

KELLERBUCH 2014



RICHARD
RICHTER

WEINGUT



Wein ist Neugier

Wein - einfach „FASSzinierend“



Die 2000jährige Geschichte des Weinbaus an der Mosel in den weltweit einzigartigen Terrassenlagen, wo Kilometer lange Trockenmauern die Reben an den Hängen hoch über dem Moseltal halten, ist für uns das Fundament, auf dem wir jedem Jahrgang neu begegnen. Hier arbeiten wir bis zu 1400 Stunden pro Hektar und nur hier entstehen authentische, hochqualitative und weltweit einzigartige Weine.

Die Faszination und die Qualität dieser Weine entstehen aus praktisch unendlich vielfältigen Faktoren, sie machen jeden Jahrgang und jeden Wein einzigartig. Qualität ist immer die Summe aller Eigenschaften eines Weines und sie gelingt am besten von Hand. Handwerk als die Kombination aus Talent und Erfahrung steht wie in der Kunst immer vor dem Meisterwerk. Nur per Hand ist es möglich, jeden Rebstock individuell zu bearbeiten, 100%ig gesundes Lesegut zu garantieren und bei der Lese die Trauben optimal zu selektionieren. Die wichtigsten Helfer dabei sind unsere Intuition und Erfahrung, denn Weinanbau und Ausbau sind komplexe Angelegenheiten. Sie helfen uns vor allem in ganz schwierigen Jahren wie 2013, die richtigen Entscheidungen zu treffen. Denn den Launen der Natur ausgesetzt zu sein und die Sorge um die Früchte seiner Arbeit gebracht zu werden, wie im letzten Jahr, zehren doch stark an den Nerven.

So sind wir sehr froh, auch im Jahr 1 nach unserem 175jährigen Jubiläum wieder einzigartige Weine in unseren Fässern zu haben die darauf warten, von Ihnen entdeckt zu werden. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Thomas und Claus Martin Richter und das gesamte Team vom Weingut Richter

Ein neuer Fassreifen aus verzinktem Flachstahl wird zusammenengenietet





„Ring frei“ für ein neues Kapitel in unserer Weingutsgeschichte



Seit Februar 2014 ist unser Weingut Mitglied des BERNKASTELER RING e.V., der ältesten Weinversteigerungsgesellschaft in Deutschland. Gegründet wurde sie mit dem Ziel, die Wertschätzung Moselländischer Weine durch ein konsequentes Qualitätsstreben weiter zu fördern, die einmalige WeinKulturLandschaft als Grundlage der Existenz zu erhalten und die junge Generation der Moselwinzer auf Ihrem Weg an die Spitze der deutschen Weinerzeuger zu unterstützen. Die überwiegende Zahl der zurzeit 35 Mitgliedsbetriebe besteht aus traditionellen Familienbetrieben, die in der Traubenerzeugung, Weinbereitung und Vermarktung selbst aktiv sind. Den Vorgaben der Gründergeneration folgend, bewirtschaften sie einen überdurchschnittlich hohen Anteil an Riesling-Weinbergen und fühlen sich der Erzeugung einer „besonderen Qualität“ verpflichtet. Die Mitgliedschaft im Bernkasteler Ring ist an ein strenges Aufnahmeverfahren und regelmäßige sensorische Prüfungen geknüpft.



Dass unsere Weine nicht nur ausgezeichnet schmecken, sondern auch ausgezeichnet werden, freut uns ganz besonders. Mit unserer 2013 *Winner Brückstück Riesling Spätlese trocken* haben wir die diesjährige **August-Horch Edition** gewonnen, der 2013 *Brückstück Kabinett feinherb* platzierte sich im Wettbewerb **Best of Riesling** unter den Top 50 in Deutschland und mit unserer 2012 Kollektion konnten wir den insgesamt **15. Staatsehrenpreis** nach Winnigen holen. Gewinnen wollen wir aber am liebsten Sie, denn Erfolge schafft und genießt man schließlich am besten gemeinsam.

Das 150 kg schwere Fass muss auf Kante gekippt werden, um es im Keller bewegen zu können



Jetzt schlägt's 2013 – klein aber fein!



