





Pressemitteilung

Festtagsweine von Riffel: das Beste zur Weihnachtszeit

Bingen am Rhein, 04.11.2019. Verschenken oder lieber selbst zum Festtagsmenü genießen? Diese eleganten Weine des biologischen Familienguts Riffel eignen sich aufgrund ihres Potenzials und der guten Lagerfähigkeit als Geschenk – oder bieten in den kommenden Festtagen sofortigen Genuss als charaktervolle Menübegleiter.

	<p>Scharlachberg Riesling trocken 2018 ist Sinnbild für die Arbeit des Bio-Weinguts Riffel und gehört laut James Suckling zu den besten Rieslingen Deutschlands. Der Scharlachberg am Zusammenfluss von Rhein und Nahe ist eine der ältesten Weinlagen Europas. Die scharlachrote Farbe des Gesteins ist Zeichen des Eisenoxydgehalts, was schon der Name verrät. Die exponierte Lage und Quarzitböden ergeben ein ganz besonderes Terroir. Hier arbeitet Erik Riffel auf 6 Hektar Steillagen an der Perfektion seines Vorzeige-Rieslings. Der karge Südhang liefert die idealen Voraussetzungen für diesen dichten und mineralischen Riesling mit zartem Rosenduft und Aromen von Pfirsich und dezentem Cassis. Der hohe Siliziumanteil ist wie ein Wärmespeicher und führt die Trauben zu höchster Reife. Die Spannung und Feuersteinmineralik des Scharlachberg Rieslings wurden vielfach ausgezeichnet, dieses Jahr unter anderem mit 16,5 Punkten bei Jancis Robinson, 91 Punkten beim Lagen-Cup Weiß, mit Silber bei Mundus Vini Nordic 2019 oder als Finalist mit 17/20 beim Vinum Riesling Champion.</p> <p>24,50 EUR für 0,75l</p>
	<p>Kirchberg Riesling trocken 2018 stammt von der Großen Lage Kirchberg, eine der kleinsten Einzellagen am Rochusberg. Erik Riffel bewirtschaftet hier 0,6 Hektar Reben unterhalb der Rochuskapelle mit Blick auf den Rhein. Am kargen, steilen Osthang über dem Rheintal sind die Rebstöcke dank der stetigen Winde gut belüftet. Die Morgensonne trocknet den Tau, mittags entsteht aufgrund der Ausrichtung keine starke Hitze. Dieses Mikroklima sorgt für goldgelbe, hocharomatische und konzentrierte Trauben. Der Kirchberg Riesling präsentiert sich druckvoll, würzig und mit betörender Feuersteinmineralik – die Essenz des Quarzits. Im Duft finden sich feine Pfirsich- und Mirabellennoten. Das bringt dem Kirchberg Riesling 2018 unter anderem bisher 16 Punkte bei Jancis Robinson, 92 Punkte beim Lagen-Cup Weiß und Silber bei Mundus Vini Nordic 2019.</p> <p>24,50 EUR für 0,75l</p>

	<p>Bubenstück Pinot Noir Réserve trocken 2017 gehört zu der kleinen Kollektion an Réserve-Weinen, die neben den Lagenweinen an der Spitze der Riffel-Genusspyramide stehen. Die Réserve-Weine sind langlebig, überzeugen mit großer Dichte und Komplexität und sind im kleinen Barrique-Fass gereift. Der reinsortige Pinot Noir Réserve 2017 wächst auf Löß-Lehm- und Quarzitböden in der Einzellage Binger Bubenstück. Die vollreifen Trauben wurden von Hand teilweise entrappt und 14 Tage maischevergoren. Nach der Pressung lagerte der Wein zwei Jahre im Barrique, bis zur Abfüllung im Oktober 2019. Der elegante Rotwein voll Tiefe und Spannung überzeugt mit komplexen Waldbeeraromen und intensiven Gewürzkräuternoten im Duft. Das Barrique sorgt zusätzlich für feine Brioche- und Mokkanoten.</p> <p>24,50 EUR für 0,75l</p>
	<p>Binger Chardonnay & Weißer Burgunder Tonmergel 2018 stammt von besten Lagen auf den Südhängen des Binger Rochusbergs. Sie liefern die idealen Voraussetzungen für diese charaktervolle Cuvée. Der tiefgründige und kalkreiche Tonmergelboden sorgt hier für körperreiche, fruchtbetonte Weine und unterstreicht den Herkunftscharakter des Ortsweins. Der Weißwein besticht im Geschmack durch finessenreiche Mineralik mit viel Länge und Charakter. Im Duft vereinen sich Melone, Birne und Stachelbeere mit feinen Briochenoten. Im Keller standen die handgelesenen Trauben für 16 Stunden auf der Maische, um die Aromakonzentration und die Balance zu optimieren. Nach der Pressung vergor der Most mit traubeneigenen Hefen im traditionellen Stückfass aus heimischer Eiche. Das Ergebnis: anspruchsvolle Eleganz und Opulenz bei nur 12,5% Vol.</p> <p>12,00 EUR für 0,75l</p>

Alle Weine sind vegan und im Online-Shop oder in der Vinothek des Weinguts Riffel erhältlich:

<https://www.shop-weingut-riffel.de/>

Diese Pressemitteilung sowie hochauflösende Bilder finden Sie zum Download unter:

<http://www.panama-pr.de/download/RiffelFesttagsweine2019.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, dem 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