

# Madeleine Ries



## Weinprobierstand

Auch in 2021 sind wir wieder im Eltviller Weinprobierstand am Rheinufer vertreten, wir freuen uns auf Sie!

<b>April</b>	<b>14. – 20.04.2021</b>
<b>Mai</b>	<b>05. – 11.05.2021</b>
<b>Juli</b>	<b>14. – 20.07.2021</b>
<b>September</b>	<b>08. – 14.09.2021</b>

Öffnungszeiten Weinprobierstand:

Montag – Freitag von 16.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Samstag von 14.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Sonn- und Feiertage von 11.00 Uhr bis 22.00 Uhr

## Vinothek

Alle Weine stehen zur unverbindlichen Verkostung gekühlt bereit  
Montag – Samstag von 10.00 Uhr bis 18.00 Uhr



## Onlineshop

[www.ries-wein.de/shop](http://www.ries-wein.de/shop)

Die Weine und Sekte werden in unserem Shop zu den Ab-Hof-Preisen angeboten und innerhalb von 3 bis 4 Werktagen via DHL ganz bequem zu Ihnen nach Hause geliefert.

Der Versand erfolgt in 6er oder 12er Versandkartons.

Ein Versandkarton, egal welchen Volumens, kostet pauschal 7,50 €.

Ab einer Versandmenge von 48 Flaschen berechnen wir kein Porto.

**Diese Preise gelten für den innerdeutschen Versand.**

# Madeleine Ries



**Weingut Madeleine Ries**

Kiedricher Straße 20  
65343 Eltville am Rhein  
Telefon 06123 – 2134  
[info@ries-wein.de](mailto:info@ries-wein.de)  
[www.ries-wein.de](http://www.ries-wein.de)



## Winzerin und Önologin

2020 entsteht das Weingut Madeleine Ries. Gegründet und aufgebaut von Karl-Christian und Madeleine. Die Erweiterung des Rebsortenspektrums, ein individueller Weinausbau, weg vom Standard, hin zum Bauchgefühl, Experimente zulassen. All dies führt zu einem neuen feinen und frischen Weinstil.

2006 begann Madeleine nach dem Abitur die Ausbildung zur Winzerin und anschließend das Weinbau und Oenologie Studium in Geisenheim.

2011 hat Madeleine parallel zur Amtszeit als Rheingauer Weinkönigin das Studium erfolgreich abgeschlossen und im Weingut von Karl-Christian mehr und mehr neue Ideen eingebracht und Verantwortung übernommen. Nach einer Babypause hat sie sich immer mehr auf den Weinausbau konzentriert. Hier werden neue Ideen aus dem Studium und die Erfahrungen von Karl-Christian verbunden und umgesetzt und der eigene Qualitätsanspruch definiert.

## Weißwein

19815	<b>2019 Riesling trocken [Honigberg]</b> Alk. 12,0 % vol · 5,90€/L	1,0 l FL	<b>5,90 €</b>
19823	<b>2019 Riesling trocken [Sonnenberg]</b> Alk. 12,5 % vol · 10,40€/L	0,75 l FL	<b>7,80 €</b>
19821	<b>2019 Riesling trocken [Taubenberg]</b> Alk. 12,0 % vol · 9,07€/L	0,75 l FL	<b>6,80 €</b>
17783	<b>2017 Riesling Spätlese trocken Eltviller Sonnenberg</b> Alk. 10,5 % vol · (10,00€/L)	0,75 l FL	<b>7,50 €</b>
18803	<b>2018 Riesling Spätlese trocken Eltviller Sonnenberg</b> Alk. 12,0 % vol · (10,00€/L)	0,75 l FL	<b>7,50 €</b>
18806	<b>2018 Grauer Burgunder trocken</b> Alk. 12,5 % vol · 9,07€/L	0,75 l FL	<b>6,80 €</b>
19816	<b>2019 Weißburgunder</b> Alk. 11,5 % vol · 9,87€/L	0,75 l FL	<b>7,40 €</b>
19822	<b>2019 Grauburgunder feinherb</b> Alk. 11,5 % vol · 9,20€/L	0,75 l FL	<b>6,90 €</b>
19826	<b>2019 Grauburgunder trocken</b> Alk. 12,0 % vol · 9,33€/L	0,75 l FL	<b>7,00 €</b>
18814	<b>2018 Classic Riesling</b> Alk. 12,5 % vol · 8,40€/L	0,75 l FL	<b>6,30 €</b>
19827	<b>2019 [Classic] Riesling</b> Alk. 12,5 % vol · 8,67€/L	0,75 l FL	<b>6,50 €</b>
18811	<b>2018 Edition Taubenberg Riesling feinherb</b> Alk. 11,5 % vol · 9,20€/L	0,75 l FL	<b>6,90 €</b>
19824	<b>2019 Riesling feinherb [Honigberg]</b> Alk. 11,0 % vol · 5,90€/L	1,0 l FL	<b>5,90 €</b>
17772	<b>2017 Alte Rebe Riesling feinherb Eltviller Langenstück</b> Alk. 11,5 % vol · 10,00€/L	0,75 l FL	<b>7,50 €</b>
19832	<b>2019 Alte Reben Riesling feinherb [Langenstück]</b> Alk. 12,5 % vol · 10,67€/L	0,75 l FL	<b>8,00 €</b>
19820	<b>2019 Chardonnay</b> Alk. 11,5 % vol · 9,87€/L	0,75 l FL	<b>7,40 €</b>
18802	<b>2018 Alte Rebe - Riesling feinherb Eltviller Langenstück</b> Alk. 11,5 % vol · 10,00€/L	0,75 l FL	<b>7,50 €</b>
19819	<b>2019 Riesling feinfruchtig [Kalbspflicht]</b> Alk. 10,0 % vol · 10,00€/L	0,75 l FL	<b>7,50 €</b>

