



WEINPREISLISTE  
10/2018



Allergenhinweis: alle hier aufgeführten Weine enthalten Sulfite  
Preise incl. Glas und Mehrwertsteuer



Art-Nr.	Weinpreisliste 10/2018		alc. [%vol]	Format Ltr.	Preis €	Vergleichspreis €/Ltr
<b><u>LITERFLASCHEN</u></b>						
1619	2016 <sup>er</sup>	Johann Ruck <b>Silvaner</b> trocken Qualitätswein	12,0	1,0	6,50	6,50
1609	2016 <sup>er</sup>	Johann Ruck <b>Müller-Thurgau</b> trocken Landwein	12,0	1,0	5,50	5,50
1741	2017 <sup>er</sup>	Johann Ruck <b>Müller-Thurgau</b> halbtrocken Landwein	12,0	1,0	5,50	5,50
<b><u>GUTSWEINE – WEINE FÜR JEDEN ANLASS</u></b>						
1711	2017 <sup>er</sup>	<b>J. R. Rosé Spätburgunder</b> trocken Qualitätswein	11,5	0,75	7,00	9,33
		<i>VDP.GUTSWEIN Fruchtige Noten, erfrischend und leicht</i>				
1635	2016 <sup>er</sup>	<b>Johann blanc</b> trocken Qualitätswein	11,5	0,75	7,00	9,33
		<i>VDP.GUTSWEIN unser trockener Klassiker, besonders fruchtig, frisch mit Pepp</i>				
1620	2016 <sup>er</sup>	<b>Silvaner</b> trocken Qualitätswein	12,0	0,75	8,50	11,33
		<i>VDP. GUTSWEIN reifer Apfel, mineralisch, klar</i>				
1627	2016 <sup>er</sup>	<b>Riesling</b> trocken Qualitätswein	12,5	0,75	8,50	11,33
		<i>VDP. GUTSWEIN feinfruchtig, frisch, elegant, rassig und klar</i>				
1709	2017 <sup>er</sup>	<b>Grauburgunder</b> trocken Qualitätswein	12,5	0,75	8,50	11,33
		<i>VDP. GUTSWEIN feines Birnenaroma, geschmeidig, elegant</i>				
1605	2016 <sup>er</sup>	<b>Bacchus</b> Qualitätswein	11,0	0,75	8,50	11,33
		<i>VDP. GUTSWEIN Pfirsichduft, würzig, frisch</i>				
<b><u>Weingut im Pfulben, Randersacker &gt;Marion Ruck&lt;</u></b>						
	2017 <sup>er</sup>	<b>Blauer Silvaner</b> trocken >Marion Ruck< Qualitätswein	13,0	0,75	8,50	11,33
		<i>auf Muschelkalk gewachsen, feine Anklänge an Apfel und Birne</i>				
	2017 <sup>er</sup>	<b>Weißburgunder</b> trocken >Marion Ruck< Qualitätswein	12,0	0,75	8,50	11,33
		<i>auf Muschelkalk gewachsen, dezente Citrusaromen, klar, ziseliert</i>				
<b><u>LAGENWEINE – DIE BESONDEREN QUALITÄTSWEINE</u></b>						
1617	2016 <sup>er</sup>	<b>Iphöfer Kalb Silvaner</b> trocken	12,0	0,75	10,50	14,00
		<i>VDP. ERSTE LAGE duftige Kräuter, Finesse und Eleganz</i>				
1622	2016 <sup>er</sup>	<b>Iphöfer Kronsberg Silvaner</b> trocken >Alte Reben<	12,5	0,75	13,80	18,40
		<i>VDP. ERSTE LAGE Bukett nach Mirabelle und Birne, mineralisch, rund</i>				
1725	2017 <sup>er</sup>	<b>Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner</b> trocken	12,5	0,75	16,50	22,00
		<i>VDP. ERSTE LAGE Mirabelle, feine Wiesenkräuter, dicht gewebt</i>				
1731	2017 <sup>er</sup>	<b>Iphöfer Julius-Echter-Berg Riesling</b> trocken	12,5	0,75	15,00	20,00
		<i>VDP. ERSTE LAGE mineralisch, rassig und feingliedrig</i>				
1702	2017 <sup>er</sup>	<b>Iphöfer Kronsberg Sauvignon Blanc</b> trocken	12,0	0,75	14,50	19,33
		<i>VDP. ERSTE LAGE reife gelbe Stachelbeere, straffe Textur</i>				
1719	2017 <sup>er</sup>	<b>Iphöfer Julius-Echter-Berg Scheurebe</b> trocken >Alte Reben<	13,0	0,75	15,00	20,00
		<i>VDP. ERSTE LAGE Grapefruit und Orangenblüten, fest und dicht am Gaumen</i>				
1728	2017 <sup>er</sup>	<b>Iphöfer Julius-Echter-Berg Traminer</b> trocken	12,5	0,75	15,50	20,67
		<i>VDP. ERSTE LAGE duftiges Rosenbukett, mild und geschmeidig</i>				
1532	2015 <sup>er</sup>	<b>Rödelseer Küchenmeister Rieslaner</b> Spätlese	11,5	0,75	12,00	16,00
		<i>VDP. ERSTE LAGE exotische Frucht, feines Spiel</i>				



