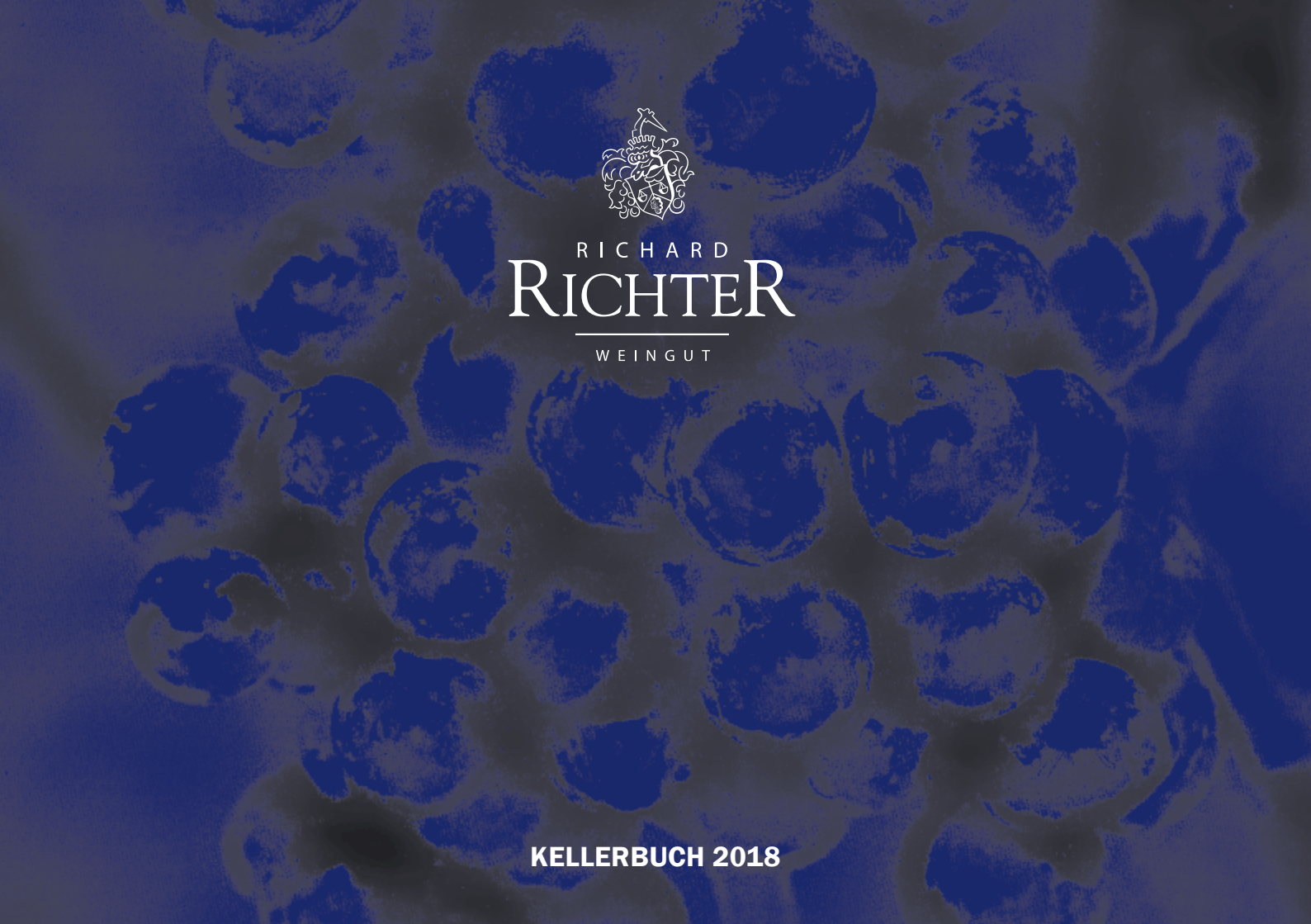


RICHARD
RICHTER
WEINGUT

KELLERBUCH 2018

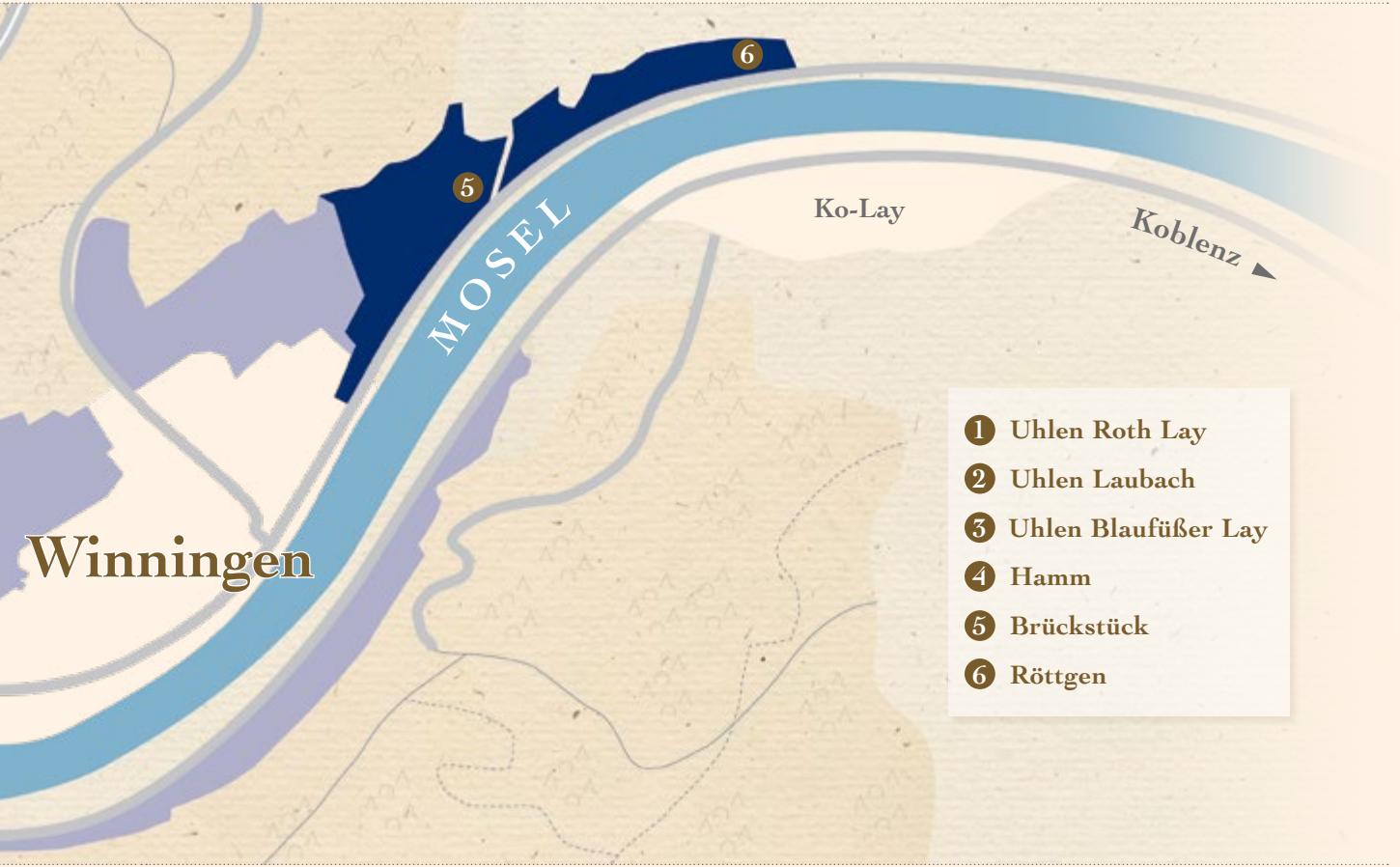
**„Kunst und Wein werden erst dann richtig interessant,
wenn wir sie nicht gleich restlos erklären können."**
Christoph Schlingensief