Nach einem langen Winter, der bis in den April andauerte startete die Natur im letzten Jahr ungewöhnlich spät. Der Frühling fiel ausgesprochen kurz aus und die Natur explodierte. Die Traubenblüte erfolgte erst Ende Juni. Durch das heiße Wetter im Juli und August holten die Reben den Vegetationsrückstand auf. Ab September bis zum Abschluss der Lese wendetet sich das Blatt aber: das teilweise sehr nasse Wetter hatte großen Einfluss auf die weitere Reife- und Mengenentwicklung. Entscheidend für den Ernteverlauf war, dass sich auch der Oktober sehr wechselhaft präsentierte und nochmals erhebliche Niederschläge brachte, was innerhalb kurzer Zeit zum Aufplatzen der Beeren sorgte. Die Kombination von Feuchtigkeit und deutlich ansteigenden Temperaturen hatte zur Folge, dass sich die Edelfäule Botrytis stark ausbreitete und uns vor besondere Herausforderungen stellte: frühere und sehr schnelle Lese, extreme Selektion und geringere Mengen. Aus diesem Grund haben wir uns dazu entschlossen, zwei Weine Nr. 1218 und 1345 auf der Bernkasteler Ring Auktion versteigern zu lassen. Die Auktion findet am 18. September im Nells Park Hotel in Trier statt. Vorab können Gebote auch bei uns abgegeben werden, die mit in die Auktion einfließen.

9-11 Uhr Vorprobe der Auktionsweine und Präsentation der Großen Gewächse, ab 13 Uhr Auktion Vorprobe + Präsentation der Großen Gewächse 25,00 €, Auktion 30,00 €, Kombiticket Vorprobe + Auktion 50,00 €.

Kartenbestellung bitte über den Bernkasteler Ring



Reinigen des Fasses mit Hochdruckreiniger

Riesling trocken



Unsere Gutsweine sind der Einstieg in unsere Kollektion. Sie stammen aus klassischen Lagen und drücken bereits den unverwechselbaren Stil des Rieslings aus, der durch die Mineralik und Komplexität des Schiefers geprägt ist. Wie für alle unsere Weine gilt auch für diese Qualitäten: optimale Reife der jeweiligen Beeren, selektiertes Lesegut und optimale physiologische Reife der Trauben.

2013 Richter Riesling 6,30 €
Trocken

Ein echter Wein der Gegenwart, bereits mit dem ersten Schluck hat man das Gefühl angekommen zu sein. Toller Einstieg in die Kollektion
Restsüße 5,7 g/l Säure 6,2 g/l Alc. 12,0%
1,0l **Nr. 1310**

2013 Richter Riesling 5,80 €
Trocken

Restsüße 5,7 g/l Säure 6,2 g/l Alc. 12,0%
0,75l **Nr. 1311**

2013 Brückstück Riesling Kabinett 8,00 €
Trocken

Feine Frucht und Mineralität, die sich mit weicher Würze auf die Zunge legt. Hervorragend zu Fisch und leichten Speisen
Restsüße 6,9 g/l Säure 7,3 g/l Alc. 12,0%
0,75l **Nr. 1312**



Abmessen für den neuen Fassreifen

Terrassen-Riesling trocken



Unsere trockenen Spitzenweine sind ein akribisches Spiegelbild ihrer Herkunft, eine betörende Mischung aus Komplexität, Mineralität und Aroma – ganz und gar ursprünglich und authentisch, die Sinne belebend und das Herz berührend: hedonistischer Wein-Genuss in Vollendung!



VERSTEIGERUNGSWEIN BERNKASTELER RING

2012 Riesling Réserve Brückstück

Durchgeegoren

Wild, ungezähmt und kalibriert mit hohem Extrakt und goldgelber Farbe. Spendet ein wahres Feuerwerk auf der Zunge. Ausnahmewein 2012!
Restsüße 10,4g/l Säure 7,3 g/l Alc. 13,5%

2013
Brückstück Riesling Spätlese 13,00 €
Trocken
Cremig-fruchtig, würziger Schmelz umschließt einen festen Kern. Erstes Gewächs-Qualität, fantastisches Preis-Leistungsverhältnis.
Restsüße 8,8 g/l Säure 7,1 g/l Alc. 13,5%
0,75l **Nr. 1314**

2013
Brückstück August Horch Edition 16,00 €
Riesling Spätlese
Trocken
Elegant, kraftvoll und finessenreich, konzentriert und fordernd, verbindet Eleganz und Brillanz, sehr eingängig, tolle Trinkreife.
Restsüße 8,5 g/l Säure 6,8 g/l Alc. 13,5%
0,75l **Nr. 1315**

