



Presseinformation

Der richtige Dreh im Weinberg: Erik Riffel strebt nach natürlicher Perfektion

Bingen am Rhein, im Januar 2019. Das Familienweingut Riffel aus Bingen am Rhein arbeitet seit 2009 nach biologischen und seit 2012 nach biodynamischen Richtlinien. Der legendäre Scharlachberg am Zusammenfluss von Rhein und Nahe ist der Hausberg des Weingutes: diese Große Lage ist eine der wenigen Steillagen in Rheinhessen und gehört geologisch zu einem großen Quarzit-Riegel, der sich über Taunus und Hunsrück erstreckt. Die Quarzit-Böden geben den Weinen eine einzigartige Ausprägung, und Erik Riffel hat es sich zum Ziel gesetzt, den besonderen Charakter und die Diversität innerhalb dieser Lage jedes Jahr klarer herauszuarbeiten. Weit über die Biodynamie hinaus arbeitet der Winzer mit höchstem Anspruch und Risiko am besten Ausdruck der Rieslingrebe, des Weins und des Grand Cru Terroirs.

Um der Individualität des Terroirs so nah wie möglich zu kommen, ist das Ehepaar Carolin und Erik Riffel immer auf der Suche nach traditionellen, besonders natürlichen Verfahren des Anbaus und der Weinbereitung. Ein Beispiel hierfür ist das Wickeln der Triebe um den obersten Draht des Spaliers, anstatt sie zu beschneiden. Das Besondere: Während ein Teil des Herzstücks der traditionsreichen Großen Lage Scharlachberg – der sogenannte Katharinenzins – im etablierten Rebschnitt erzogen wird, wendet Erik Riffel im anderen Teil für die Reberziehung die aufwendige Wickeltechnik an. Hier probiert der Winzer aus, welche Konsequenzen das für die Aromatik und Sensorik des daraus erzeugten Weines hat.

Ob gewickelt oder geschnitten: die gleiche Parzelle, der gleiche biodynamische Anbau, der gleiche Rebschnitt – bis auf das Detail des Wickelns – ergeben zwar analytisch identische Weine. Aromatisch aber zeigen sich prägnante und höchst überraschende Unterschiede: die Säure der „gewickelten“ Weine wirkt besser eingebaut als bei den Vergleichsweinen, der Geschmack komplexer und dichter. Auf der ProWein 2019 haben Wein-Profis das erste Mal Gelegenheit, dieses neueste Experiment in naturnahem Weinbau zu verkosten: Erik Riffel präsentiert vom 17. bis 19. März 2019 in Halle 13 C80 zwei Fassproben der Parzelle zum Vergleich.

Wie viele der traditionellen und biodynamischen Verfahren, die das Weingut Riffel anwendet, ist das Wickeln eine zeitintensive Technik, die auf viel Erfahrung basiert. Diese Investitionsbereitschaft in den Weinstock und den Kosmos des Bodens ist typisch für die Philosophie von Carolin und Erik Riffel. Erst die richtige Mischung aus Zeit, sorgfältiger, manueller Pflege und Gewährenlassen bringt die Möglichkeiten so komplexer Lagen wie des Scharlachbergs zum Vorschein. So haben die Wachstumsprozesse im Weinstock die Chance, sich weitgehend ohne reglementierende Eingriffe zu entfalten.

Ein guter Indikator für den Erfolg dieser Philosophie ist die gewachsene Biodiversität im Weinberg. Die von Riffel bewirtschafteten Teile des Scharlachbergs sind nicht nur für Weinliebhaber ein Paradies, sondern auch für die Pflanzen- und Tierwelt, die vor der Ära des standardisierten, konventionellen Weinbaus einen Weinberg belebte. Für Erik Riffel sind die Pflanzen, Kräuter und Insekten ein gutes Zeichen: „Je höher die Biodiversität im Weinberg, desto besser. Denn das zeigt uns, dass wir alles richtig machen. Wenn der Boden, die Luft und die Räume zwischen den Rebstöcken voller Leben sind, merkt man das auch an den Weinen. Ihre einzigartige Ausprägung spiegelt diese Vielfalt. Allen Weinen gemeinsam ist die Mineralik des Feuersteins, er bestimmt die grundsätzliche Charakteristik des Terroirs.“

Die Arbeit und Sorgfalt, die Carolin und Erik Riffel seit der Übernahme des Familienweingutes 2005 in ihren Wein stecken, zahlt sich aus: Die außerordentliche, authentische Qualität der Riffel-Weine findet weltweit Anklang. Sie werden seit Jahren in den wichtigsten Weinführern wie Eichelmann, Falstaff, Gault & Millau, Kleiner Johnson oder vinum sehr gut bewertet. Im Dezember 2018 erhielt das Weingut zwei der begehrtesten Auszeichnungen weltweit: Jancis Robinson vergab 16 Punkte und mehr an elf Weine, und James Suckling setzte den Scharlachberg Riesling 2017 mit 96 Punkten auf Platz 70 der Top 100 German Wines of 2018.

Diese Pressemitteilung sowie hochauflösende Bilder finden Sie zum Download unter:

<http://www.panama-pr.de/download/Riffel-NatürlichePerfektion.zip>



Über Riffel

Riffel ist ein Familienweingut in Rheinhessen mit Sitz in Bingen am Rhein, das seit 2005 von Carolin und Erik Riffel geführt wird. Die Familie Riffel arbeitet bereits in der vierten Generation im Weinbau, 1991 übernimmt Erik Riffel nach seiner Ausbildung zum Winzer die Verantwortung für den Keller. Das Vorzeige-Gut am Zusammenfluss von Rhein und Nahe arbeitet seit 2009 biologisch, die Umstellung auf Biodynamie erfolgte 2012. Riffel bewirtschaftet 17 Hektar Rebfläche und erzeugt mit modernster Kellertechnik Riesling, Silvaner und Burgunder in fünf Binger Toplagen: die Großen Lagen Scharlachberg und Kirchberg sowie Bubenstück, Rosengarten und Osterberg. Die Quarzit-Böden geben den Weinen eine einzigartige Ausprägung, das Mosaik unterschiedlicher Terroirs findet besonderen Ausdruck in der Feuerstein-Mineralik der Weine. Riffel ist ausgezeichnet mit dem Deutschen Weingutpreis 2018 und ist Mitglied bei Ecovin, Bundesverband Ökologischer Weinbau, sowie Maxime Herkunft Rheinhessen, dem Zusammenschluss der besten Weingüter Rheinhessens. www.weingut-riffel.de

Weitere Informationen:

Weingut Riffel
Carolin Riffel
Mühlweg 14A
55411 Bingen
Telefon: 06721 994 690

Pressekontakt:

Panama PR GmbH
Monika Scheel-Kassai
Gerokstraße 4
70188 Stuttgart
Telefon: 0711 664 7597 22
Email: m.scheel@panama-pr.de