



Herzlich Willkommen zu unserem 11. Sommerfest!

Wir freuen uns sehr, dass Sie mit uns feiern. Es erwartet Sie eine genussvolle Zeit mit 4 Tagen Musik, Kulinarik und Weinen vom Feinsten.

Und wo gibt's was?

Am Weinstand erhalten Sie Weine und Wasser. Erfrischen Sie sich am Sektstand mit Sekt, Perlwein und unserem Pet nat. An der Schoppentheke gibt es Alkoholfreies und Schoppen. Kulinarisch verwöhnt Sie wieder „dishesandmore“ – unterstützt von Mike's Catering.

Damit Sie Ihre Lieblingsweine auch mit nach Hause nehmen können, hat unsere Vinothek zu den Sommerfest-Tagen täglich bis 23.00 Uhr geöffnet.

Wir wünschen allen unseren großen und kleinen Gästen viel Spaß! Carolin & Erik Riffel und Team

Carolin & Erik Riffel



Programm

FR 21. JULI: Wir feiern ab **17:00 Uhr**
AB 20:00 Uhr: Pop, Soul und R&B mit „**WATERPROOF**“

SA 22. JULI:

10:00 Uhr: Weinbergswanderung & Betriebsführung

17:00 Uhr: Jahrgangsvertikale* Scharlachberg Riesling

18:00 Uhr: Betriebsführung

Wir feiern ab **17:00 Uhr**

AB 20:00 Uhr: Rockabilly, Rock 'n' Roll mit „**FRANKFORT SPECIAL**“

SO 23. JULI:

16:00 Uhr: Jahrgangsvertikale* Scharlachberg Riesling

17:00 Uhr: Betriebsführung

AB 17:00 Uhr: JAZZ mit der „**WIESBADENER JURISTENBAND**“

MO 24. JULI:

Das große Finale ab **18:00 Uhr**
AB 20:00 Uhr: Pop- & Rock Klassik mit „**TRUE COLOUR**“



* Jahrgangsvertikale

Scharlachberg Riesling

>> Wir verkosten die Jahrgänge 2008, 2011, 2012, 2013, 2015

Verkostungsbeitrag: 20 € inkl. Kostnotiz & Quarzitstein als persönliche Andenken. Anmeldungen/Vorverkauf in unserer Vinothek im Weingut. **Begrenzte Teilnehmerzahl!**

RIFFEL SOMMERFEST 21.-24. JULI 2017

4 Tage Musik, Kulinarik & Wein, Jahrgangsvertikale, Weinbergswanderung, Kellerführung und die RIFFEL Summer-Specials in der Vinothek ...

Speisen & Getränke Programm

RIFFEL-SUMMER-SPECIALS

Zu den RIFFEL-Sommerfest-Tagen hat unsere Vinothek täglich bis 23:00 Uhr für Sie geöffnet.

Fertig verpackt für Sie:

Die **RIFFEL-Summer-Specials** „Sommerfrische“ & „Genießerpaket“ zum Festival-Preis!



Speisekarte

WEINTIPP!

Artikelnr.



VOM HOLZKOHLEGRILL:

Würzige-Bauern-Bratwurst

gegrillt im Brötchen

3,50 € **Nr.41**

Wild-Bratwurst

gegrillt im Brötchen

3,50 € **Nr.51**

Sommersalat-Gärtnerin / VEGETARISCH

Bunte Salatmischung mit Tomaten, Radieschen, Karotten an fruchtiger Himbeervinaigrette und Ciabatta-Brot

6,00 € **Nr.42**

Sommersalat-Gärtnerin / BIO-ROASTBEEF

Bunte Salatmischung mit Tomaten, Radieschen, Karotten an fruchtiger Himbeervinaigrette und Ciabatta-Brot mit dünn aufgeschnittenem Bio-Roastbeef

9,50 € **Nr.42**

Gegrilltes Anti-Pasti-Gemüse / KALT

mit Serrano Schinken und frischem Baguette serviert im Marktkorbchen

7,00 € **Nr.43**

Cous-Cous-Salat mit Garnelen Spieß

9,00 € **Nr.44**

Cous-Cous-Salat mit Roastbeef

9,50 € **Nr.30**

Kartoffelwaffeln mit Räucherlachs

und Crème fraîche

6,50 € **Nr.41**

Gemüse-Tarte / VEGETARISCH

mit Karotten, Frischkäse, Thymian und Kräuterdipp

5,50 € **Nr.74**

Binger Spundekäs' mit Laugenbrezel

4,50 € **Nr.20**

Frische Laugenbrezel aus dem Ofen

1,50 €

Kleiner Rohmilch-Käseteller

vom Biohofgut Lehmühle mit Bauernbrot & Butter

6,50 € **Nr.31**

Pasta

angeschwenkte Penne-Nudeln mit gekräutertem Tomaten-Sugo dazu frisch geriebener Parmesan-Käse

7,00 € **Nr.68**

Riffel-Burger

dünn aufgeschnittenes Roastbeef vom Bio-Rind mit hausgemachter Remouladen-Sauce im Ciabatta-Brötchen

7,50 € **Nr.51**

Rheinhesisches Winzerpicknick

FÜR ZWEI PERSONEN IM SPANKORB

mit Wurstsalat, Wildterriner mit Mango-Chutney, Kaminwurz, Tafelspitzsülze und Spundekäse im Glas dazu Wingertsknörze, Holzofenbrot und Butter

Pfand Spankorb: 5 €

18,00 € **Nr.41**

Espresso

1,50 €

Wir verarbeiten überwiegend regionale Produkte von der Landmetzgerei Dobroschke, der Spezialitäten-Bäckerei Fleck und der Biokäserei Biohofgut Lehmühle. Die Liste der Zusatzstoffe und Allergene können Sie gerne einsehen.