RICHTER!

Ein klingender Name in der Kunst und im Weinbau

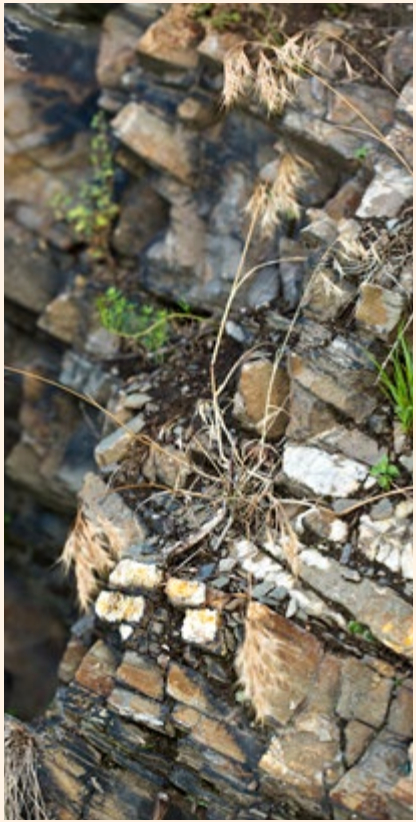
Seit über 4.000 Jahren eröffnet uns der Wein nicht nur besondere Geschmackserlebnisse, sondern bewirkt auch eine Weitung des Bewusstseins. In nahezu allen abendländischen Hochkulturen sind Trauben, ihre Veredlungsprozesse und Wein deshalb mit der Vorstellung des Göttlichen verbunden, das die Macht des Menschen übersteigt. Bereits im alten Ägypten finden sich Abbildungen von Weintrauben. Bei den Griechen manifestiert sich Wein in der Darstellung des Gottes Dionysos als bedeutendes Fundament vieler Zweige der Kultur bis hin zum Theater. Das Wunder der Verwandlung von Wein zum Blute Christi wurde im Christentum zur zentralen Glaubensaussage und über Jahrtausende hinweg zum Impulsgeber für die Kunst. Später, mit der Hinwendung zur Natur und ihrer Entdeckung in der Romantik, rückt die Darstellung des Geschmacks ins Zentrum künstlerischer Überlegung. Die optische Dimension des realen Weins wird fruchtbar gemacht für die künstliche Dimension der abgebildeten Dinge. Zahlreiche Themen und Darstellung von der griechischen Mythologie bis in die Neuzeit sind also ohne das Mysterium Wein nicht vorstellbar. Wein ist damit nicht nur ein wichtiger Ausgangspunkt unterschiedlicher künstlerischen Epochen, sondern wurde mit seiner Kraft zum Motor neuer Kunstvorstellungen. Einen guten Wein oder ein Kunstwerk zu kreieren, verlangt neben gutem Vorstellungsvermögen vor allem nach Kenntnissen der Materie und handwerkliches Können. Mit Kunst im Weingut vereinen wir beides und bringen zum Ausdruck, dass Wein und Kunst die gleiche Lebensbasis haben: Mut, Interesse, Respekt, Entspannung, kreatives Schaffen, Einkehr, Begeisterung, guten Geschmack und Freude am Leben. *Gernot Kallweit*

N
W
E
S
Trier
1
2
3
4
61
61
Dieblich
Dieblicher Berg



1. Uhlen Roth Lay
2. Uhlen Laubach
3. Uhlen Blaufüßer Lay
4. Hamm
5. Brückstück
6. Röttgen

Große Lage UHLEN Roth Lay/Laubach - RÖTTGEN



Geschmacks-Bilder

Die Eigen-Art von Steinen für die Kunst der Weinbereitung

Qualität kommt aus dem lateinischen und heißt „Beschaffenheit". Insofern sind unsere Weine das perfekte Abbild der jeweiligen Beschaffenheit und Eigen-ART unserer „Stein-Lagen" – extreme Felsterrassen rund um Winningen mit alten Reben und natürlich niedrigen Erträgen. Das Ergebnis: kein Wein schmeckt wie der andere, jeder hat seinen lagentypischen Charakter und Persönlichkeit. Es sind Weine mit Ecken und Kanten, die den Schiefer atmen, Wasser und Licht verdichten und mit ihrer Mineralität, Länge, Struktur und einer besonders feinen Frucht begeistern. Echte Kunstwerke mit einer sinnlichen Ausstrahlung, die emotional berühren mit Bindung an eine Region und dessen Kultur. Solche Weine haben das Potenzial, orientierungs- und sinnstiftend zu sein und zielen auf das Schaffen und die Kreativität der Menschen vor Ort. Sie verweisen darauf, wie ansteckend die Kraft und der Zauber einer Region wirken können. Das schafft Bewusstsein und beweist: Wein ist ein geistiges Getränk, belebend und anregend, ideenreich und kreativ, Seele und Körper ansprechend, Wissen und Gefühle vermittelnd – klar, rein und erfrischend und das Gegenteil aller Uniformität.

