

SeinundWein

NEWSLETTER

Liebe Weingeniesser und Weingeniesserinnen

Auf meiner Winzerreise von letzter Woche durfte ich in viele strahlende Gesichter und leuchtende Winzeraugen sehen. Kein Wunder bei diesem Ernte-Herbst! Es war schlichtweg erfrischend bei überdurchschnittlich warmen Oktober-Wetter brillante und elegante Weiss- und Rotweine zu verkosten. Es liegt mir besonders am Herzen, diesen Esprit an meinen Themenverkostungen im November und Dezember weiterzugeben. (seperater Flyer im Anhang)

Weine vom Weingut RIFFEL aus Bingen sind neu in unserem Sortiment. Erik und Caroline Riffel bewirtschaften 16 Hektar Rebfläche nach biodynamischen Richtlinien. Bingen ist eine uralte Stadt an der Nahemündung am Rhein im äussersten Nordwesten von Rheinhessen. Der Rhein bildet die Grenze zum nördlich gelegenen Rheingau. Was die Region um Bingen wirklich besonders macht, sind ihre Böden aus Quarzit: fein- bis mittelkörnige metamorphe Gesteine mit Quarzgehalten bis zu 98 Prozent. Dies macht die Weine mit den Hauptsorten Riesling, Silvaner und Spätburgunder besonders elegant, geradlinig, zart und fein.

„Heisse Tage – cooler Stoff“, so bezeichnen die Riffels das Weinjahr 2018. Nach einem niederschlagsreichen und kalten Winter hat es Anfang April einfach „Klick“ gemacht und die Natur hat von Winter auf Sommer geschaltet. Das hat zu extrem frühem Austrieb und früher Blüte geführt. Die Vegetation bis zur abgehenden Blüte war perfekt. Nach dem Regen Mitte Juni gab es dann nur noch sengende Hitze und warme Nächte. Vor allem alte Rebanlagen mit ihren bis zu 12 Metern tiefen Wurzeln konnten genügend Wasser aufspüren und zeigten dies mit kerngesunden und topreifen Trauben im frühen Herbst. Wir dürfen gespannt sein!

Aber kommen wir zurück zur Gegenwart:

2015 Bingener Riesling und 2015 Spätburgunder vom Bubenstück oder der 2015ener XEO von Manz haben mich ganz besonders begeistert. Ich freue mich schon riesig, Euch meine „Schätze“ zu präsentieren!

Auf bald bei SeinundWein

Susanne M. Staub