Weinstand

QUALITÄTSWEINE AUS BINGEN / Rheinhessen

Artikelnr./Jahrgang

Glas 0,1l 0,75l

60 -2016 **Rosé** TROCKEN

beschwingt und sommerlich

BIO 2,50 € 15,00 €

61 -2016 **Rotling** FEINHERB

Frische und Fruchtigkeit

BIO 2,50 € 15,00 €

41 -2016 **Riesling** TROCKEN

frischer Pfirsich trifft elegante Finesse

BIO 2,50 € 15,00 €

42 -2016 **Weißer Burgunder** TROCKEN

duftige Melone trifft Quitte

BIO 2,50 € 15,00 €

43 -2016 **Grauer Burgunder** TROCKEN

feine, fruchtige Facetten

2,50 € 15,00 €

44 -2016 **Sauvignon Blanc** TROCKEN

feine Holunderblüten mit duftendem Cassis

BIO 2,50 € 15,00 €

30 -2015 **Binger Silvaner Quarzit** TROCKEN

mineralisch, fein, dezente Wildkräuter

BIO 3,00 € 18,00 €

31 -2015 **Binger Riesling Quarzit** TROCKEN

vom Terroir des Scharlachberges geprägt, mineralisch, tropische Düfte

U 3,00 € 18,00 €

05 -2016 **Scharlachberg Silvaner** TROCKEN

Mineralische Eleganz mit kräutrigen und duftenden Aromen

BIO 5,00 € 30,00 €

01 -2015 **Scharlachberg Riesling** TROCKEN

Dieser Wein zählt zu den ausdrucksstärksten und mitreißendsten an Eleganz und Originalität – ein Schatz an Mineralien und unglaublich wild.

BIO 5,00 € 30,00 €

20 -2015 **Silvaner RÉSERVE** TROCKEN

rheinischer Landwein, Maischevergoren und 12 Monate im Barrique gereift, spannungsgeladen

BIO 5,00 € 30,00 €

51 -2016 **Riesling** FEINHERB

Trinkfreude charmant & unkompliziert

BIO 2,50 € 15,00 €

55 -2016 **Bacchus** FEINFRUCHTIG

fruchtige Süße mit feinen exotischen Noten

BIO 2,50 € 15,00 €

10 -2016 **Scharlachberg Riesling Kabinett** FEINFRUCHTIG

geniales Süße-Säure-Sponti-Spiel!

BIO 3,00 € 18,00 €

68 -2010 **Dornfelder & Pinot Noir** TROCKEN

Reife, Fülle, Harmonie, dichte Struktur, Charakter ROTWEIN

2,50 € 15,00 €

39 -2014 **Binger Spätburgunder** TROCKEN

feine Gewürznoten, intensive Waldbeerenaromen ROTWEIN

BIO 3,00 € 18,00 €

Wasser / Gerolsteiner Medium

0,75l 4,00 €

Sekt - Theke

PERLWEIN & SEKT

Artikelnr./Jahrgang

Glas 0,1l 0,75l

74 -2016 **PET-NAT** »Pétillant naturel« TROCKEN

Deutscher Perlwein hefefetrüb, maischevergorenes Energiebündel

BIO 4,00 € 24,00 €

78 -2008 **Pinot & Chardonnay Sekt** BRUT

Deutscher Sekt, klassische Flaschengärung

5,00 € 30,00 €

77 **Riesling Sekt** BRUT

Deutscher Sekt, klassische Flaschengärung

ÖKO 3,50 € 21,00 €

75 **Allegretto** TROCKEN

Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, das frische, fruchtige, prickelnde Vergnügen

BIO 2,50 € 15,00 €

76 **Vivo** TROCKEN

Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, das frische, fruchtige, prickelnde Vergnügen

2,50 € 15,00 €

83 **Traubensaft-SECCO**

weißer Traubensaft, mit zugesetzter Kohlensäure, herrlich erfrischend!

BIO 2,50 € 15,00 €

Schoppen - Theke

Rieslingschorle

0,4l 4,00 €

Cola-/Limoschoppen weiss

0,4l 4,00 €

Roséschorle

0,4l 4,00 €

Wasser

0,25l 2,00 €

Wasser / Gerolsteiner Medium

0,75l 4,00 €

Bio-Traubensaft weiss

0,2l 2,00 €

Bio-Traubensaftschorle weiss

0,4l 3,50 €

GLAS
PFAND
3 €



**Pfandrückgabe
an der Schoppen-Theke!**

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

ÖKO = Biowein – DE-ÖKO-022

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

Wein, Traubensaft, Sekt und Perlwein enthalten Sulfit. Alle unsere Weine sind Qualitäts- oder Prädikatsweine aus Rheinhessen, Deutschland.