Im Rahmen der Winninger Kunsttage verwandelte der in Neuenahr-Ahrweiler geborene und international renommierte Lichtkünstler Ingo Bracke im Jahr 2010 die Rüttelpulte in unserem Sektkeller in kristalline Lichtskulpturen.

Improvisations - KUNST

2017 - nüchtern betrachtet

Früher war alles besser – und heute ist alles früher, zumindest was den Zeitpunkt der Traubenlese im Jahr 2017 angeht. Denn der Klimawandel lässt auch die Weinberge in Winningen nicht unberührt. Ein ungewöhnlich turbulenter Vegetationsverlauf mit einem Mix aus frühem Austrieb, Spätfrost, Regen zur Unzeit, Unwettern kurz vor der Lese und ein Herbst vor dem Herbst mit Hauptlese Mitte September machte 2017 Improvisationskunst nötig. Dass unser Ernteergebnis letztlich so erfreulich ausfällt, lag vor allem am wunderbaren Wechsel von milden Tagen und kalten Nächten auf der Zielgeraden der Vegetation. Dieses Spiel hat Trauben mit ausgeprägten Aromen in einer guten Balance zwischen feiner natürlicher Reife und frischer Beerensäure geliefert. Auf einer Achterbahnfahrt zwischen Turbolese und Warten auf das richtige Zeitfenster für die Top-Qualitäten hat es für uns Geduldige möglich gemacht, in punkto Qualität ein weiteres Ausrufezeichen für diesen Jahrgang zu setzen – von den Einstiegsqualitäten über unser Lagenweine bis hin zu den zu den großen Gewächsen.

Diese eindringliche Skulptur aus heimischem Basalt der Bildhauerin Christiane Eberhardt schmückt unseren Verkostungs- und Verkaufsraum.

1717 **2017 UHLEN ROTH-LAY TERRASSEN RIESLING GG**

Ein Wein, dessen Gegenwart den Moment veredelt: perfekt balancierte Geschmacksnoten und eine feine, prononcierte Säure scheinen die Gesetze der Schwerkraft aufzuheben und gleiten schwerelos über die Zunge. Das ist Ernsthaftigkeit im Spaß, eine Wolldecke im Mund für herbstliche und winterliche Abende.

0,75 l ***RZ*** *7,4 g/l* ***S*** *5,7 g/l* ***Alc*** *13,0%* *26,00 €/l* ***19,50 €***

1715 2017 RÖTTGEN TERRASSEN RIESLING GG

Ein Riesling von großer Komplexität, geprägt von einer rassigen Frische, der ein dichter, kompakter Kern innewohnt. Das ist lustvollste Moselaner Fülle, eingebettet in präzisen Schliff und gleichwohl ist dieser Wein von einer geradezu majestätischen Anmutung! Gewinnt über Stunden im großen Glas sehr an Ausdruck.

0,75 l ***RZ*** *7,0 g/l* ***S*** *5,8 g/l* ***Alc*** *13,0%* *26,00 €/l* ***19,50 €***

1716 2017 UHLEN LAUBACH TERRASSEN RIESLING GG

Ein Wein wie aus Samt und Seide. Seine cremige, kühle Dichte verführt, noble Fruchtanklänge der exotischen Laubach-Formation und eine reife Säure ziehen den Spannungsbogen. Schon der erste Schluck empfängt den Verkoster mit offenen Armen und geht sofort ins gemachte Nest.

0,75 l ***RZ*** *7,0 g/l* ***S*** *5,9 g/l* ***Alc*** *13,0%* *26,00 €/l* ***19,50 €***

1518 2015 UHLEN LAUBACH TERRASSEN RIESLING Réserve

Ein Wein, als wäre er mit Tau überzogen: erstes Sonnenlicht zart schimmernd und dann grell ausgeflutet, kühle Dichte und eine Sensibilität, die sich bis zum langen Ende zieht. Und ganz tief unten im Glas lauert die geheimnisvoll exotische Mineralität des Laubach. Ein Wein von enormer Länge, geschmeidig ausbalanciert und strukturell von faszinierender Transparenz, die süchtig zu machen droht.

0,75 l ***RZ*** *13,6 g/l* ***S*** *6,8 g/l* ***Alc*** *13,0%* *38,13 €/l* ***28,60 €***

HORCH 853

SIEGERWEIN
AUGUST-HORCH-EDITION 2018

Seit 1999 wird jährlich in einer Blindverkostung ein Winninger Spitzenwein zur August-Horch-Edition gekürt und als besonderer Wein mit eigenem Label herausgestellt, um an die technischen Meisterleistungen August Horchs zu erinnern. Der Gründer der Firma AUDI wurde in Winningen geboren. Die August-Horch-Edition trägt dazu bei, das Image des Weinbaus in Winningen, aber auch in Rheinland-Pfalz und besonders den Terrassenlagenanbau zu stärken. Mit unserem 2016er Brückstück Terrassen Riesling konnten wir zum dritten Mal die begehrte Trophäe in unser Weingut holen.

1714 **2017 BRÜCKSTÜCK TERRASSEN RIESLING** trocken
August Horch Edition

Ein Wein der „aufHORCHen" lässt: puristisch, gradlinig, kräftig, aber alles eingepackt in eine wunderbare aromatische Tiefe mit der Assoziation von dampfender Luft nach einem Regenschauer an einem heißen Sommertag. Kultweincharakter! Jeder Schluck führt hier auf eine vinologische Reise zu den Ursprügen des Geschmacks. Terroir pur, eine Hymne an die Mineralität und Komplexität großer Rieslinge.

0,75 l ***RZ*** *7,5 g/l* ***S*** *6,0 g/l* ***Alc*** *13,0%* *26,00 €/l* ***19,50 €***

Die erste Kühlerfigur von August Horchs Luxusfahrzeugen symbolisiert Flügel und einen Pfeil. Das Erkennungsmerkmal eines echten Horchs – und des Editions-Weins!

