



Pressemitteilung

Ungezügelter Perlen: Pet nat 2018 von Riffel

Bingen am Rhein, 26.06.2019. Den Wein einfach mal machen lassen – diese Haltung steckt hinter dem Pet nat trocken 2018 von Riffel. Gekeltert wird der frische, von Birnen- und Wiesenkräuter-Aromen geprägte perlende Naturwein aus Scheureben vom Binger Rochusberg. Seine besondere Kombination aus Aroma, Straffheit und Frische verdankt er dem naturnahen Herstellungsverfahren. Seit 2015 arbeitet Erik Riffel mit dem Pet nat-Verfahren, um lebendige Perlweine zu erzeugen, die sich vom Standard unterscheiden.

Pet nat: Zufall und Können spielen zusammen

Pet nat steht für Pétillant Naturel, was natürlich perlend bedeutet. Bezeichnet wird damit ein uraltes Verfahren, Perl- und Schaumweine zu erzeugen, das seit einigen Jahren wieder von Weinmachern mit einer Leidenschaft für Naturwein angewandt wird. Bei der Herstellung hochwertiger Schaumweine entsteht die Perlage in der Flasche. Das Besondere am Pet nat: hier startet die Gärung nicht erst in der Flasche, sondern vorher. Der Winzer wartet auf die spontane Angärung des Mosts und füllt dann noch während der ersten Gärung in die Flasche ab. Hermetisch abgeschlossen, gärt der Wein dort weiter, bis der natürlich im Wein vorhandene Zucker komplett in Alkohol und Kohlensäure umgesetzt ist.

Durch sauberes Arbeiten ohne Zusatzstoffe und eine Hand für den richtigen Zeitpunkt meistert Erik Riffel diese Herausforderung: im Zusammenspiel von natürlichen Abläufen und Kontrolle lässt er einen Pet nat von Klarheit, Vielfalt und Spannung entstehen. Nur speziell ausgewählte, handverlesene Trauben werden verwendet. Der Winzer ist fasziniert von Pet nat: „Mit unserer Erfahrung können wir einschätzen, welche Trauben sich besonders für das Pet nat-Verfahren eignen und was geschmacklich möglich ist. Wir arbeiten sehr sauber, damit keine mikrobiellen Veränderungen stattfinden. Aber was dann wirklich in der Flasche passiert, bleibt das Geheimnis der natürlichen Prozesse, die wir dort ungestört ablaufen lassen.“

Feinperlig und spannend

Der Pet nat von Riffel ist straff, von aromatischer Spannkraft und feiner Perlage. Die Hefe verbleibt in der Flasche, der Wein ist deswegen naturtrüb. Die Hefe verleiht dem Wein außerdem Balance und sorgt für Stabilität – das macht den Riffel Pet nat auch gastronomie-tauglich.

Der 2018er Jahrgang passt besonders gut zu kräftig-aromatischen Speisen – ob Ziegenkäse-Tarte oder asiatischen Gerichten. Daher empfiehlt Erik Riffel seinen Pet nat insbesondere als Speisenbegleiter und weniger als Aperitif.

Biologischer Weinbau am Binger Rochusberg

Angebaut werden die Trauben für den Riffel Pet nat 2018 auf Löss-Lehm Böden am Rochusberg bei Bingen in Rheinhessen. Carolin und Erik Riffel haben das Familiengut, zu dem auch die international bekannte Lage Scharlachberg gehört, 2009 auf biologische und später biodynamische Verfahren umgestellt. Um der Individualität des Terroirs so nah wie möglich zu kommen, ist das Ehepaar Riffel immer auf der Suche nach traditionellen, besonders natürlichen Verfahren des Anbaus und der Weinbereitung – wie bei dem Pet nat.

Im Online-Shop oder direkt beim Weingut Riffel kostet eine Flasche Pet nat 2018 trocken 18,90 Euro (inkl. Mehrwertsteuer).

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

Diese Pressemitteilung sowie hochauflösende Bilder finden Sie zum Download unter:

<http://www.panama-pr.de/download/RiffelPetNat.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 Vorseige-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