



Iphofen, im Dezember 2016

Meine sehr verehrten Damen und Herren, liebe Freunde unseres Hauses,

faszinierend ist es, alljährlich mit den wunderbaren Farben des Herbstes auf das Jahresende eingestimmt zu werden. Für uns Winzer ist es die visuelle Belohnung für die Mühen des Weinjahres. Bis schließlich der erste Frost kommt, welcher der Natur ein einheitlich-tristes Braun gibt, Reben und Bäume kahl werden läßt und man an die Endlichkeit des Lebens erinnert wird.

Frost – ist das noch ein Thema in Zeiten des Klimawandels und der Erderwärmung? Leider ist es so, wie wir am 24. April 2016 erfahren mußten. Am Tag davor ging ein leichter Regen über Iphofen nieder, der die kelchartig ausgebildeten jungen Knospen mit Wasser füllte. In den Morgenstunden bekamen wir aus südlicher Richtung (!) Windfrost mit -4°C , der das Wasser gefrieren ließ und die zarten Triebchen knackte. Diese Frostvariante war mir bis dato noch nicht bekannt und ich hoffe, daß sie einmalig bleiben wird. Die schützende Pelzkappe unserer Eichen- und Buchenwälder, die sonst vor kalten Winden aus Ost und Nord die Weinberge bewahrt, konnte diesmal nicht helfen.

Besonders unsere Top-Südlagen wurden stark geschädigt und die Erntemengen fielen sehr bescheiden aus. Jedoch sind wir wieder einmal mit einem blauen Auge davongekommen, da wir die meisten Rebstöcke erhalten konnten und sie nicht wieder neu von ganz unten aufbauen müssen. Die Weinqualität läßt durch diese unfreiwillige Ertragsbeschränkung nichts zu wünschen übrig. Die Jungweine präsentieren sich mit überzeugender Qualität, gehaltvoll, fruchtig, und feinem Säurespiel – wieder ein quantitativ kleiner, aber qualitativ breit aufgestellter Jahrgang.

Große Freude ist im Hause Ruck angesagt, da die lange Umbauphase des Gutshauses im September zu Ende ging und wir unsere neuen Präsentations- und Verkaufsräume endlich für Sie, meine sehr verehrten Damen und Herren, öffnen können. Mit großem Vaterstolz muß ich unserem Hansi ein dickes Kompliment machen, der mit viel Akribie, Perfektion und Durchhaltevermögen diese wunderbar gelungene Neugestaltung verwirklicht hat. An Sie, unsere verehrten Kunden und Weinfreunde, spreche ich die Einladung aus, uns in den neuen Räumen zu besuchen – Sie werden begeistert sein!

Aber auch die Weine des Jahrgangs 2015 werden Sie begeistern – herrliche Silvaner, fruchtige Rieslinge, eine phantastische, nach roter Grapefruit schmeckende Scheurebe, ein Sauvignon blanc, mit dem Aroma gelber Gartenstachelbeeren, welches im Gaumen nachklingt und wunderbare edelsüße Gewächse von Silvaner, Riesling und Rieslaner. Weine, die sich schon jetzt perfekt präsentieren und ein großes Entwicklungspotential besitzen!

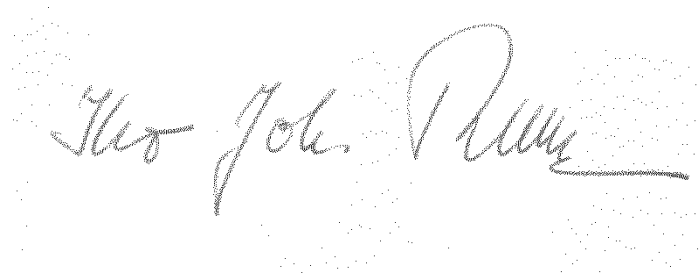
Die Zeit des Schenkens ist nicht mehr fern und dieser Jahrgang, mit seiner großen Harmonie, eignet sich dazu ganz besonders. In Verbindung mit unseren frisch eingetroffenen Pralinenspezialitäten, in den neuen Kombipackungen, ein tolles Geschenk! Bitte rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne. Und da die Zeit des Schlemmens auch nicht mehr fern ist, möchte ich Ihnen dazu einen besonderen Tipp geben: Wenn Sie eine Alternative zur traditionellen Weihnachtsgans suchen oder überhaupt etwas neues ausprobieren möchten, hier zwei Kochrezepte, die ich für den „Guide Michelin“ kreiert habe: „Lotte & ESTHERIA“ ein köstliches Fischrezept vom Seeteufel, vielleicht für den 2. Feiertag, und „R.R.“ – hier jetzt nicht die berühmte Automarke, sondern „Rehrücken im Rieslaner“, vielleicht zu Neujahr. Mit der besonderen Begleitung und Empfehlung für die kulinarisch prädestinierten und sich in großartiger Reife befindlichen Weine ESTHERIA und

MYOPHORUM, des Jahrgangs 2009, die wir Ihnen noch anbieten können. Die Rezepturen finden Sie auf unserer web-Seite, www.ruckwein.de Sie funktionieren und es schmeckt einfach phantastisch!

Von den Enkeln gibt es auch wieder bemerkenswertes zu berichten. Mit Genugtuung bemerke ich, daß beide sich noch immer am liebsten vor dem Einschlafen vom Opa vorlesen lassen, statt auf den „brain-damage-machines“ wie manch ihrer Altersgenossen herumzutippen. Mein Lieblingsschriftsteller Sigfried Lenz, macht auch ihnen große Freude, besonders wenn ich aus dem kleinen Band „So zärtlich war Suleyken“ in leicht ostpreußischer Sprachfärbung voller Hingabe, im von Oma verlassenen Ehebett, rezitiere.

Das hat sich auch schon auf die philosophische Begabung unseres kleinen Ludwig ausgewirkt. Im vergangenen Januar verließen mich innerhalb einer Woche drei mir sehr nahestehende, gute Freunde. Am Wochenende fand die letzte Schwarzwild-Drückjagd statt, bei der ich, mit 3 gestreckten Sauen und einem Fuchs, Jagdkönig wurde. Hannes, der große Bruder, war vom Jagderfolg des Opas ganz begeistert, brachte aber die terminliche Abfolge von Beerdigung und Jagd etwas durcheinander. Worauf Ludwig ihn, mit erhobenem Zeigefingerchen ermahnte: „Hanni, auf der Jagd, da wird geschossen und auf der Beerdigung, da wird gestorben – genau!“ Freuen Sie sich auf die nächsten Berichte.

Nun wünsche ich Ihnen, auch im Namen des ganzen „Hauses Ruck“ ein frohes Weihnachtsfest, viel Freude beim Durchsehen der neuen Weinliste und einen guten Rutsch ins neue Jahr!

A handwritten signature in cursive script, reading "Hans-Joh. Ruck". The signature is written in dark ink on a light background.

Termine im Frühjahr:

07. – 09.04.2017 Iphöfer Weinfreundschaften

28.04.2017 Hafllhof, 85658 Münster/Egmating
Spargelmenu mit Ruck und Wein
Reservierungen unter Telefon: 08093/5336 Telefax: 08093/2314 E-Mail: info@hafllhof.de

Geänderte Geschäftszeiten im Weingut:

vom 25.12.2016 bis 02.04.2017 bitten wir sonn- und feiertags um Anmeldung.
Ansonsten wie gehabt: Montag – Freitag 1000 – 1800, Samstag 1000 - 1630