

BERNHARD RIPPSTEIN



KONTAKT

Anger 14
97522 Sand am Main
Tel. 09524-1566
www.rippstein.de
info@rippstein.de

Inhaber
Stefan Rippstein
Rebfläche
6 Hektar
Produktion
40.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

Do.+Fr. 14-18 Uhr, Sa. 9-16 Uhr

Das Weingut wurde 1980 von Bernhard und Elfriede Rippstein gegründet, heute wird es von ihrem Sohn Stefan geführt. In den Weinbergen in den Sander Lagen Himmelsbühl und Kronberg und im Steinbacher Nonnenberg baut er Müller-Thurgau, Bacchus, Silvaner und Kerner an, inzwischen komplettieren Weißburgunder, Riesling und Scheurebe das Programm. An roten Rebsorten gibt es Dornfelder, Schwarzriesling und Cabernet Dorsa, inzwischen auch Domina und Spätburgunder. Ein Teil der Rotweine wird im Barrique ausgebaut, auch vom Silvaner gibt es eine Barrique-Variante, sowie eine weitere, die im großen Holzfass ausgebaut wird. Stefan Rippstein nutzt Prädikatsbezeichnungen auch für trockene Weine, auf Lagenbezeichnungen verzichtet er.

Kollektion

Auch in diesem Jahr präsentiert Stefan Rippstein eine rundum stimmige Kollektion mit überzeugenden Basisqualitäten und Spitzen sowohl trocken als auch süß. Der lebhaft, frische Rivaner ist wie immer eine sichere Bank, der Weißburgunder ist lebhaft, säurebetont. Unsere Favoriten unter den Kabinettweinen sind die Scheureben, die süße Variante ist lebhaft, klar und zupackend, deutlich die Nase vorne aber hat der trockene Wein, er besitzt intensive, reintonige Frucht, ist harmonisch und zupackend. Die trockene Silvaner Spätlese von alten Reben ist füllig und kraftvoll, besitzt viel reife Frucht und Substanz, die trockene Riesling Spätlese sehen wir gleichauf, sie zeigt herrlich eindringliche reife Frucht im Bouquet, ist füllig und kraftvoll im Mund, besitzt reintonige reife Frucht und gute Struktur. Auch restsüße Weine spielen Jahr für Jahr eine wichtige Rolle im Programm von Stefan Rippstein. Die Kerner Spätlese ist fruchtbetont und klar, besitzt feine süße Frucht und Frische, deutlich am spannendsten aber ist im süßen Segment die Riesling Auslese, die intensive Frucht im Bouquet zeigt, Litschi, Pfirsiche, Orangen, reintonig und zupackend im Mund ist bei feinem Biss. —

Weinbewertung

- 82 2017 Rivaner Kabinett trocken 12 %/5,60 €
- 82 2017 Weißburgunder Kabinett trocken 12 %/5,90 €
- 81 2017 „Blanc de Noir“ Kabinett trocken 12 %/6,30 €
- 85 2017 Silvaner Spätlese trocken „alte reben“ 13,5 %/6,90 €
- 85 2017 Riesling Spätlese trocken 13,5 %/6,50 €
- 85 2017 Scheurebe Kabinett trocken 11,5 %/6,- € ☺
- 83 2017 Kerner Spätlese 11 %/5,80 €
- 83 2017 Scheurebe Kabinett 10,5 %/5,80 €
- 87 2017 Riesling Auslese „süß“ 9,5 %/9,50 €

