

LESEBUCH 2012



RICHARD
RICHTER

WEINGUT



Wein ist Neugier

Vorsätze



„Die Menschen konnten **Augen** schließen vor der Größe, vor dem Schrecklichen, vor der **Schönheit** und die Ohren verschließen vor dem Lärm und den **Melodien** oder **betörenden** Worten. Aber sie konnten sich nicht dem Duft entziehen. Denn der **Duft** ist der Bruder des Atems. Mit ihm ging er in die Menschen ein, sie konnten sich seiner nicht erwehren, wenn sie **leben** wollten. Und mitten in sie hinein ging der **Duft**, direkt ins **Herz** und unterschied dort kategorisch über **Zuneigung** und Verachtung, Ekel und Lust, Liebe und Hass. Nur wer die **Gerüche** beherrscht, beherrscht die **Herzen** der Menschen.“

Aus „Das Parfum“ von Patrick Süskind

Wein ist Staunen



Lippenbekenntnisse



Für uns ist **Wein**, was er fordert: **Leidenschaft, Aufmerksamkeit** und **Hingabe**. Er verlangt viel – von sich selbst und von uns. Er lehrt uns **Respekt** und **Demut**, ihn dort zu begleiten wo er wächst und sich **wohl fühlt** bedeutet harte Arbeit in **steilen Lagen** bei jeder Witterung. Denn guter Wein ist ein Kind der **Gegensätze**, er mag Hitze und Kälte, liebt den **Sommer** ebenso wie **kühle Herbsttage** und klare **Frosträchte**. Doch der **Lohn** ist alle Mühen und jedes Risiko wert, denn im **Glas** beginnt er, uns **Geschichten** zu erzählen. Leise, zurückhaltend und subtil sind seine Strophen und **Geduld** sollte man haben, denn **guter Wein** erzählt keine Kurzgeschichten.

Hören Sie also genau hin, was Ihnen unsere Weine über das Jahr 2011, ihren **Stil**, ihre **Charakteristik** zu erzählen haben und genießen Sie es – auch ohne viele Worte!

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



Wein ist Prüfen

1811 1911 2011?



Vor jedem **Meisterwerk** in der Flasche steht bekanntlich das **Handwerk** im Weinberg, das wurde im letzten Jahr besonders deutlich. Auch wenn die Fachwelt nicht müde wurde, Parallelen zu den **legendären Weinjahren 1811** und **1911** zu ziehen, war **2011** ein Weinjahr mit Höhen, Tiefen und einem **Happy End**. Nach einem extrem frühen **Austrieb** im April mit einem hohem Niederschlagsdefizit folgte ein ungünstiger Kälteeinbruch während der Reblüte im Mai. Regenreiche **Sommermonate** verbunden mit einem feucht-warmen Klima begünstigte das Entstehen von Essigfäule. Sie machte mehrere negative Vorlesen notwendig. Ein Altweibersommer wie aus dem **Bilderbuch** rettete dann aber den **Herbst**, es setzte ein enormer **Konzentrationsprozess** ein mit sehr hohen **Oechslegraden**. Im Rückblick kann man von einem typisch „ungraden Jahrgang“ sprechen: **hohe Fruchtreife**, gelbe Aromen, **voller Körper** gepaart mit einer **frischen, animierenden Säure**.

Unsere **2011 Weine** sind **Trinkfreude** pur: saftige, elegant-mineralische **Rieslinge**, bei denen jeder Schluck **Lust** auf den Nächsten macht. Freuen Sie sich mit uns auf einen vielleicht wirklich **legendären Jahrgang** und den ein oder anderen „**vinophilen Urknall**“ im Glas – die besten 2011er werden uns über viele Jahre sicherlich „Kometenschauer des **Entzückens**“ bereiten.

