



Bernhard Rippstein



Kontakt

Anger 14
97522 Sand am Main
Tel. 09524-5167
www.rippstein.de
info@rippstein.de

Besuchszeiten

Mi.+Fr. 14-18 Uhr
Sa. 9-16 Uhr
und nach Vereinbarung

Inhaber

Stefan Rippstein

Kellermeister

Stefan & Nadine Rippstein

Außenbetrieb

Stefan & Nadine Rippstein

Rebfläche


8 Hektar

Produktion

60.000 Flaschen

Das Weingut wurde 1980 von Bernhard und Elfriede Rippstein gegründet, heute wird es von ihrem Sohn Stefan geführt, der seit 2017 von Tochter Nadine unterstützt wird, die nach ihrem Geisenheim-Studium direkt in den Betrieb eingestiegen ist. Ehefrau Angela ist für die Vermarktung zuständig und auch Sohn Patrick arbeitet inzwischen im Betrieb. In den Weinbergen in den Sander Lagen Himmelsbühl und Kronberg und im Steinbacher Nonnenberg baut man Müller-Thurgau, Bacchus, Silvaner und Kerner an, inzwischen komplettieren Weißburgunder, Riesling und Scheurebe das Programm. An roten Rebsorten gibt es Dornfelder, Schwarzriesling, Cabernet Dorsa, 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. 2017 wurde mit der Umstellung auf biologischen Weinbau begonnen. Im November 2019 wurde die neue Vinothek eröffnet, der ein Raum für Weinproben angeschlossen ist.

Kollektion

Jahr für Jahr überzeugt das sehr gleichmäßige Niveau der Kollektionen, das gute Basisniveau. Das beweisen auch im Jahrgang 2022 wieder die trockenen Kabinettweine: Der Silvaner ist würzig, eindringlich, frisch und zupackend, der Weißburgunder zeigt weiße Früchte im Bouquet, ist reintonig und geradlinig, unsere leichte Präferenz gilt dem Rosé, der fruchtbetont, klar und zupackend ist, gute Struktur und Grip besitzt. Der Mergel-Silvaner ist würzig und eindringlich, zeigt etwas florale Noten, ist frisch, zupackend und strukturiert. Unser Favorit ist der Silvaner aus der Amphore, Jahrgang 2020, der enorm konzentriert und würzig im Bouquet ist, zurückhaltend in der Frucht, viel Substanz und Kraft im Mund besitzt und eine dezente jugendliche Bitternote im Abgang. Auch fruchtsüße Spätlesen hat Stefan Rippstein immer wieder im Programm, die Kerner Spätlese ist würzig und eindringlich, geradlinig und frisch, die Scheurebe Spätlese reintonig, geradlinig, zupackend, besitzt Struktur und Grip. Das rote Segment wird von der 2021er Domina vertreten, die intensive reintonige Frucht im Bouquet zeigt, frisch und zupackend im Mund ist. 

Weinbewertung

- 84** 2022 Silvaner Kabinett trocken | 12%/7,-€
- 84** 2022 Weißburgunder Kabinett trocken | 11,5%/7,-€
- 85** 2022 Silvaner trocken Mergel Sander Himmelsbühl | 12%/12,-€
- 87** 2020 Silvaner trocken „Amphore“ Sander Kronberg | 13,5%/18,-€
- 84** 2022 Kerner Spätlese „fruchtsüß“ | 11%/7,80€
- 85** 2022 Scheurebe Spätlese „fruchtsüß“ | 11%/7,80€
- 85** 2022 Rosé Kabinett trocken | 11%/7,-€
- 84** 2021 Domina trocken | 13,5%/7,80€