Unsere Kelterhalle wurde im Rahmen der Winninger Kunsttagen zur Ausstellungshalle für Kirsten van den Bogaard.

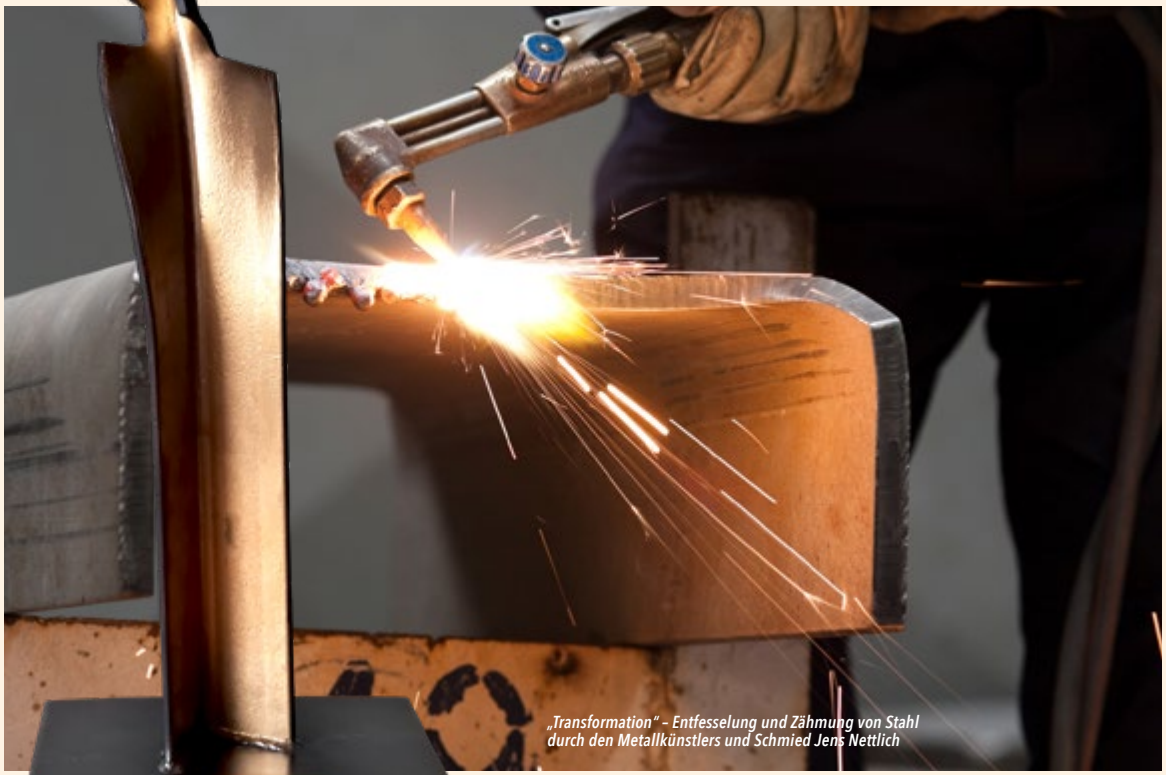
EDITION VAN DER BOGAARD

„Beobachtungen des Alltags" – so der Titel der Ausstellung in unserem Weingut zu den Winninger Kunsttagen 2018. In ihren Beobachtungen lässt Kirsten van den Bogaard den Betrachter an ihren alltäglichen Entdeckungen teilhaben. Gezielt und doch scheinbar zufällig greift sie einzelne Passanten aus ihrem Kontext heraus und isoliert sie in Acryl auf lackiertem Dibond. Die Umgebung wird dabei völlig ausgeblendet. So ähnlich ergeht es allen Weinfreunden beim Genuss unser Künstler-Edition, die wir erstmals in limitierter Auflage mit Sonderetiketten aufgelegt haben.

16141 **2016 BRÜCKSTÜCK TERRASSEN RIESLING** trocken

Ein Lagenwein so präzise wie Kirsten van der Boogards Pinselstrich. Strahlend klar, mit großer Spannung am Gaumen, voller Finesse und kühler Präzision, dabei stets leichtfüßig und animierend mit der jahrgangstypischen Aromatik.

0,75 l ***RZ*** *5,2 g/l* ***S*** *5,3 g/l* ***Alc*** *12,5%* *21,33 €/l* ***16,00 €***



„Transformation" – Entfesselung und Zähmung von Stahl durch den Metallkünstlers und Schmied Jens Nettlich

17161 **2017 UHLEN TERRASSEN RIESLING** trocken

Dieser Riesling schlägt charakteristisch in die Linie der Großen Gewächse und hat daher ein fantastisches Preis-Genuss-Verhältnis. Für uns der Evergreen Deutscher Riesling-Kultur aus kerngesunden kleinen Trauben der besten Winninger Lage. Alles definiert sich hier über Feinheit, Anklänge von Mirabelle, Zitrus und Ingwer mit purer animierender Frische.

0,75 l ***RZ*** *8,9 g/l* ***S*** *6,0 g/l* ***Alc*** *13,0%* *22,00 €/l* ***16,50 €***

1713 **2017 FELSTERRASSEN RIESLING** trocken

Eine echte Punktlandung 2017, tiefe Mineralität, viskose Dichte, saftig und rund. Dieser Riesling weiß genau wohin er will, an den Gaumen und auf die Zunge, zum Essen und als Solitär gleichermaßen. Und da Wein vom Schmecken lebt und nicht vom Lesen, schnell eine Flasche öffnen… .

0,75 l ***RZ*** *8,4 g/l* ***S*** *5,9 g/l* ***Alc*** *12,5%* *14,66 €/l* ***11,00 €***

Der Maler Adolf Zogbaum (1883-1950) malte das heute in der Probierstube hängende Ölbild anlässlich des großen deutschen Weinbaukongress 1925 in Koblenz. Hierfür wurde das Weindorf errichtet und mit Gemälden ausgeschmückt. Es zeigt den Großvater von Thomas und Claus-Martin Richter, Walter Richter, seinen älteren Bruder Richard sowie einen Weinkommissionär (von rechts nach links).