Wein ist Entspannung



Ur-Laub



Uhlen

Der Winninger Uhlen ist der vielleicht spektakulärste terrassierte Weinberg an der gesamten Mosel. Die unzähligen Terrassen erinnern an die imposante Kulisse eines Amphitheaters. Innerhalb der Einzellage besteht der Uhlen aus unterschiedlichen Schieferschichten. Er reicht von harten Quarziten und Sandsteinen bis zu kalkreichen Schiefern. Der Riesling zeichnet sich durch Tiefe und Komplexität, würzig-mineralische Spannkraft, eigenwilligen Charakter und feinsalzige, saftige Finesse aus.



Röttgen

Mit bis zu 100% Steigung lehnen die Terrassen hier am Steilhang. Der Boden besteht aus hoch verdichtetem Schiefergestein, der von Quarzitadern und von Löß aus dem oberen Hangbereich durchzogen ist. Der Löß sorgt für einen zusätzlichen Mineraleintrag. Hier gedeihen feingliedrige, finessenreiche Spitzenrieslinge mit feinstem Säurespiel und einer mineralischen Note.



Brückstück

Die kleinste Einzellage von Winningen besteht im terrassierten Bereich aus feinverwittertem, silitischen Schiefer, der im Hangfuß von mineralreichem Bims durchzogen ist. Der Bims stammt von dem Ausbruch des Laacher-See Vulkans, der sich vor über 13.000 Jahren ereignete. Die sehr gewinnenden Weine bestechen durch ihre verspielten, schon fast tänzelnden Fruchtaromen unterstützt von einer ausgewogenen Mineralität.



Wein ist Erfahrung

Riesling trocken



Unser Credo: schon im Einstiegsbereich machen wir keinerlei Kompromisse, denn die Basisweine sind die Visitenkarte für jedes Weingut. Für diese Klassifikation wurden nur selektierte Trauben aus unseren drei Spitzlagen mit Spätlesequalität verwendet. Unsere trockenen Gutsrieslinge sind weder angereichert noch entsäuert und 2011 besonders präzise ausgefallen. Es sind elegante und fesselnde Weine mit frischer Aromatik und betörenden Aromen für den Alltag mit einem wirklich unschlagbaren Preis-Leistungsverhältnis. Wohl bekomm's !

2011 Richter Riesling 6,00 €
Trocken
*Animierende, jugendliche Frische,
feine Struktur*
Restsüße 6,0 g/l Säure 5,6 g/l Alc. 12,0%
1,0l **Nr. 1110**

2011 Richter Riesling 5,50 €
Trocken
*Animierende, jugendliche Frische,
feine Struktur*
Restsüße 6,0 g/l Säure 5,6 g/l Alc. 12,0%
0,75l **Nr. 1111**

2011 Brückstück Riesling Kabinett 7,50 €
Trocken
*Kristalline Frische, mineralisches Spiel,
mit Kraft aber ohne Schwere*
Restsüße 5,2 g/l Säure 5,6 g/l Alc. 12,0%
0,75l **Nr. 1112**

Wein ist Leben



Terrassen-Riesling trocken



Welch faszinierende Mischung aus Komplexität, Kraft und Fülle. Unsere großen Premiumweine sind ungemein harmonische, höchst individuelle Rieslinge mit enorm viel Potenzial. Mineralität, Aromen und ein fabelhaftes Säurespiel sorgen für einen großen Spannungsbogen. Schon in der Nase zeigt sich ein grandioser Schmelz, jeder Schluck wird zur vinologischen Reise zu den Ursprüngen von Geschmack und Terroirs. Authentizität pur!

Durchgegener Ausnahmewein

2010
Röttgen Riesling Réserve 19,50 €
Auf der Hefe gereift
„Born to be wild“ – eine phänomenale Köstlichkeit, tiefgründig, betörend und extrem lagerfähig. Pure Lebensfreude und höchster Trinkgenuss für viele Jahre. Wir haben es gewagt – und gewonnen! (In der Menge limitiert)
Restsüße 15,5 g/l Säure 6,6 g/l Alc. 14,0%
0,75l **Nr. 1018**