Magnum im Präsentkarton 45,00 €
1,5l **Nr. 13152**

2013
Uhlen Riesling 16,50 €
Schieferformation Durchgeegoren
Hohe Reife, Dichte und feinnervige Frische in perfekter Balance, Ein Wein mit perfektem „Bodymass-Index“.
Restsüße 13,1 g/l Säure 8,4 g/l Alc. 14,0%
0,75l **Nr. 1316**

Magnum im Präsentkarton 46,50 €
1,5l **Nr. 13162**

Abwickeln des Bandeisens



Riesling feinherb



Selektive Handlese, schonende Verarbeitung des Traubengutes, gezielte Mostvorklärung, gekühlte und langsame Vergärung sind die Grundlagen für unsere feinherben Weine, die sich durch ihre Harmonie zwischen Süße, Mineralität und moseltypischer Säure, aber auch durch Finesse, Terroir und Komplexität auszeichnen. Trinkspaß pur!

2013 Richter Riesling 6,30 €
Feinherb

*Feine Rieslingstruktur, ungewöhnlich sinnliches Säurespiel bei herrlicher Vitalität, frei von jeder „Sumo-Ringer-Attitüde“.
Restsüße 17,7 g/l Säure 8,7 g/l Alc. 11,0%
1,0l Nr. 1330*

2013 Richter Riesling 5,80 €
Feinherb

*Restsüße 17,7 g/l Säure 8,7 g/l Alc. 11,0%
0,75l Nr. 1331*

2013
Brückstück Riesling Kabinett 8,00 €
Feinherb

*Spontane Noten durch langsames Vergären, köstlicher Anflug von rosa Grapefruit, Limettenschale und Cavaillon-Melone.
Restsüße 17,0 g/l Säure 7,9 g/l Alc. 11,5%
0,75l Nr. 1332*

2012
Brückstück Riesling Spätlese 12,50 €
Feinherb

*Dichte, Aroma und Eleganz mit Vollaussstattung. Flüssig gewordene Leidenschaft, kleiner Preis für eine große Ausnahme, echter Signaturwein.
Restsüße 16,1 g/l Säure 6,1 g/l Alc. 12,0%
0,75l Nr. 1233*

2013
Terra V. Riesling Spätlese 15,00 €
Feinherb

*Opulent, extrovertiert und polarisierend. Ein Wein mit eigenem Kosmos, nicht kuschelig und eine Hausforderung für echte Weinliebhaber.
Restsüße 24,0 g/l Säure 7,9 g/l Alc. 13,0%
0,75l Nr. 1334*

Ablängen des Bandstahls mit der Flexmaschine



Riesling fruchtig



Vibrierende Rasse, brillante Frucht, pikante Säure gepaart mit hohen Extraktwerten machen unsere fruchtigen Weine zu eleganten Schönheiten mit einem Hauch von Noblesse. Herrliche Begleiter zu vielen Arten von süßen Desserts, zu Käse oder solo zum Träumen.

2012 Richter Riesling 6,00 €
Fruchtig
*Restsüße 29,9 g/l Säure 6,8 g/l Alc. 10,5%
1,0l Nr. 1240*

2013 Richter Riesling 5,80 €
Fruchtig
*Authentisch moseltypisch, offen, warmherzig
und heiter, wer kann da widerstehen?
Perfekt zu vegetarischen Gerichten
und Käse
Restsüße 33,4 g/l Säure 7,4 g/l Alc. 10,0%
0,75l Nr. 1341*

2012 Brückstück Riesling Kabinett 7,50 €
Fruchtig
*Ein Wein wie ein Hochspringer, der sich dank
seines athletischen, feingliedrigen Körpers
müheless über jeden Zweifel erhebt
Restsüße 31,5 g/l Säure 6,2 g/l Alc. 10,5%
0,75l Nr. 1242*



Löcher stanzen in das abgewickelte Bandeisen

Riesling edelsüß



Unsere Aristokraten, Weine mit grandiosem inneren Spannungsbogen zwischen unergründlicher Tiefe und der kühlen Frische des Terroirs, am Gaumen konzentriert, sehr finessenreich und mit vollkommen reintoniger Frucht. Echter Sinneszauber! Besonders gutes Preis-Leistungsverhältnis!