1733 **2017 BRÜCKSTÜCK TERRASSEN RIESLING** feinherb

Elegant und mineralisch, mit subtiler Süße unterfüttert – so zeigt sich dieses Brückstück. Überraschend griffig auf der Zunge, an den Lippen fein haftend, ein Wein der Freude macht und einfach genossen werden will. Zu jeder Zeit, zu jedem Anlass. Ein echter Frühstückswein.

0,75 l ***RZ*** *14,3 g/l* ***S*** *6,5 g/l* ***Alc*** *12,5%* *18,00 €/l* ***13,50 €***

1734 **2017 TERRA „V" TERRASSEN RIESLING** feinherb

Die Raffinesse liegt im Einfachen, sie füttert beim Terra V Geist und Seele mit dem Tempo eines Schnellzuges. Feiner Grip, dezente Frucht und jede Menge Schiefermineralik, die auf der Zunge und den Lippen verdunstet ist, bevor man „bitte noch ein Glas" gesagt hat.

0,75 l ***RZ*** *20,5 g/l* ***S*** *6,4 g/l* ***Alc*** *12,0%* *22,00 €/l* ***16,50 €***

1645 **2016 RÖTTGEN RIESLING SPÄTLESE** Alte Reben

Legenden sterben nie und so wird auch diese wunderbare Spätlese jedes Jahr neu geboren. Man riecht förmlich den komplexen Aromenbogen des Röttgen mit seiner traumhaften Balance zwischen Säure und Süße und einen tänzelnden, zutiefst mineralischen, schier nicht enden wollenden Nachhall. Ein sehr rarer Riesling, der in sich die Geheimnisse einer mythischen Mosellage birgt.

0,75 l ***RZ*** *62,8 g/l* ***S*** *6,5 g/l* ***Alc*** *8,5%* *22,00 €/l* ***16,50 €***

1548 **2015 RÖTTGEN RIESLING AUSLESE** edelsüß

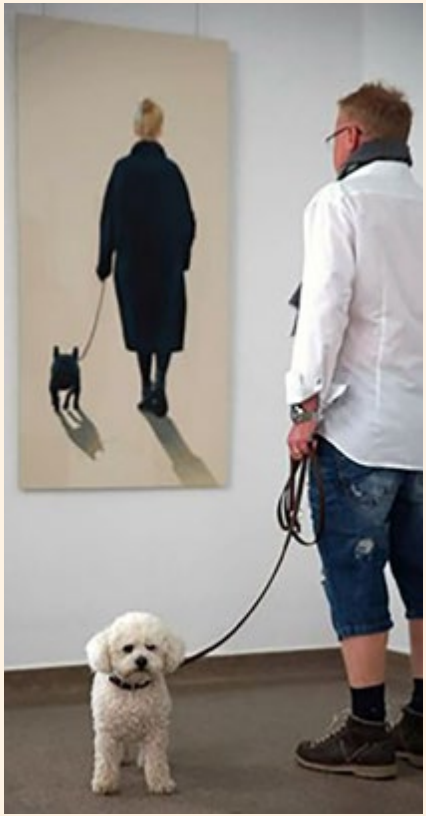
Ein Füllhorn an seidener Schiefer-Eleganz vermählt sich mit moselaner Lebenslust und Fülle. Ein hedonistischer Wein voller Frucht, Würze, brillanter Länge und der Komplexität der Spontanvergärung in Verbindung mit der in 2015 so wichtigen Säure. Ein Weinmonument für 50 Jahre und mehr, ein Muss für jeden Keller!

0,5 l ***RZ*** *116,0 g/l* ***S*** *9,3 g/l* ***Alc*** *9,0%* ***Oe*** *126°* *31,89 €/l* ***26,50 €***

1550 **2015 RÖTTGEN RIESLING BEERENAUSLESE** edelsüß

Hier vergeht jedem das Hören und Sehen, genial wie eine Musikkomposition, die große Emotionen auslöst und Sehnsüchte hervorrruft, die man kaum in Worte fassen mag. Und was treibt er erst im Mund für ein Spiel? Er steht auf der Zunge, dringt förmlich in sie ein. Das ist Sünde in ihrer trinkbaren Form, eine Venusfalle für alle, die Süßwein lieben.

0,375 l ***RZ*** *228,2 g/l* ***S*** *10,3 g/l* ***Alc*** *9,0%* ***Oe*** *179°* *317,33 €/l* ***119,00 €***



1720 **2017 PINOT NOIR ROSE** feinherb

Sag noch einer, Deutschland könne nicht rosarot.
Von wegen! Dieser beweist auf einem Bein stehend
das Gegenteil. Frisch, straff, frech und fruchtig-würzig
treibt er sein Spiel im Mund mit toller Frische und
Mineralik. Ein wunderbarer Wein im Glas, insbesondere
auch im Verhältnis zu dem, was er kostet.

0,75 l ***RZ*** *18,5 g/l* ***S*** *5,9 g/l* ***Alc*** *11,5%* *10,67 €/l* ***8,00 €***

1721 **2017 PINOT BLANC** trocken

Der Tropfen tanzt, ist fröhlich und beschwingt und animiert zu
richtig großen Schlucken. Kein Wunder bei so einem Körper,
wohl geformt und ausdrucksstark. Leichte Röstaromen ganz
hinten am Gaumen mit gelber Grapefruit. Das Säurespiel ist
ein Traum für jeden, der den richtigen Puls im Wein mag.
Ein Glücksfall von einem Pinot Blanc von der Mosel!

0,75 l ***RZ*** *7,6 g/l* ***S*** *5,6 g/l* ***Alc*** *12,0%* *10,67 €/l* ***8,00 €***

1712 **2017 BRÜCKSTÜCK KABINETT RIESLING** trocken

Ungeheuer charmant, lebendig und frisch, feinster Moselkabinett mit unglaublich viel Schmelz. Reife Quitte hallt tänzelnd auf Orangenzeste, Aprikose und weißem Pfirsich nach. Dazu eine leicht salzige Mineralität. Ein genialer Riesling und ziemliches Unikat in dieser Preisklasse.

