



# Richter Pinot Noir Trocken

## 2019

---

MAX FERDINAND RICHTER, MOSEL, SAKSA

---

Rypälelajikkeet	Pinot Noir
Alkoholi	12,50 %
Viinialue	Mülheimer Sonnenlay viinipalsta.
Lehdistö	<b>90/100p Mosel Fine Wines:</b> <i>The 2019er Pinot Noir, as it is referred to on the consumer label, is made from fruit picked in the Mülheimer Sonnenlay and was fermented and aged in a blend of 2 to 3-year-old oak barrels for 16 months before being bottled unfiltered. This dark-red-colored wine offers an appealing nose of cranberry, stewed strawberry, a touch of blueberry, clove, herbs, a dash of creaminess, and a hint of volatile acidity. The wine is silky yet subtly fresh on the palate and leaves a nice blend of red and black berried fruits in the long and suave finish. A touch of acidity adds a sense of structure and freshness in the finish of this nicely alluring Pinot Noir. Now-2029</i>
Pullokokoko	75 cl
Laatikkokokoko	12 kpl/laatikko
Muuta	Viiniä on kypsytetty 16 kuukauden ajan käytetyissä tammitynnyreissä.

## Max Ferdinand Richter

MOSEL, SAKSA

[Max Ferdinand Richter](#) on vuonna 1680 perustettu perheyhtiö, joka on edelleen perheomistuksessa johtajanaan Dr. Dirk Max Ferdinand Richter (9. sukupolvi). Talolla on noin 20 hehtaaria tarhoja Keski-Moselin jyrkillä tarhoilla, kuten Erdener Treppchen, Wehlener Sonnenuhr ja Braunenberger Juffer. Talo panostaa kestäväen kehityksen viljelyyn ja satoisuutta rajoitetaan laadun takaamiseksi. Rypäleet kerätään käsin ja alkoholikäyminen tehdään isoissa, vanhoissa tammitynnyreissä. 95% talon viljelmistä on Rieslingiä ja loput 5% Pinot Blancia. Nuorten viinien ohella talon kellareissa on myös kypsiä vuosikertoja, joita on säännöllisesti myynnissä. Talo edustaa perinteitä ja klassista Mosel-tyyliä.