



WEINGUT RUZIKA
Edesheim

*...der pure
Weingenuss!*

**Ludwigstraße 31
67483 Edesheim**

Weingut J. Ruzika * Ludwigstraße 31 * 67483 Edesheim

Telefon: 06323 - 98 90 88
Fax: 06323 - 98 90 87
E-Mail: info@weingut-ruzika.de
www.weingut-ruzika.de



Weinlieferung

Edesheim, 05.04.2023

Sehr geehrter Weinliebhaber,

die Tage werden länger, die Natur ist aus dem Winterschlaf erwacht und die Sonnenstrahlen tanzen auf der Nase. Das ist genau die richtige Zeit, mich auf den Weg zu machen und Ihnen unsere feinen Weine zu liefern. So kommen Sie gut durch den Sommer. Was ist gemütlicher als eine Auszeit mit einem guten Glas Sekt oder einem leckeren Gläschen Wein?



Wir präsentieren Ihnen die wunderbaren Weine des Jahrgangs 2021. Viele dieser tollen Weine haben wir zur Prämierung angestellt und alle wurden ausgezeichnet. Für diesen Jahrgang haben wir die meisten Prämierungen seit Bestehen unseres Weingutes erhalten. Wir sind sehr stolz darauf, dass wir uns mit solch edlen Qualitäten von unseren Kunden verabschieden. Sie wissen sicher schon, dass ich mich zur Ruhe setzen werde. Zum 01.01.2024 werde ich das Weingut Joachim Ruzika auflösen. Demnach werden wir uns auch im Spätjahr noch einmal sehen :-). Momentan stehen Ihnen alle unsere Weine und Produkte um den Wein zur Verfügung.



Zur Spargelzeit empfehlen wir unseren leichten süffigen Silvaner(21, 26), unsere Rieslinge(23, 10e, 30, 11e, 41) mit ihrer erfrischenden Art, oder einen im Geschmack abgerundeten grauen Burgunder(24). Selbst der Spätburgunder Blanc de Noir(02) mit seinen 3 Auszeichnungen passt spitze zu den leichten Gerichten.

Sommerzeit ist Weißweinzeit. Verwöhnen Sie Ihre Gäste bei der nächsten Grillparty z.B. mit einem fruchtigen Müller-Thurgau(20, 25) oder einem würzigem Kerner(22, 29). Mit dem Kerner können Sie Ihren Gästen einen phantastischen Cocktail servieren. Das Rezept hierfür finden Sie auf unserer Homepage im Shop. Unser Secco(60) ist mit seiner erfrischenden

Rieslingart immer ein guter Begleiter bei jeder Gelegenheit. Der Portico(10) ist zwar ein Rotwein, aber kalt getrunken und für laue Sommernächte nur wärmstens zu empfehlen.

Zu sommerlichem Gemüse und frischen Salaten eignet sich ein leichter Roséwein, wie zum Beispiel der feinherbe Spätburgunder Weißherbst Kabinett(08), oder in der trockenen Variante der Portugieser Weißherbst (01).

Die Rotweinliebhaber brauchen auch im Sommer nicht auf ihren Genuss zu verzichten. Auch Rotweine kann man leicht gekühlt trinken. Die meisten haben wir zu den Prämierungen angestellt. Diese Weine sind allesamt von bester Qualität und haben alle eine Auszeichnung erhalten. Gleich mehrere Personen bescheinigen uns für unsere Dornfelder Rotweine eine außergewöhnlich hohe Qualität.

Sollten Sie Ihr Menu mit einem idealen Aperitif- oder Dessertwein abrunden wollen, so sind die Nummern 43, 44, 48, 49 und 50 bestens geeignet. Als Aktion für dieses Frühjahr geben wir Ihnen 50% Rabatt auf unsere Nr. 50, eine 2020er Freimersheimer Bildberg Ortega Beerenauslese. Hier handelt es sich um eine sehr hohe Qualität. Im Geschmack erinnert er an Birne mit einem Schuss Melone. Als Auszeichnung für diesen Wein erhielten wir das Deutsche Weinsiegel und die Silbermedaille bei der Landesweinprämierung.

Wenn sie den guten Ruzika Wein in dem passenden Ruzika-Glas kredenzen möchten, so kann geholfen werden. Die Ruzika original Weingläser, 0,25 l, bieten wir zum Preis 3,00 €/St. an. Wer es gerne bisschen größer mag, kann ein echtes Pfälzer Schoppenglas, 0,5 l, ebenfalls für 3,00 €/St., meist mit dem Logo von Edesheim, erwerben. Und wer dem Mund nicht voll genug bekommen kann, darf sich gern als Andenken an uns, ein Barriquefass aus unserem Weinkeller zulegen. Das Fass kostet 150,00 €/St., natürlich ohne Inhalt :-).

Sollten Sie ein Regal aus unseren Weinkisten bauen wollen, nur zu, der Möglichkeiten sind keine Grenzen gesetzt. Auch unsere Holzkisten stehen zum Verkauf. Für die neuwertigen und gut erhaltenen Holzkisten berechnen wir 5,00 €/St. für die anderen Kisten 4,00 €/St.

Ich denke, auch in diesem Jahr werden Sie Ihre Favoriten finden. Ihre Bestellung sollte bitte vor dem Bestellende bei uns eingetroffen sein.

Ich freue mich auf das Wiedersehen.

Mit freundlichen Grüßen

Joachim Ruzika