0,75 l ***RZ*** *8,7 g/l* ***S*** *6,5 g/l* ***Alc*** *12,0%* *10,67 €/l* ***8,00 €***

1732 **2017 BRÜCKSTÜCK KABINETT RIESLING** feinherb

Wenn Sie Mozart mögen und eher den fruchtigen, charmanten und zugänglichen Stil lieben, trinken Sie diesen Wein. Er ist eine perfekte Komposition aus floralen Noten, einer Frische, die am Gaumen schwebt und kristalliner Klarheit im langen Abgang. Fortissimo!

0,75 l ***RZ*** *16,9 g/l* ***S*** *6,3 g/l* ***Alc*** *11,0%* *10,67 €/l* ***8,00 €***

1742 **2017 BRÜCKSTÜCK KABINETT RIESLING** fruchtig

Ein fein ziselierter, saftiger, filigraner, tänzelnder, fruchtiger Riesling, ein wunderbarer Zech-, Aperitif- und Terrassenwein. Gereift auch als idealer Begleiter für leichte, feine Speisen.

0,75 l ***RZ*** *38,5 g/l* ***S*** *7,0 g/l* ***Alc*** *10,0%* *10,67 €/l* ***8,00 €***

1724 **2017 PINOT NOIR SPÄTBURGUNDER ROTWEIN** trocken

Ein zärtlicher Pinot Noir mit einer famosen Leichtigkeit. Perfekt für Liebhaber finessenreicher und transparenter Rotweine. Das feine, samtene Tannin begleitet die rotbeerige Frucht im Nachhall und verwandelt die schwerelose Struktur dieses Verführers augenblicklich in spielerische Leichtigkeit.

0,75 l ***RZ*** *3,0 g/l* ***S*** *4,7 g/l* ***Alc*** *12,0%* *12,67 €/l* ***9,50 €***

1626 **2016 PINOT NOIR BARRIQUE SPÄTBURGUNDER ROTWEIN** trocken

In seiner Präzision und Frische spiegelt 2016 alles wider, was man sich bei einen Rotweinen wünscht. Ein wunderbarer Spätburgunder, der dem Idealbild unseres Weinguts entspricht. Am Gaumen saftig, geschmeidig und mit großer innerer Dichte versehen. Dieser Rotwein ist ein Musterbeispiel an Winzerhingabe für einen warmen, zärtlichen, eleganten Pinot. Perfekt zu jeder Liebeserklärung!

0,75 l ***RZ*** *2,8 g/l* ***S*** *5,7 g/l* ***Alc*** *13,0%* *22,00 €/l* ***16,50 €***

Die Sprache des Gesteins – Skulptur des Bildhauers Pi Ledergerber, der mittels steinernen Kuben, Quadern und Platten aus Tessiner Gneis tektonische Skulpturen formt.

1723 **2017 CHARDONNAY** trocken

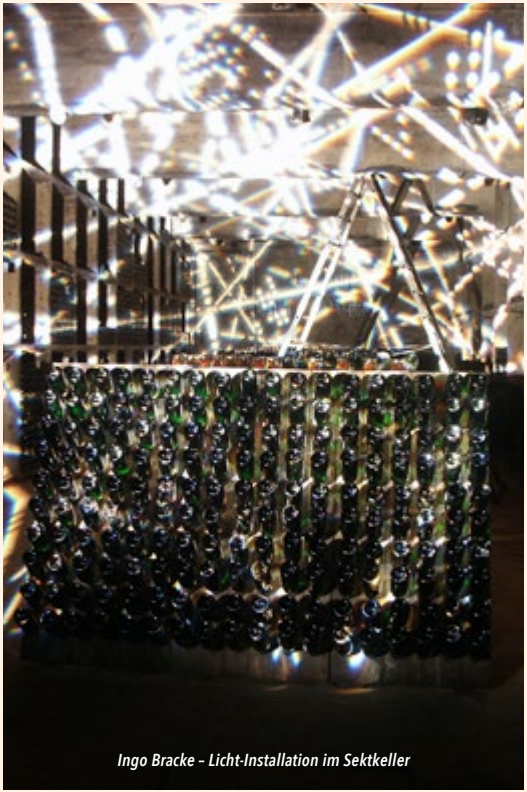
Duft nach exotischen Früchten, etwas Popcorn, ein Hauch weiße Blüten, viel Birne und Ananas nebst einer Ahnung von Zitronenschale. Am Gaumen Papaya, wunderbar schmelzig, mit ungebremster Vitalität und im Abgang das perfekte Gegengewicht einer lebendigen Säure. Ein toller, universeller Essensbegleiter und – kaum zu glauben – tatsächlich von der Mosel!

0,75 l ***RZ*** *5,4 g/l* ***S*** *6,0 g/l* ***Alc*** *12,5%* *16,67 €/l* ***12,50 €***

Winzersekte aus unserer Manufaktur

Die Mosel ist die „Perle" unter den deutschen Flüssen, deshalb verarbeiten wir einen Teil unserer Weine auch zu klassischen Winzersekten. Guter Geschmack beginnt dabei schon in den Steillagen unserer Weinberge, denn er spiegelt sich in der Qualität unserer Grundweine. Ihnen geben wir mindestens 12-18 Monate Reifezeit, in der sich fruchtige, komplexe Sekte mit feinperliger, lang anhaltender Perlage entwickeln. Im Ergebnis genießen Sie lebhafte, ausdrucksstarke Schaumweine in brillanten Gelb- und Rosétönen von eleganter Fülle, die nach dem traditionellen Champagnerverfahren, mit langem Hefelager, klassischer Flaschengärung und handgerüttelt hergestellt werden. Ihre Aromen von frischen, hellen Früchten mit leicht floralen Nuancen hinterlassen einen belebenden und frischen Eindruck. Genießen Sie ein besonderes Sektvergnügen auf höchstem Niveau – Anlässe dafür gibt es genug!

Je länger ein Gutssekt zusammen mit der Hefe auf der Flasche in unseren Kellern reift desto besser wird er. Unsere Gutssekte werden kontinuierlich, mindestens fünf Mal im Jahr fertiggestellt und von der Hefe getrennt (degorgiert). Ab diesem Zeitpunkt sollte ein Sekt nicht älter als eineinhalb Jahre werden, da er sonst an Druck, Musseux und Geschmack langsam verliert. Also frisch trinken und nicht auf den richtigen Zeitpunkt in etwa 10 Jahren spekulieren!