VERSTEIGERUNGSWEIN BERNKASTELER RING

2013 Riesling Spätlese Röttgen Alte Reben

Verströmt in der Nase und am Gaumen den ganzen Zauber moselländischer Weinkultur und die kommt vom Zupacken, nicht vom Zaudern. Sehr vollmundig, geschmeidig und auf Reife angelegt.
Restsüße 112,0 g/l Säure 9,0 g/l Alc. 9,0%
0,75l **Nr. 1345**

2012 Riesling Spätlese Röttgen Alte Reben 14,50 €

Frische ohne Überreife mit Aha-Effekt, hat von allem viel aber nicht zu viel
Restsüße 45,2 g/l Säure 6,9 g/l Alc. 10,5%
0,75l **Nr. 1245**

2013 Riesling Auslese Röttgen Edelsüß 19,00 €

Viskos, elegant, nicht satt aber opulent
Gediegene Monumentalität
Restsüße 156,5 g/l Säure 9,7 g/l Alc. 8,0%
0,5l **Nr. 1348**

2013 Riesling Beerenauslese Röttgen Edelsüß 39,00 €

Ein Traum von Wein, bereits am Stock natürlich konzentriert, enorme Dichte und Zugkraft, Identität stiftend weil weltweit unkopierbar.
Restsüße 210,0 g/l Säure 10,7 g/l Alc. 7,0%
0,375l **Nr. 1350**



Lochstanzung mittels Durchschlageisen

Burgunder



Unsere Burgunder begeistern auch dank des reichen Extrakts der 2013er Trauben mit geschmeidiger Eleganz und seidiger Struktur im burgundischen Stil. Chardonnay und unsere Roten sind im noch dezent schmeckbaren Holzfass lange und schonend auf der Hefe gereift.

2013 Pinot Noir Rosé 7,50 €
Feinherb

*Belebend, frisch und trotzdem mit Tiefe, ein Wein mit Anspruch ohne übertrieben High End sein zu wollen.
Restsüße 17,6 g/l Säure 8,2 g/l Alc. 12,5%
0,75l Nr. 1320*

2013 Pinot Blanc 7,50 €
trocken

*Helles Goldgelb, exotische Anklänge, sehr dichter Geschmack, cremig und vollmundig mit langem Abgang.
Restsüße 5,9 g/l Säure 6,4 g/l Alc. 12,5%
0,75l Nr. 1321*

2013 Chardonnay Terrassenlagenwein 10,00 €
Trocken

*Welch grandioser Sinneszauber: temperamentvoll, cremig-nussig, international!
Restsüße 3,1 g/l Säure 7,2 g/l Alc. 13,5%
0,75l Nr. 1323*

2012 Pinot Noir Rotwein 9,00 €
Trocken

*Ein roter Lustwein den man an der Mosel nicht erwartet, mit verführerisch vitalem Schmelz, große Klasse zu kleinem Preis.
Restsüße 1,1 g/l Säure 5,7 g/l Alc. 14,0%
0,75l Nr. 1224*

2010 Pinot Madeleine 12,50 €
Frühburgunder Rotwein
Trocken

*Süße rote Frucht, am Gaumen sehr geradlinig und elegant, ein Wein mit Finesse und Länge.
Restsüße 2,1 g/l Säure 4,6 g/l Alc. 13,0%
0,75l Nr. 1025*

2012 Pinot Noir Barrique Rotwein 15,00 €
Trocken

*Cassis, feine Röstaromen, opulente Frucht – klassischer Pinot Noir, geht direkt ins Mark.
Restsüße 0,5 g/l Säure 5,5 g/l Alc. 14,0%
0,75l Nr. 1226*

Dengeln der Fassreifen per Hand auf Ambos



Winzersekte aus unserer Manufaktur



Aus Gutem das Beste machen – mit Sachverstand und Handwerkskunst, das gilt besonders für unseren Sekt. Denn zum einen kann man hervorragenden Sekt nur aus hervorragenden Weinen machen, zum anderen macht man Bestes am besten selbst. Wir gehören zu den wenigen Weingütern an der Terrassenmosel, die ihren Sekt selbst herstellen. Und das ist ein echt prickelndes Gefühl!

