

## Weingut Riffel



Mühlweg 14a, 55411 Bingen-Büdesheim  
T: +49 (6721) 994690, service@weingut-riffel.de  
www.weingut-riffel.de

Ab-Hof-Verkauf: Mo bis Fr 10–12 und 14–18, Sa 10–16

Kellermeister: Erik Riffel

Ansprechpartner: Erik und Carolin Riffel

Flaschen/Hektar: 100.000 (80 % weiß, 20 % rot)/16 ha

Anbauweise: Biologisch zertifiziert

**D**em feinen Menschen Erik Riffel sind laute Töne fremd. Umso beherzter tritt seine Frau Carolin auf. Die beiden sind für sich und ihre Familie da. Und natürlich für den Wein, deren bester auf dem Binger Scharlachberg wächst. Dass es ein Silvaner war, mit dem sie überregional den

Durchbruch schafften, macht sie zu Überzeugungstätern und deutlich, worum es bei ihren Weinen geht: den Quarzit ticken zu lassen. Und dafür eignet sich Silvaner prächtig. Dass uns auch ein Gewürztraminer aus dieser Lage vorzüglich schmeckte, zeigt an, wie nah Riffel seinem Terroir schon gekommen ist.

### 92 2016 Bingen Scharlachberg Riesling tr.

Die Nase verspricht unmittelbar mit Noten von Litschi, Mango und Grapefruitzesten blühende Landschaften. Im Mund hält er das mit vernehmlicher Säure als Begrüßung, Noten von reifem Obst, abgerundet mit tragenden Bittertönen, für ein langes Finale. 13 Vol.-%, NK, €€€

### 90 2016 Bingen Scharlachberg Gewürztraminer trocken

Der MUSS raus: Riffel für Riffel? Auch hier nicht. Dompueur von Aromen von Erdbeere, Curry, Zimt, die in der Manege auf ihren Podesten leise ihr Präsenz darbieten. Im Mund durchschreitet die Zunge den Obstgarten aus Pflaume, Birne, Quitte. Säure? Check! 12,5 Vol.-%, NK, €€€

### 90 2016 Bingen Scharlachberg Silvaner trocken

More bang for more bucks. Der Scharlachberg rechtfertigt stärkeren pekuniären Aufwand gegenüber dem Einstiegssilvaner mit adäquat erhöhter Länge am Gaumen, wo er sich mit Salzigkeit, Cremigkeit und stützender Säure kauen, schmecken, entdecken lässt. 12,5 Vol.-%, NK, €€€

### 90 2016 Bingen Scharlachberg Riesling Kabinett

So muss modernes Dessert sein: verlockendes Bukett aus reifen gelben Früchten. Säurekünstler Riffel gibt ihm exakt

die animierende Dosis mit, die im Mund jene Abfolge aus Pfirsich, Zitrone, Aprikose spannungsvoll betrachten lässt. Teller abschlecken. 9,5 Vol.-%, DV, €

### 90 2015 »Réserve« Silvaner trocken

### 90 2015 »Réserve Bubenstück« Spätburgunder trocken

### 88 2016 »Pet nat« trocken

### 87 2016 »Tonmergel« Bingen Weißburgunder trocken

### 88 2016 »Quarzit« Bingen Silvaner trocken

### 87 2016 »Tonmergel« Bingen Grauburgunder trocken

### 86 2016 Riesling trocken

### 89 2016 »Quarzit« Bingen Riesling trocken

Prallt steigt Zitrusfrucht in die Nase, so wie Saft beim Filetieren von Orangen über die Finger rinnt. Die Regie widersteht im Kopfkino der Plumpeit, subtile Bilder von Haut und Formen. Verheißung in Flaschen mit Grip und Charakter. Fallen lassen. 12,5 Vol.-%, DV, €€