



Kontakt

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

Besuchszeiten

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

Inhaber

Stefan Rippstein

Kellermeister

Stefan & Nadine Rippstein

Außenbetrieb

Stefan & Nadine Rippstein

Rebfläche

7 Hektar

Produktion

40.000 Flaschen

Bernhard Rippstein

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. 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 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. 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

Bestechend gleichmäßig ist die neue Kollektion, bei Stefan Rippstein kann man sich auf jeden Wein verlassen. Die trockenen Kabinettweine setzen ganz auf Frische und Frucht, sind wirkliche Kabinettweine und keine Alkoholmonster: Der Bacchus zeigt etwas Holunder, ist lebhaft und klar, der birnenduftige Silvaner ist geradlinig und zupackend, der Blanc de Noir fruchtbetont und frisch und auch der Rosé setzt ganz auf Frucht und Frische, ohne gefällige Restsüße. Die trockenen Spätlesen besitzen dann etwas mehr Substanz. Der Silvaner vom Mergel ist würzig und eindringlich, klar und zupackend, sein Kollege vom Keuper besitzt gute Struktur und viel Kraft. Der 2019er Weißburgunder ist konzentriert und würzig, besitzt gute Struktur und Grip, der im Holz ausgebaute 2018er Weißburgunder ist füllig und kraftvoll, besitzt viel reife Frucht und Substanz, die Scheurebe punktet mit Reintönigkeit und Frische. Dies gilt auch für die süße Scheurebe Spätlese, die Kerner Spätlese ist würziger und hat mehr Grip. —

Weinbewertung

- 84** 2019 Bacchus Kabinett trocken | 11,5%/6,-€
- 83** 2019 Silvaner Kabinett trocken | 12,5%/6,-€
- 83** 2019 „Blanc de Noir“ Kabinett trocken | 12%/6,70€
- 84** 2019 Müller Thurgau „S“ Spätlese trocken | 13%/6,20€
- 85** 2019 Silvaner Spätlese trocken „vom Mergel“ Sander Himmelsbühl | 13%/7,20€
- 84** 2019 Silvaner trocken „alte Reben“ „vom Keuper“ Sander Kronberg | 12,5%/7,20€
- 85** 2018 Weißburgunder „S“ Spätlese Holzfass trocken | 13,5%/7,20€
- 85** 2019 Weißburgunder Spätlese trocken | 13%/6,80€
- 85** 2019 Scheurebe Spätlese trocken | 13%/6,70€
- 85** 2019 Kerner Spätlese „süß“ | 10%/6,70€
- 84** 2019 Scheurebe Spätlese „süß“ | 10%/6,70€
- 84** 2019 Rosé Kabinett trocken | 12%/6,-€