2011
Felsenterrassen Riesling Felsenterrassen 10,00 €
Trocken
Ein stilistisch eigenständiger Wein, ein Pfauenrad an Aromen, wilde aromatische Noten, tiefe mineralische Ader, cremige Textur. Ein absoluter Charakterwein!
Restsüße 5,8 g/l Säure 5,9 g/l Alc. 13,0%
0,75l **Nr. 1113**

2011
Brückstück Riesling Spätlese 12,50 €
Trocken
Eine faszinierende Mischung aus strahliger Mineralität, Reintönigkeit, Finesse und Schmelz. Nicht aufdringlich, eher feminin, aber dennoch zapackend. Ein Wein mit echtem „Sex-Appeal“
Restsüße 6,4 g/l Säure 5,5 g/l Alc. 13,0%
0,75l **Nr. 1114**

2011
Uhlen Riesling 16,50 €
Trocken
Vibrierende, ungeschminkte Mineralität gepaart mit strahlend klarer, rassiger und ungemein präziser Frucht. Duft von tropischen Früchten. Der Wein zeigt die ganze Seele unserer Riesling-Weine.
Restsüße 6,7 g/l Säure 5,5 g/l Alc. 13,0%
0,75l **Nr. 1116**

A close-up, profile view of a man with short hair and glasses, wearing a dark suit jacket. He is holding a wine glass filled with a golden liquid, likely wine, and looking down at it with a slight smile. The background is blurred, showing other people in a social setting with warm, ambient lighting. The overall mood is sophisticated and social.

Wein ist Überzeugung

Riesling feinherb



Gute Weine sind wie Musik, komponiert um Emotionen auszulösen und Sehnsüchte zu wecken. An der Mosel spielen die Aromen des Rieslings nach wie vor die erste Geige, deswegen findet sich in unseren feinherben Qualitäten auch die ganze Geschmacks-Klaviatur von fein ausbalancierter Säure und harmonischer Fruchtsüße. Diese Weine sind eine Liebeserklärung an die Mosel mit ihren einzigartigen Terrassenlagen.

2011 Richter Riesling 6,00 €
Feinherb
*Rebsortentypische Fruchtaromen,
animierend und belebend*
Restsüße 14,5 g/l Säure 5,9 g/l Alc. 11,5%
1,0l Nr. 1130

2011 Richter Riesling 5,50 €
Feinherb
*Rebsortentypische Fruchtaromen,
animierend und belebend*
Restsüße 14,5 g/l Säure 5,9 g/l Alc. 11,5%
0,75l Nr. 1131

2011 Brückstück Riesling Kabinett 7,50 €
Feinherb
*perfektes Frucht-Säurespiel, extraktreich,
ein absoluter Alleskönner*
Restsüße 13,5 g/l Säure 5,9 g/l Alc. 11,5%
0,75l Nr. 1132

2011 Brückstück Riesling Spätlese 12,50 €
Feinherb
*Schmelzig, dicht, würzige Noten,
ausdrucksstarke Frucht*
Restsüße 13,5 g/l Säure 5,8 g/l Alc. 12,5%
0,75l Nr. 1133

2011 Terra V. Riesling Spätlese 14,50 €
Feinherb
Exotisch, barock, golden und köstlich
Restsüße 13,5 g/l Säure 6,3 g/l Alc. 13,5%
0,75l Nr. 1134

Wein ist Geschmack



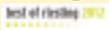
Riesling fruchtig und edelsüß



Die Weine in dieser Kategorie sind die Quintessenz des Rieslings, eine Hommage an die beste Weißweinrebe der Welt, flüssige Träume vom Schiefer hoch über der Mosel. Eine Dimension, die man einfach schmecken muss, da sie sich in ihrer Tiefgründigkeit und Komplexität jeder Beschreibung entzieht.