2012 Riesling Gutssekt 12,00 €
Brut

*Klassischer Gutssekt, verführt mit erfrischendem Aprikosenduft und zartrauchig, reifer Frucht. Schmeichelnde Fülle, fein perlend, lebendige Struktur, angenehmer Nachhall.
Restsüße 10,3 g/l Säure 7,4 g/l Alc. 12,5%
0,75l Nr. 1261*

2012 Riesling Gutssekt 12,00 €
Trocken

*Frisch-fruchtig und harmonisch präsentiert sich dieser Sekt, ein charmanter Begleiter zum Essen oder zum klassischen Sektfrühstück
Restsüße 27,0 g/l Säure 7,4 g/l Alc. 12,5%
0,75l Nr. 1264*

2011 MAGNUM Riesling Gutssekt 25,00 €
Brut

*Restsüße 10,3 g/l Säure 7,4 g/l Alc. 12,5%
1,5l Nr. 1166*

2012 JEROBOAM Riesling Gutssekt 65,00 €
Brut

*Für festliche Anlässe eine besondere Attraktion
3,0l Nr. 1267*

2012 SALMANAZAR Riesling Gutssekt 299,00 €
Brut

Vorbestellung erforderlich!
*benannt nach dem assyrischen König Salmanazar V. fasst die Flasche unglaubliche 9 Liter, für große Runden und besondere Jubiläen.
9,0l Nr. 1268*



Aufziehen der neuen Fassreifen mit Hammer und Setzhammer

Miniaturen



Neben all unseren Klassikern in den handelsüblichen 0,75l - Flaschen darf eine „Spezialität“ aus dem Hause Richter natürlich nicht fehlen: unsere Miniatur-Kollektion. Mit ihr laden wir alle Weinliebhaber ein, große Weine im kleinen Format zu genießen. Denn nicht immer befindet man sich in Gesellschaft, hat Lust auf eine ganze Flasche oder möchte sie offen stehen lassen. Unsere Miniaturen eignen sich auch besonders gut als kleines Geschenk, als Dankeschön, zu einem Picknick oder – warum nicht – als Alternative zum Sektfrühstück.

*Dekorative Geschenkverpackung,
St. 1,90 €, für drei Miniatur-Flaschen.
Auch zum Versenden geeignet.*



2012	Pinot Noir Rotwein Trocken 0,25l Nr. 12241	3,30 €
2013	Brückstück Riesling Spätlese Trocken 0,25l Nr. 13141	4,50 €
2011	Röttgen Riesling Spätlese Alte Reben 0,25l Nr. 11451	4,90 €
2013	Terra V. Riesling Spätlese Feinherb 0,25l Nr. 13341	5,10 €



Aufziehen des Kopfreifens

Edelbrände



Ein vollkommenes Aromaerlebnis für Mund und Nase findet sich auch in unserem Angebot für „Küche, Geist und Seele“. Denn es gilt – damals wie heute: in der Ruhe liegt die Kraft. Bis zu 10 Jahre reifen unsere Brände im alten Holzfass, präsentieren sich unverfälscht, klar und facettenreich und bestechen durch feinste Aromatik und harmonische Milde im Geschmack.

Roter Weinbergspfirsichlikör 13,50 €
Alc. 18,0% 0,5l Nr. 20

Weinhefebrand 12,00 €
Weicher Brand aus der Hefe von Jungweinen
Alc. 40,0% 0,5l Nr. 21

Marc vom Riesling 12,00 €
Tresterbrand aus gekelterten Rieslingtrauben
Alc. 40,0% 0,5l Nr. 22

Alter Weinhefebrand 19,50 €
10 Jahre im Holzfass gereift
Alc. 40,0% 0,5l Nr. 24

Alter Marc vom Riesling 19,50 €
Tresterbrand 10 Jahre im Holzfass gereift
Alc. 40,0% 0,5l Nr. 26

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 einen Rabatt von 0,30 € pro Flasche (ab 12 Flaschen).

Frei-Haus-Versand ab 300,00 € Warenwert pro Lieferung an einen Adressaten innerhalb Deutschlands oder 36 Flaschen bei eigener Anlieferung.

Zahlungsbedingungen:

Zahlbar innerhalb von 14 Tagen netto Kasse. Bis zur vollständigen Bezahlung bleiben die von uns gelieferten Erzeugnisse unser Eigentum.

Frachtkosten Deutschland

3	0,75l Fl	6,95 €	30	0,75l Fl	21,30 €
6	0,75l Fl	7,95 €	36	0,75l Fl	22,70 €
12	0,75l Fl	9,95 €	42	0,75l Fl	31,25 €
18	0,75l Fl	11,35 €	48	0,75l Fl	32,65 €
24	0,75l Fl	19,90 €	54	0,75l Fl	34,05 €

Die Frachtkosten in andere Länder finden Sie auf unserer Homepage. 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.

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



Marktstraße 19 · 56333 Winningen/Mosel
Telefon: 02606 311 · Telefax: 02606 312
E-mail: info@weingut-richter.net · www.weingut-richter.net



Schlussreinigung der neu bereiften Fässer

