

Ökologischer Weinbau

Der Weinberg ist ein eigenes Ökosystem, in dem Gräser, Blumen und Kräuter von vielen Tierarten ergänzt werden. Das Leben im Boden unterstützen wir mit organischer Düngung. Wir benutzen keine mineralischen Dünger, sondern z.B. Trester, der als Nebenprodukt bei der Weinherstellung übrig bleibt.

So sind die Reben widerstandsfähiger gegen Krankheiten. Insekten und andere Tierarten werden nur selten zu Schädlingen, Nützlinge übernehmen hier wichtige Aufgaben. Ganz ohne Pflanzenschutz kommt aber auch der ökologische Betrieb nicht aus: Wir verwenden unter anderem Schwefel und Kupferhydroxid in begrenzter Menge, um die Trauben vor dem echten und falschen Mehltau zu schützen.

Ein Unikat an der Ahr

Wir möchten mit unserer Arbeit das typische Landschaftsbild an der Ahr bewahren und halten deshalb an den traditionellen Trockenmauerterrassen fest – trotz deutlich erhöhtem Pflege- und Arbeitsaufwand.

Diesen Aufwand betreiben wir gerne. Die Steillagen bieten Heimat für viele Tier- und Pflanzenarten und verleihen den Weinen eine ganz eigene Charakteristik.

Fast die Hälfte unserer 1,7 ha großen Betriebsfläche umfasst deshalb Weinberge in Terrassenlage – das ist mittlerweile durch den fortschreitenden Strukturwandel selten geworden.

Natalie Richter
Kanonenwall 18 - 53474 Ahrweiler

*Lage: Ahrweiler Altstadt,
direkt an der Stadtmauer*

Telefon: 02641 - 31506
E-mail: weingut-richter@web.de
www.weingut-richter-aw.de

Öffnungszeiten:

*Je nachdem, wie viel im Weinberg zu tun ist,
ist an den Werktagen zu den gängigen
Geschäftszeiten (8-19 Uhr) jemand bei uns
anzutreffen.*

*Rufen Sie uns doch vorher kurz an oder
vereinbaren einen Termin per Mail, um
ausführlich beraten zu werden und unsere
Weine zu probieren.*

Versand:

*Gerne schicken wir Ihnen unsere Weine
bequem nach Hause.*

*Für Sie fällt eine Versandpauschale
von 5,50€ an,
bei höchstens 21 Flaschen pro Paket.*

Weingut Natalie Richter



Weinliste Herbst 2019

Seit Ende der 80er Jahre betreibt mein Vater ökologischen Weinbau und ist mit ganzem Herzen dabei.

Umso mehr freue ich mich, nach meiner Ausbildung zur Landwirtin und Winzerin dieses Jahr den Betrieb meiner Eltern übernehmen zu können und diese Leidenschaft in die nächste Generation mitzunehmen.

Ich bedanke mich für Ihr Vertrauen!

Natalie Richter

Unsere Weine

Wir möchten, dass unsere Weine für sich stehen können und verzichten deshalb ganz bewusst darauf, die Weine den Vorjahrgängen anzupassen. Das Ergebnis?

Einzigartige Jahrgänge mit ihrer ganz eigenen Note.

So prägt die 2018er Rotweine ein sehr rundes, opulentes und gefälliges Erscheinungsbild, der Weißwein aus dem selben Jahr besticht eher durch filigranes und feinfruchtiges Auftreten.

Die noch jungen 2019er Weine gehen ganz andere Wege, jedes Jahr darf und soll anders und individuell sein.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere neuen 2018er Weine. Natürlich haben wir aber auch Bestände aus den Vorjahren. Sprechen Sie uns gerne an, falls Sie sich für unsere „Alten“ interessieren.

Weißwein

2018er **Bachemer Sonnenschein Riesling Spätlese** ^{0,75 l} 7,80 €
1,0 l = 10,40 €
Trocken
Deutscher Prädikatswein
Feinfruchtig, filigranes Citrusaroma
ALK 13,0% vol. RZ 0,8 g/l GS 5,8 g/l

Rotwein

2018er **Ahrweiler Spätburgunder** ^{0,75 l} 8,50 €
1,0 l = 11,34 €
Trocken
Qualitätswein
Samtig, vollmundig, fruchtig,
ALK 13,5% vol. RZ 2,8 g/l GS 5,1 g/l

2018er **Ahrweiler Rosenthal Spätburgunder** ^{0,75 l} 8,50 €
1,0 l = 11,34 €
Trocken
Qualitätswein
Aus dem steilsten Weinberg des Betriebes, gut strukturierter Rotwein mit dezenter Holznote
ALK 12,5% vol. RZ 2,3 g/l GS 4,9 g/l

2018er **Spätburgunder** ^{0,75 l} 7,50 €
1,0 l = 10,00 €
Trocken
Qualitätswein
Klassischer Ahrspätburgunder, tanninbetont
Schönes Waldfruchtaroma
ALK 13,5% vol. RZ 1,9 g/l GS 5,3 g/l

2018er **Altenahrer Eck Spätburgunder** ^{0,75 l} 14,00 €
1,0 l = 18,68 €
Auslese
Trocken
Deutscher Prädikatswein
Kräftiger vollreifer Spätburgunder, Terrassenlage
Ausgeprägte Gerbstoffstruktur, konzentrierte Aromatik
ALK 14,0% vol. RZ 2,3 g/l GS 5,5 g/l

2018er **Regent** ^{0,75 l} 7,50 €
1,0 l = 10,00 €
Trocken
Deutscher Qualitätswein
Sortentypische Aromatik (schwarze Johannisbeere, dunkle Früchte), gut eingebundene, an Vanille erinnernde Holznote
ALK 12,5% vol. RZ 2,2 g/l GS 5,2 g/l