



WEINGUT RIFFEL

55411 · Bingen-Büdesheim · Mühlweg 14a
Tel. (0 67 21) 99 46 90 · Fax 99 46 91
www.weingut-riffel.de

Inhaber: Carolin & Erik Riffel

Betriebsleiter: Carolin & Erik Riffel

Önologe: Erik Riffel

Kellermeister: Erik Riffel

Verbände: Ecovin, Maxime Herkunft
Rheinhesen

Verkauf: Mo–Fr: 10.00–12.00 Uhr und
14.00 bis 18.00 Uhr

Sa: 10.00 bis 16.00 Uhr

Rebfläche: 16 ha

Jahresproduktion: 100.000 Flaschen

BIO

besonderen Binger Quarzitböden geprägten Rieslinge sind sehr gut gelungen. Neu im Sortiment ist der Riesling aus dem Binger Kirchberg, einer im Vergleich zum berühmten Scharlachberg etwas kühleren, weil nach Osten ausgerichteten Lage, der das Potenzial dieser Lage eindrucksvoll zeigt.



Erik und Carolin Riffel

RIFFEL



2017 Scharlachberg Riesling
TROCKEN

Seit 2005 bewirtschaften Carolin und Erik Riffel das Familienweingut in Bingen. Dabei haben sie sich aus tiefer Überzeugung und sehr konsequent der Biodynamie verschrieben. Das bedeutet für sie vor allem Biodiversität – Leben im Weinberg, in der Erde, der Luft, zwischen den Rebzeilen und natürlich in den Rebstöcken selbst. Konkret bedeutet das beispielsweise die Verwendung von selbst kompostiertem Humus und biodynamischen Präparaten, um das natürliche Immunsystem der Pflanzen zu stärken. Im Keller bedeutet das spontane Vergärung mit den weinbergseigenen Hefen und – viel Zeit. Der Rebsortenspiegel ist klassisch rheinhessisch. Neu ist in diesem Jahr ein Gutswein aus der Scheurebe, spontan vergoren mit langem Hefelager, die uns auf Anhieb gut gefallen hat. Apropos Scheurebe: Wer noch nicht weiß, was sich hinter Pet Nat verbirgt, sollte sich das schnell merken. Der „Pétillant Naturel“ – bei Riffels aus Scheurebe und Weißburgunder – ist ein nur einmal vergorener Schaumwein, der durch die Gärung des Mostes (und nicht des Weins wie bei herkömmlichen Sekten) in der Flasche seine Perlage bekommt. Und dieser Pet-Nat ist ausgesprochen gelungen. Das gilt im Übrigen für die komplette Kollektion. Quer durch die Qualitätspyramide und die Rebsorten sind die Weine durchweg überzeugend. Sowohl die holzgereiften Réserve-Weine aus Silvaner und Chardonnay als auch die von den

■ 2017	Riesling	86
	7,90 € 12%	
■ 2017	Scheurebe	87
	7,90 € 11,5%	
■ 2016	Silvaner Réserve	90
	24,50 € 12%	
■ 2016	Chardonnay Réserve	92
	24,50 € 13%	
Da macht der Begriff „Réserve“ Sinn: ein hochkarätiger Chardonnay, der durch gekonnten Barrique-Ausbau den letzten Schliff bekommt und mit reifer Frucht, fein unterlegter Säure und sehr langem Nachhall überzeugt.		
■ 2017	Binger Silvaner Quarzit	85
	12 € 12,5%	
■ 2017	Binger Riesling Quarzit	86
	12 € 13%	
■ 2017	Binger Kirchberg Riesling	88
	24,50 € 13%	
■ 2017	Binger Scharlachberg Riesling	89
	24,50 € 13%	
■ 2017	Binger Scharlachberg Riesling Kabinett	89
	9,90 € 10%	
■ 2017	Binger Scharlachberg Riesling Auslese	92
	24,50 € 7,5%	
■ 2015	Binger Bubenstück Pinot Noir Réserve	91
	24,50 € 13%	
■ 2017	Scheurebe Pet Nat	88
	18,90 € 11,5%	