Ingo Bracke – Licht-Installation im Sektkeller

1560 **2015 UHLEN RIESLING LAGEN GUTSSEKT** extra brut

Strahlende Finesse küsst Kraft und pure Präzision, eine Referenz für perlende Träume. Ein „Deutscher Champagner" wie in der guten alten Zeit mit nobler Perlage und großem Reifepotential.

0,75 l ***Alc*** *13,0%* *23,33 €/l* ***17,50 €***

1661 **2016 RIESLING GUTSSEKT** brut

Ein feines Bouquet mit Pfirsich- und Rieslingaromen im Duft. Im Geschmack betört seine Fülle, ausbalanciert mit einer weichen Fruchtsäure und feiner Perlage. Sehr animierend und von bemerkenswerter Frische.

0,75 l ***Alc*** *13,0%* *16,67 €/l* ***12,50 €***

1762 **2017 SPÄTBURGUNDER ROSÉ GUTSSEKT** brut

Dieser Perlwein besticht durch sein herrliches Burgunderbukett mit Anflug von Himbeer- und Kirsch-Aromen. Der Geschmack ist erfrischend feinfruchtig mit einer nachhaltig dezenten Säure.

0,75 l ***Alc*** *13,0%* *16,67 €/l* ***12,50 €***

ab Dezember 2018

1664 **2016 RIESLING GUTSSEKT** trocken... der süßere!

Ganz fein im Duft, wunderschöne mineralische und würzige Noten, feinstes Mousseux, Noblesse pur aus verführerischen reifen Aromen in Verbindung mit Mineralität und eingebundener Frucht. Sinnlichkeit pur, die man immer wieder mit wachsender Begeisterung probiert.

0,75 l ***Alc*** *13,0%* *16,67 €/l* ***12,50 €***

1566** **2015 MAGNUM RIESLING GUTSSEKT** brut

1,5 l ***Alc*** *12,5%* *18,33 €/l* ***27,50 €***

1467** **2014 JEROBOAM RIESLING GUTSSEKT** brut

3,0 l ***Alc*** *13,0%* *21,67 €/l* ***65,00 €***

1468** **2014 SALMANAZAR RIESLING GUTSSEKT** brut

9,0 l ***Alc*** *13,0%* *33,22 €/l* ***299,00 €***

„Die Verkostung" – Zeichnung Kohle/Bleistift von Gernot Kallweit während des Winninger Weinmarktes 2015

Miniaturen

Große Weine aus kleinen Flaschen sind eine kleine Spezialität unseres Weingutes, Ideal für Alleingenießer, „Wenigtrinker" oder Auswahlliebhaber. Genießen Sie einfach am Abend ein Glas Wein zum Buch oder zur Lieblingsserie, auf dem Balkon zur Entspannung oder wenn Freunde kommen und Auswahl lieben.

Dekorative Geschenkverpackungen,
St. 2,50 €, für drei Miniatur-Flaschen.
Auch zum Versenden geeignet.

16162 **2016 UHLEN TERRASSEN RIESLING** trocken

0,25 l **RZ** *3,9 g/l* **S** *5,7 g/l* **Alc** *12,5%* *22,00 €/l* ***5,50 €***

16452 **2016 RÖTTGEN SPÄTLESE RIESLING** Alte Reben

0,25 l **RZ** *62,8 g/l* **S** *6,5 g/l* **Alc** *9,0%* *22,00 €/l* ***5,50 €***

15262 **2015 PINOT NOIR BARRIQUE ROTWEIN** trocken

0,25 l **RZ** *0,4 g/l* **S** *5,8 g/l* **Alc** *13,0%* *22,00 €/l* ***5,50 €***

17342 **2017 Terra-V. Terrassen Riesling** feinherb

0,25 l **RZ** *20,5 g/l* **S** *6,4 g/l* **Alc** *12,0%* *22,00 €/l* ***5,50 €***

„Reifezeit" – Lichtskulptur in unserem großen Gewölbekeller

Edelbrände

Mit den Destillaten aus unseren Trauben oder von Weinbergspfirsichen runden wir unser Angebot auch für den Liebhaber edler Brände ab. Es sind hochwertige und mehrmals destillierte Brände oder Liköre. Sie überzeugen durch ihren sortentypischen Charakter und feine Eleganz und sind mit Erfahrung, Fingerspitzengefühl und Zeit sorgsam veredelt. Deshalb können Sie sicher sein, bei unseren Bränden nur naturbelassene, klare Tröpfchen im Glas zu haben. Und Sie bekommen auch etwas, wie bei keiner Bank der Welt: bis zu 40%.

20 **Roter Weinbergspfirsichlikör**

Fruchtiger Pfirsichlikör mit intensiven Noten der vollreifen, moseltypischen Frucht

0,5 l ***Alc*** *18,0%* *27,00 €/l* ***13,50 €***

21 **Weinhefebrand**

Weicher Brand aus der Hefe von Jungweinen

0,5 l ***Alc*** *40,0%* *24,00 €/l* ***12,00 €***

22 **Marc vom Riesling**

Tresterbrand aus gekelterten Rieslingtrauben

0,5 l ***Alc*** *40,0%* *24,00 €/l* ***12,00 €***

24 **Alter Weinhefebrand**

10 Jahre im Holzfass gereift

0,5 l ***Alc*** *40,0%* *39,00 €/l* ***19,50 €***

26 **Alter Marc vom Riesling**

Tresterbrand 10 Jahre im Holzfass gereift

0,5 l ***Alc*** *40,0%* *39,00 €/l* ***19,50 €***

Lieferbedingungen:

Die Preise verstehen sich einschließlich Glas, Standardverpackung und Mehrwertsteuer ab Weingut. Ist ein Wein vergriffen, erlauben wir uns, einen gleichwertigen Ersatzwein in ähnlicher Preislage zu liefern. Bei Erstbestellungen versenden wir nach Zahlungseingang des Rechnungsbetrages. Bei einer Abholung im Weingut gewähren wir, ab 12 Flaschen, einen Rabatt von 0,30 € pro Flasche.