Allergenhinweis: alle hier aufgeführten Weine enthalten Sulfit  
Preise incl. Glas und Mehrwertsteuer



			alc. [%vol]	Format Ltr.	Preis €	Vergleichspreis €/Ltr.
<b><u>UNSERE GROSSEN QUALITÄTSWEINE</u></b>						
1624	2016 <sup>er</sup>	<b>Iphöfer Julius-Echter-Berg</b> <i>Silvaner</i> GG	13,0	0,75	26,00	34,67
1531	2015 <sup>er</sup>	<b>Iphöfer Julius-Echter-Berg</b> <i>Silvaner</i> GG	14,0	0,75	24,00	32,00
	VDP. GROSSE LAGE	<i>kräutерwürzig, mineralisch, komplex – großes Terroir</i>				
1625	2016 <sup>er</sup>	<b>Iphöfer Julius-Echter-Berg</b> <i>Riesling</i> GG	13,0	0,75	26,00	34,67
1529	2015 <sup>er</sup>	<b>Iphöfer Julius-Echter-Berg</b> <i>Riesling</i> GG	13,0	0,75	24,00	32,00
	VDP. GROSSE LAGE	<i>feine würzige Aromatik, kraftvoll, rund und dicht, lange Persistenz</i>				
1608	2016 <sup>er</sup>	<b>Rödelseer Schwanleite</b> <i>Grauburgunder</i> trocken >Alte Reben<	12,5	0,75	17,50	23,33
	VDP. ERSTE LAGE	<i>Pikantes Spiel, nussig, enormes Potential</i>				
0931	2009 <sup>er</sup>	<b>MYOPHORUM</b> <i>Silvaner</i> ausgewählter Parzellen aus der Myophorienschicht des Keupers, verbluffender Düft, mineralisch, überzeugende Länge	13,5	0,75	21,00	28,00
1135	2011 <sup>er</sup>	<b>MYOPHORUM</b>	13,5	0,75	21,00	28,00
<b><u>ROTWEINE</u></b>						
1413	2014 <sup>er</sup>	<b>Iphöfer Kronsberg</b> <i>Spätburgunder</i> trocken Qualitätswein	13,0	0,75	12,50	16,66
	VDP. ERSTE LAGE	<i>Aromen von Wildkirsich und Schlebe, würzige Frucht, vollmundig</i>				
1710	2017 <sup>er</sup>	<b>Johann Ruck Rouge</b> trocken Qualitätswein	12,5	0,75	7,00	9,33
	VDP. GUTSWEIN	<i>feine Kirsch- und Waldfrucht, rund</i>				
<b><u>SCHAUMWEIN</u></b>						
1420	2014 <sup>er</sup>	<b>Johann Ruck &gt;BRUT&lt;</b> dt. Sekt <i>durch klassische Methode hergestellt aus Spät-, Weiß- und Grauburgunder, cremiges Mousseux, Citrus, rund und harmonisch</i>	12,5	0,75	15,00	20,00
15133	2015 <sup>er</sup>	<b>Johann Ruck &gt;BRUT&lt;</b> dt. Sekt - Magnumflasche <i>dto.</i>	12,5	1,5	30,00	40,00
<b><u>DESSERTWEINE</u></b>						
1532	2015 <sup>er</sup>	<b>Rödelseer Küchenmeister</b> <i>Rieslaner</i> Spätlese	11,5	0,75	12,00	16,00
	VDP. ERSTE LAGE	<i>exotische Frucht, feines Spiel</i>				
1235	2012 <sup>er</sup>	<b>Iphöfer Julius-Echter-Berg</b> <i>Rieslaner</i> Auslese	11,0	0,375	13,50	36,00
	VDP. ERSTE LAGE	<i>intensive, exotische Fruchtaromen, delikate Süße</i>				
1537	2015 <sup>er</sup>	<b>Iphöfer Kronsberg</b> <i>Silvaner</i> Auslese	11,5	0,5	20,00	40,00
	VDP. ERSTE LAGE	<i>getrocknete Früchte, feine Süße, gut balanciert</i>				
1534	2015 <sup>er</sup>	<b>Iphöfer Julius-Echter-Berg</b> <i>Riesling</i> Auslese	11,0	0,5	19,50	39,00
	VDP. ERSTE LAGE	<i>intensives, vielfältiges Fruchtaroma, große Brillanz und Harmonie</i>				
1639	2016 <sup>er</sup>	<b>MONSOLIS</b> <i>fortifizierter roter Dessertwein, funkelndes Rot, feine Frucht, edle Süße – hervorragend geeignet für Schokoladendesserts</i>	17,0	0,375	22,50	18,91