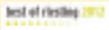
2011 Richter Riesling 6,00 €
Fruchtig
Verspielte Frucht, kokett, lässt die Zunge tanzen
Restsüße 37,0 g/l Säure 5,7 g/l Alc. 10,0%
1,0l **Nr. 1140**
0,75l **Nr. 1141**

2011 Brückstück Riesling Kabinett 7,50 €
Fruchtig
Klares Bukett, frisch und leichtfüßig mit seidiger Finesse und langem Nachhall
Restsüße 39,8 g/l Säure 6,4 g/l Alc. 10,5%
0,75l **Nr. 1142**

2011 Röttgen 14,50 €

Riesling Spätlese
Alte Reben
Hochfeine Beerentöne, elfengleich, Stoff zum Trinken und Träumen
Restsüße 69,4 g/l Säure 6,2 g/l Alc. 10,0%
0,75l **Nr. 1145**

2006 Hamm 11,50 €
Riesling Auslese
Edelsüß
Vibrierender Genuss, verzaubernde Süße, perfekt als Aperitif und zum Käse
Restsüße 113,4 g/l Säure 6,5 g/l MG 127 G° Öchsle
0,5l **Nr. 0648**

2011 Riesling Eiswein 29,00 €
Alte Reben
Aristokratischer Riesling, Ausnahmewein aus einem Ausnahmejahr
Restsüße 144,0 g/l Säure 6,6 g/l MG 160 G° Öchsle
0,375l **Nr. 1151**

2010 Hamm 49,00 €

Riesling Beerenauslese
Edelsüß
Süße gewoben aus Schiefer, kaleidoskopartige Aromenspektren
Restsüße 279,0 g/l Säure 13,2 g/l MG 180 G° Öchsle
0,375l **Nr. 1050**

Wein ist Leidenschaft



Burgunder



Unsere Burgunder begeistern in diesem Jahr durch ihre cremige Textur und seidige Struktur, gepaart mit einem Facetten reichen Aromenspiel. Chardonnay und Pinot Blanc sowie die Rotweine sind spontan im noch dezent schmeckbaren Holzfass vergoren und sehr lange und schonend auf der Hefe gereift. Schicht auf Schicht werden feine Geschmacksnuancen frei und demonstrieren eindrucksvoll winzerliche Handwerkskunst und das Potenzial der großen Gewinner Lagen. Tipp: vor dem Genießen dekantieren.

2011 Pinot Noir Rosé 7,50 €
Feinherb

Tänzerisch, frisch, verspielt, feminin, tolles Farbspiel
Restsüße 15,6 g/l Säure 5,5 g/l Alc. 12,5%
0,75l **Nr. 1120**

2011 Pinot Blanc 7,50 €
Trocken

Inspirierend, frisch, präzise
Restsüße 7,4 g/l Säure 4,9 g/l Alc. 12,5%
0,75l **Nr. 1121**

2011 Chardonnay 10,00 €

Terrassenlagenwein trocken

Leicht rauchig, hohe innere Dichte, sehr elegant und feinnervig
Restsüße 6,0 g/l Säure 4,8 g/l Alc. 13,5%
0,75l **Nr. 1123**

2009 Pinot Noir 8,00 €

Spätburgunder Rotwein trocken

Verlockender Duft, geschmeidige Frucht, schöne Beerennoten
Restsüße 2,4 g/l Säure 4,9 g/l Alc. 13,0%
0,75l **Nr. 0924**

2010 Pinot Madeleine 12,50 €

Frühburgunder Rotwein trocken

Schmelzig-seidige Struktur, noble Frucht
Restsüße 2,1 g/l Säure 4,6 g/l Alc. 13,0%
0,75l **Nr. 1025**

2009 Pinot Noir Barrique 14,50 €

Spätburgunder Rotwein trocken

Die Sinne betörend, komplex, lange anhaltend, generös
Restsüße 2,2 g/l Säure 5,1 g/l Alc. 13,0%
0,75l **Nr. 0926**

2009 Pinot Madeleine 24,50 €

Frühburgunder Rotwein trocken

Elegant, finessenreich, feingliedrige Textur
Restsüße 2,3 g/l Säure 5,0 g/l Alc. 13,5%
0,75l **Nr. 0925**



Wein ist Jugend

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!

