



Pressemitteilung

Eine französisch-deutsche Liaison: die neue Cuvée Sauvignon Blanc & Scheurebe von Riffel

Bingen am Rhein, 07.05.2019. Die neue Cuvée aus Sauvignon Blanc und Scheurebe von Riffel ist ein Wein für den Sommer: er besticht mit fruchtig-exotischem Aroma, Mineralität und Eleganz. Ob als Begleiter für ein Grillfest oder pur bei einem lauen Abend, die bio-zertifizierte Cuvée aus Trauben vom Binger Rochusberg bietet Easy Drinking mit Struktur und überzeugt mit Charakter.

Perfekte Vermählung

Sauvignon Blanc ist eine besonders alte Rebsorte, typisch für französische Weißweine. An der Loire baut man die Traube seit hunderten von Jahren an, in Rheinhessen ist sie aber immer noch ein Newcomer. Die Scheurebe, die wegen der geschmacklichen Ähnlichkeit oft als der deutsche Sauvignon Blanc bezeichnet wird, ist dagegen ein Produkt der rheinhessischen Weinbau-Tradition: Sie wurde 1916 vom Direktor der Landesanstalt für Weinzüchtung in Alzey, Georg Scheu, aus Riesling und Bukettrebe gezüchtet. Genau wie die Sauvignon Blanc-Rebe eignet sich die Scheurebe dafür, die Besonderheiten des Terroirs zum Vorschein zu bringen – wenn das Klima stimmt. Das sind ideale Voraussetzungen für Erik Riffel: der Winzer hat es sich zur Aufgabe gemacht, den besonderen Charakter und die Diversität seines Hausbergs herauszuarbeiten – in einem perfekt abgestimmten Zusammenspiel zwischen Boden, Klima, Rebsorte und biologischen Kriterien.

Das Ergebnis ist ein Wein mit Noten von intensiver Stachelbeere, feinem Cassis, ein wenig Tomatenrispe und dezenter Passionsfrucht. Die Verbindung mit Sauvignon Blanc gibt der Scheurebe das gewisse Etwas: einen zeitgenössischen, internationalen Charakter. Erik Riffel sagt: „Scheurebe wird meist lieblich ausgebaut, was nicht alle Weinliebhaber schätzen. Wir bauen sie trocken aus. Mit ihrer Fülle passt sie perfekt zum Sauvignon Blanc. Zusammen ergeben sie eine fruchtige, saftige, aromatische Cuvée. Die Scheurebe sorgt für Cassis und Mineralität, der Sauvignon Blanc für Rückgrat und Schmelz.“

Biologischer Weinbau am Binger Rochusberg

Angebaut werden die Trauben für die neue Cuvée auf verschiedenen Lagen des Rochusbergs bei Bingen in Rheinhessen. Die Böden zeichnen sich durch ihren hohen Quarzanteil aus, der Weinen eine elegante und gradlinige Ausprägung verleiht. Carolin und Erik Riffel betreiben das Familiengut, zu dem auch die international bekannte Lage Scharlachberg gehört, seit 2005 und haben auf biologische und 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.

Erst die richtige Mischung aus Zeit, sorgfältiger Pflege und Gewährenlassen bringt das Potenzial der verschiedenen Lagen zum Ausdruck. 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. Erik Riffel sagt: „Wir wollen so direkt wie möglich mit den natürlichen Gegebenheiten unserer Lagen arbeiten. Dazu gehört auch, dass zwischen unseren Reben und in den Böden das Leben summt, brummt und wächst. Je höher die Biodiversität, umso besser für den Wein. Wir sind überzeugt, dass man das in unseren Weinen schmeckt.“

Im Online-Shop oder direkt beim Weingut Riffel kostet eine Flasche Sauvignon Blanc & Scheurebe 2018 Gutswein Trocken 7,90 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/RiffelSauvignonScheurebe.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