Allergenhinweis: alle hier aufgeführten Weine enthalten Sulfit  
Preise incl. Glas und Mehrwertsteuer



Art-Nr.	Weinpreisliste 10/2018	alc. [%vol]	Format Ltr.	Preis €	Vergleichspreis €/Ltr.
<b><u>EDELBRÄNDE AUS EIGENER HAUSBRENNEREI</u></b>					
9982	Weinbrand 12 Jahre im Holzfaß gereift	42,5	0,35	23,00	65,71
9983	Tresterbrand 12 Jahre im Holzfaß gereift	43,5	0,35	19,50	55,71
<b><u>FROSTSCHUTZ</u></b>					
<b>GLÜHWEIN</b>					
1677	trockener Rotwein mit feinen, winterlichen Gewürzen	12,5	0,75	6,00	8,00
<b><u>AUS UNSERER CONFISERIE</u></b>					
1370	Silvanerpralinés in der ovalen Schachtel		200g	15,00	
1371	Trestertrüffel		100g	7,50	
1372	Weinbrandbohnen		100g	7,50	
1373	Dreierlei (Stange mit Pralinés, Trüffel, Bohnen)		120g	10,00	

## **GESCHÄFTSBEDINGUNGEN**

Das Angebot ist freibleibend. Mit dieser Liste verlieren alle bisherigen Listen ihre Gültigkeit. Die Preise verstehen sich einschließlich Glas und Mehrwertsteuer. Der Besteller erkennt mit der Auftragserteilung diese Bedingungen an.

### **1. Versand:**

Der Postversand erfolgt in 6er bzw. 12er Kartons. Kostenpauschale € 8,80 pro Karton. Speditionsversand erfolgt im 6er Einwegkarton. Der Versand geschieht auf Rechnung und Gefahr des Käufers. Ab einem Weinauftragswert von € 600,00 liefern wir innerhalb der Bundesrepublik Deutschland „frei Haus“.

Für Sendungen von € 300,00 bis € 600,00 werden € 18,00 Frachtkostenanteil berechnet. Unter € 300,00 Weinauftragswert erfolgt der Versand unfrei. Versandlieferungen sind sofort nach Erhalt auf Vollständigkeit und Beschädigung zu prüfen. Mängel müssen auf dem Frachtbrief vermerkt, durch Unterschrift des Anlieferers bestätigt und uns sofort mitgeteilt werden.

### **2. Zahlungsbedingungen:**

Der Rechnungsbetrag ist netto ohne Abzug spesenfrei mit einem Ziel von 14 Tagen ab Rechnungsdatum zu entrichten, sofern nicht ein anderes Ziel vereinbart ist. Einziehungskosten von Schecks gehen zu Lasten des Bestellers.

Erstbestellungen werden per Nachnahme oder Vorauskasse verrechnet. Unser Eigentumsrecht an der gelieferten Ware besteht bis zur vollständigen Bezahlung. Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung ist Iphofen, Gerichtsstand ist das Amtsgericht Kitzingen.

**3. Die Abgabe gem. §23 Abs 1 Nr 2 WWG** an den Stabilisierungsfond für Wein wird von uns entrichtet.

**4. Die Ausfällung von Weinsteinkristallen** und thermolabilem Eiweiß ist ein natürlicher Vorgang bei der Lagerung oder bei Temperaturschwankungen und wirkt sich nicht nachteilig auf den Geschmack und/oder Qualität des Weines aus.

### **Geschäftszeiten:**

Montag bis Freitag	10.00 bis 18.00
Samstag	10.00 bis 16.30
Sonntag und Feiertage	11.00 bis 13.00

### **Haus- und Postanschrift:**

Weingut Johann Ruck  
Marktplatz 19  
D-97346 Iphofen

### **Kommunikation:**

Tel.: +49 (0)9323-800 88-0  
Fax: +49 (0)9323-800 88-8  
mail: [post@ruckwein.de](mailto:post@ruckwein.de)

### **Internet:**

[www.ruckwein.de](http://www.ruckwein.de)  
[www.triaswein.de](http://www.triaswein.de)  
[www.vdp.de](http://www.vdp.de)



Allergenhinweis: alle hier aufgeführten Weine enthalten Sulfit  
Preise incl. Glas und Mehrwertsteuer