2011 Riesling Brut 11,00 €
Klassischer Gutssekt, verführt mit erfrischendem Aprikosenduft und zartrauchig, reifer Frucht. Schmeichelnde Fülle, fein perlend, lebendige Struktur, angenehmer Nachhall.
0,75l **Nr. 1161**

2010 Riesling Brut 11,00 €
Wunderbar animierend, helles Lachsrosa, elegantes Mousseux mit anregendem Duft von roten Waldfrüchten und reifen Stachelbeeren. Im Geschmack reintönig und finessenreich. Weicher, samtiger Eindruck, von zartsüßer Frucht geprägter. Nachhall mit feinem Biss.
0,75l **Nr. 1062**

2011 Riesling trocken 11,00 €
Frisch-fruchtig und harmonisch präsentiert sich dieser Sekt, ein charmanter Begleiter zum Essen oder zum klassischen Sektfrühstück
0,75l **Nr. 1164**

2011 Riesling Piccolo trocken 2,60 €
Deutscher Sekt, großer Trinkspaß in klein
0,2l **Nr. 1165**

2010 Magnum Riesling Brut 24,00 €
Gutssekt als besonderes Geschenk
1,5l **Nr. 1066**

2009 Doppelmagnum Riesling Brut 62,00 €
Für festliche Anlässe eine besondere Attraktion
3,0l **Nr. 0967**

Wein ist Spannung



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.

2009/ 2011	Riesling Felsenterrassen Trocken <i>0,25l Nr. 58</i>	3,50 €
2009	Chardonnay Terrassenlagenwein Trocken <i>0,25l Nr. 82</i>	3,50 €
2009	Pinot Noir Rotwein Trocken <i>0,25l Nr. 09241</i>	3,00 €
2011	Brückstück Riesling Spätlese feinherb <i>0,25l Nr. 11331</i>	4,20 €
2011	Röttgen Riesling Spätlese Alte Reben <i>0,25l Nr. 11451</i>	4,90 €



Wein ist Liebe

Edelbrände und Traubenkernöl



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 ebenso wie unser dunkles Traubenkernöl durch feinste Aromatik und harmonische Milde im Geschmack.

Roter Weinbergspfirsichlikör 13,50 €
18% Vol, 0,5 | Nr. 20

Traubenkernöl kaltgepresst 7,90 €
0,1 | Nr. 70

Traubenkernöl kaltgepresst 14,50 €
0,25 | Nr. 72

Weinhefe 11,00 €
*Weicher Brand aus der Hefe von Jungweinen
40% Vol, 0,5 | Nr. 21*

Marc vom Riesling 11,00 €
*Tresterbrand aus gekelterten Rieslingtrauben
40% Vol, 0,5 | Nr. 22*

Alte Weinhefe 19,50 €
*10 Jahre im Holzfass gereift
40% Vol, 0,5 | Nr. 24*

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

Lieferung und Zahlungsbedingungen

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 0,20 € pro Flasche (ab 12 Flaschen).

Frei-Haus-Versand ab 250,00 € 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 FI	7,00 €	30	0,75l FI	19,30 €
6	0,75l FI	7,00 €	36	0,75l FI	21,00 €
12	0,75l FI	8,80 €	42	0,75l FI	28,10 €
18	0,75l FI	10,50 €	48	0,75l FI	29,80 €
24	0,75l FI	17,60 €	54	0,75l FI	31,50 €

Die Frachtkosten in andere Länder finden Sie auf unserer Homepage. Bei Erstbestellung versenden wir nach Zahlungseingang des Rechnungsbetrages.

Erfüllungsort für Lieferungen und Zahlungen ist Winnigen/Mosel. Gerichtsstand Koblenz. Das Angebot ist freibleibend. Mit diesem Jahrbuch verlieren alle anderen Angebote ihre Gültigkeit.



Marktstraße 19 · 56333 Winnigen/Mosel
Telefon: 0 26 06/311 · Telefax: 0 26 06/312
E-mail: info@weingut-richter.net · www.weingut-richter.net

Wein ist Faszination



www.weingut-richter.net