25,20 € L
74 - 2017 PET-NAT Deutscher Perlwein TROCKEN	BIO 11,5%	18,90 25,20 € L
75 Allegretto Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure TROCKEN	BIO 11,5%	7,20 9,60 € L
76 Vivo Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure TROCKEN	10,5%	7,20 9,60 € L
77 - 2015 Riesling Sekt BRUT Deutscher Sekt klassische Flaschengärung	BIO 12,0%	14,90 19,87 € L
78 - 2008 Pinot & Chardonnay Sekt BRUT Deutscher Sekt klassische Flaschengärung	12,5%	25,00 33,33 € L

SAFT & CO.

Artikelnr.	0,75l
82 Traubensaft aus weißen Trauben	BIO 4,90 6,53 € L
83 Traubensaft-SECCO weißer Traubensaft mit zugesetzter Kohlensäure	BIO 6,90 9,20 € L

FINDEN SIE MIT UNSERER KLASSIFIZIERUNG DEN RICHTIGEN WEIN FÜR JEDEN ANLASS.



RIFFELGenusspyramide



Falstaff 2018

„... dass es ein Silvaner war, mit dem RIFFELs über-regional den Durchbruch schafften, macht sie zu Überzeugungstätern und deutlich, worum es bei ihren Weinen geht: den Quarzit ticken zu lassen ...“
92 | 2016 Binger Scharlachberg Riesling trocken
90 | 2016 Binger Scharlachberg Silvaner trocken
90 | 2015 Silvaner Réserve trocken



Gault Millau 2018 Upgrade auf 3 rote Trauben!



„... insgesamt eine fantastische Stilbreite!“
92 | 2015 Silvaner Réserve TROCKEN
90 | 2016 Binger Scharlachberg Riesling TROCKEN
89 | 2016 Pet Nat



Marcus Hofschuster

über den **2017 Silvaner trocken** (WEINLISTE NR. 40)
„Mein **Wer-da-seinen-Wein-noch-im-Discounter-kauf-ist-selber-schuld-Wein der Woche**: straff, lebhaft, nussig, feinsaftig, mineralisch, schlank und doch mit Substanz, immernoch ganz jung wirkend, aber schon jetzt eine gefährliche Mehrtrinkenwollizität verursachend. Nicht der Wein geht ins Geld, sondern die Mengen, die man zu vertilgen in Versuchung gerät. Und jetzt wo's eh geregnet hat, könnte der Sommer ja nochmal 3 Monate bleiben ...“
Also, wenns nach mir geht, jedenfalls.“



Einmal gut verschnitten. Was eigentlich, wenn der Wein nicht „rein“ ist? Stuart Pigott klärt auf.

„... dass das Zusammenbringen mehrerer, ähnlich schmeckender Fässer für die Qualität keinesfalls von Nachteil sein muss.“

Einen sehr überzeugenden Beweis dafür stellt der **2017er Riesling trocken** (WEINLISTE NR. 41) vom Weingut Riffel in Bingen-Büdesheim/Rheinhessen dar, mit wunderbar saftiger Pfirsichfrucht, Substanz und Frische. Was will man mehr von einem günstigen deutschen Riesling? ...“
F.A.S. - LEBEN, SONNTAG, 19.08.2018



James Suckling

„Rheinhessen comes of age“ 2017
94 | 2016 Binger Scharlachberg Riesling TROCKEN
92 | 2016 Binger Scharlachberg Silvaner TROCKEN



Christian Wrenkh

„... wirklich überraschend und anregend war für mich der PET NAT. Mehr noch SILVANER RÉSERVE!! Das ist für mich wirklich großes Kino!! Gratuliere, was für ein toller Stil, welche Eleganz, welche Opulenz, was für ein Körper bei einem doch sehr schmalen Alkoholgehalt!! Das ist wirklich Kunst! ... Ihre Weine haben mich derartig begeistert, dass ich am liebsten ein Kochsalon-Format für diesen Genuss entwickeln würde ...“

ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN: LIEFERUNG / VERSAND (auszugsweise)

Mit dieser Weinliste verlieren alle vorhergehenden ihre Gültigkeit. Nachstehende Allgemeine Verkaufsbedingungen gelten für alle Angebote, Leistungen und Lieferungen der Weingut Riffel GbR, Mühlweg 14 A, 55411 Bingen-Büdesheim (Verkäuferin), insbesondere betreffend den OnlineShop unter shop-weingut-riffel.de. Sie können die gültigen Allgemeinen Verkaufsbedingungen jederzeit unter shop-weingut-riffel.de oder weingut-riffel.de abrufen und ausdrucken. Die genannten Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer in ihrer jeweils gültigen Höhe und sonstige Preisbestandteile und sind zzgl. Versandkosten zu verstehen.

Mengenrabatt: Bei Abnahme von sechzig (60) Flaschen durch *einen Käufer* (im Rahmen einer Bestellung) vergüten wir 0,60 €/Flasche. Bei Abholung im Weingut vergüten wir bei Abnahme von mindestens 24 Flaschen 0,90 €/Flasche.

Die Verpackung der Weine erfolgt für den Versand in Deutschland (ohne Inseln) **(D)** in Verpackungseinheiten von ein (1), zwei (2), drei (3), sechs (6) oder zwölf (12) Flaschen, für den Versand nach Österreich **(AT)** in einer Verpackungseinheit von zwölf (12) Flaschen. Alle Sendungen werden von uns transportversichert.

DE: Die Lieferung innerhalb Deutschlands (ohne Inseln) ist bei Abnahme von (12) Flaschen im Rahmen *einer* Bestellung **versandkostenfrei**. Der Versand von (12) Flaschen erfolgt im 12er Karton *per DPD*. Eine Avisierung der Lieferung per DPD-Predict über E-Mail ist möglich. Bitte geben Sie daher bei Ihrer Bestellung eine gültige E-Mail Adresse an.

Der Versand von achtzehn (18) Flaschen bzw. alle weiteren (6) Flaschen im Rahmen einer Bestellung erfolgt **versandkostenfrei** in 6er Weinkartons *per Spedition* innerhalb Deutschlands (ohne Inseln). Bitte geben Sie bei der Bestellung eine Telefonnummer zur Anmeldung der Lieferung an!

Für davon abweichende Bestellmengen bzw. bei Abnahme von weniger als (12) Flaschen im Rahmen einer Bestellung berechnen wir eine Versandkosten-Pauschale von 8,90 €.

AT: Wir liefern an Verbraucher in Österreich *ausschließlich* in 12er Kartons *per DPD*. Die Versandkosten betragen hier 18,90 € pro 12er Karton. Die Lieferung ist limitiert auf die Mengen, die ein Privatkunde innerhalb der EU einkaufen darf.

D: Die Zahlung erfolgt in bar, auf Rechnung, per Vorkasse durch Überweisung oder PayPal. Bei Neukunden erbitten wir die Zahlung per Vorkasse. Hierzu bitten wir die Zahlungsart „Vorkasse“ oder „PayPal“ zu wählen. Die Bezahlung für Verkäufe in der Vinothek erfolgt per EC Karte bzw. in bar. Hier gelten die gleichen Bedingungen wie für die Onlineverkäufe.

AT: Bei Lieferung nach Österreich erfolgt die Zahlung per Vorkasse durch Überweisung oder Paypal.

D: Die Regellieferzeit beträgt innerhalb Deutschlands (ohne Inseln) bei Lieferungen per DPD 2-4 Werktagen, bei Lieferung per Spedition bis zu 10 Werktagen.

AT: Die Lieferung erfolgt mit DPD. Die Lieferzeit beträgt bis zu 5 Werktagen.

Stand Februar 2018