FREI-HAUS Versand ab 300 € Warenwert pro Lieferung an einen Adressaten innerhalb Deutschlands oder 36 Flaschen bei eigener Anlieferung. Bei EU Sendungen ab 300,00 € Warenwert pro Lieferung an einen Adressaten wird bei den Frachtkosten der deutsche Anteil in Abzug gebracht. Weinnummern mit **Stern können nicht versandt werden.

	3 Fl.	6 Fl.	12 Fl.	18 Fl.	24 Fl.	30 Fl.	36 Fl.	42 Fl.	48 Fl.	54 Fl.
D	7,95 €	8,20 €	10,20 €	12,10 €	20,40 €	22,30 €	24,20 €	32,50 €	34,40 €	36,30 €
EU	17,20 €	17,45 €	19,45 €	21,35 €	38,90 €	40,80 €	42,70 €	60,25 €	62,15 €	64,05 €

EU Länder: A, B, BG, CZ, DK, E, EST, F, GR, GB, H, IRl, I, H, HR, LV, LT, L, NL, PL, SK
Versandpreise für 1,5 l – 3,0 l – 9,0 l – Flaschen auf Anfrage.

* Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite und sind Deutsche Qualitätsweine/-Sekte oder Deutsche Prädikatsweine.

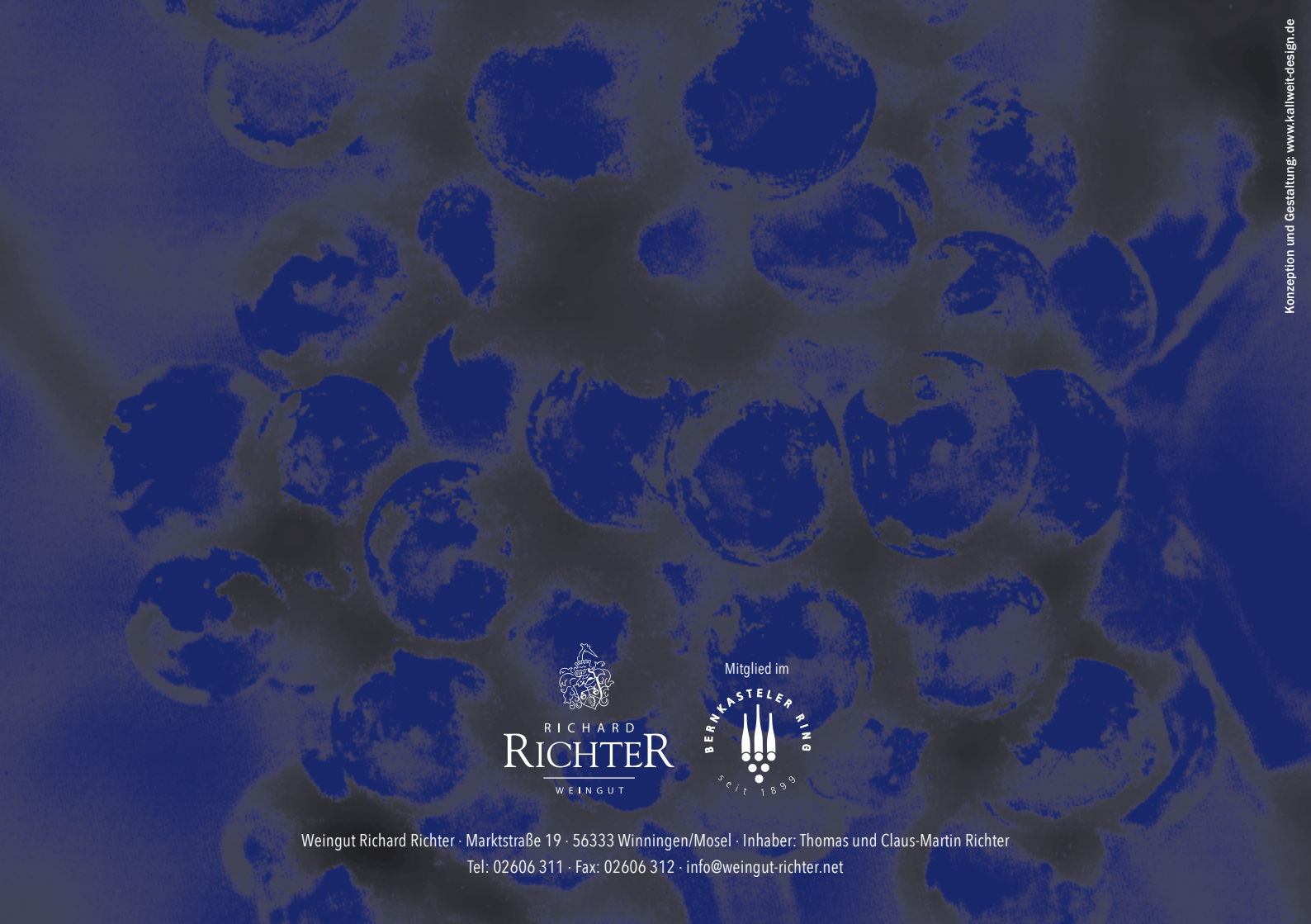
Zahlungsbedingungen:

Zahlbar innerhalb von 14 Tagen netto Kasse. Bis zur vollständigen Bezahlung bleiben die von uns gelieferten Erzeugnisse unser Eigentum. Bei Erstbestellung versenden wir nach Zahlungseingang des Rechnungsbetrages. Erfüllungsort für Lieferungen und Zahlungen ist Winningen/Mosel. Es gelten die gesetzlichen Bestimmungen. Das Angebot ist freibleibend.

Unsere AGB's finden Sie unter www.weingut-richter.net/shop/agb

Mit diesem „KELLERBUCH" verlieren alle anderen Angebote ihre Gültigkeit.

Die Früchte der Arbeit –
Thomas und Claus-Martin Richter



RICHARD
RICHTER
WEINGUT

Mitglied im
BERNKASTELER RING
seit 1899

Weingut Richard Richter · Marktstraße 19 · 56333 Winningen/Mosel · Inhaber: Thomas und Claus-Martin Richter
Tel: 02606 311 · Fax: 02606 312 · info@weingut-richter.net

Konzeption und Gestaltung: www.kallweit-design.de