## Blanc de Noir / Rosé

19817	<b>2019 Schwarzriesling Blanc de Noir trocken</b> Alk. 12,0 % vol · 9,83€/L	0,75 l FL	<b>6,70 €</b>
17777	<b>2017 Schwarzriesling Blanc de Noir feinherb</b> Alk. 11,0 % vol · 8,13€/L	0,75 l FL	<b>6,10 €</b>
19833	<b>2019 Rosé</b> Alk. 11,5 % vol · 8,67€/L	0,75 l FL	<b>6,50 €</b>

## Rotwein

18825	<b>2018 Schwarzriesling trocken [Premium]</b> Alk. 13,0 % vol · 12,00€/L	0,75 l FL	<b>9,00 €</b>
18818	<b>2018 Spätburgunder trocken [Premium]</b> Alk. 13,0 % vol · 12,00€/L	0,75 l FL	<b>9,00 €</b>
19828	<b>2019 Cabernet Mito trocken</b> Alk. 12,0 % vol · 11,33€/L	0,75 l FL	<b>8,50 €</b>
19830	<b>2019 Dunkelfelder</b> Alk. 10,5 % vol · 10,00€/L	0,75 l FL	<b>7,50 €</b>

## Sekt und Perlwein

19265	<b>2019 Riesling Sekt trocken</b> Alk. 12,0 % vol · 13,20€/L	0,75 l FL	<b>9,90 €</b>
18444	<b>2018 Bel Secco Rosé Perlwein trocken</b> Alk. 12,0 % vol · 8,27€/L	0,75 l FL	<b>6,20 €</b>
19222	<b>2019er Leichtsinn Riesling Perlwein trocken</b> Alk. 11,0 % vol · 8,67€/L	0,75 l FL	<b>6,50 €</b>
20999	<b>2017er Schwarzriesling Weißherbst Sekt brut</b> Alk. 12,5 % vol · 15,73€/L	0,75 l FL	<b>11,80 €</b>

## Traubensaft

20111	<b>2020 Weißer Traubensaft naturtrüb – aus eigenem Lesegut</b> 1,73€/L	3 l Bag-In-Box	<b>5,20 €</b>
19001	<b>2019 Weißer Traubensaft aus eigenem Lesegut</b> 3,90€/L	1,0 l FL	<b>3,90 €</b>

## Weinproben

**Weinprobe mit 6 Weinen und Vesper** Preis pro Person **24,00 €**  
Dauer ca. 1,5 Stunden

**Weinprobe mit 6 Weinen** Preis pro Person **15,00 €**  
Dauer ca. 1,25 Stunden

**Weinprobe mit 9 Weinen und Vesper** Preis pro Person **31,50 €**  
Dauer ca. 2 Stunden

**Weinprobe mit 9 Weinen** Preis pro Person **22,50 €**  
Dauer ca. 1,75 Stunden

### Weinproben ab 10 Personen

Die Gruppe wird herzlich im Weingut begrüßt. Während der Weinprobe werden nicht nur die Weine vorgestellt, es werden auch die Weinbereitung und die Arbeiten im Weinberg allgemein verständlich erklärt. Außerdem können jegliche Themen rund um den Weinbau angesprochen werden, je nach Interesse der Gruppe. Sollte eine Kellerbesichtigung gewünscht sein, so wird diese zu Beginn der Verkostung stattfinden. Die gesamte Zeit während der Verkostung werden Sie von Winzerin Madeleine persönlich fachlich betreut.

Alle Weine, Sekte und Perlweine enthalten Sulfite. Falls nicht anders angegeben, handelt es sich bei den Weinen um Qualitätsweine. Unsere vollständigen Liefer- und Zahlungsbedingungen entnehmen Sie unserer Homepage [ries-wein.de/agb/](http://ries-wein.de/agb/)