



WWW.RUNKEL-WEINE.DE

In unserem Online-Shop finden Sie attraktive Probierpakete zur Verkostung der neuen Weine. Hier finden Sie in Kürze auch Informationen zur Nachhaltigkeit in unserem Weingut!

BESTELLUNGEN

- Klassisch per Telefon: 0 6130-94 46 24
- Gerne im Weinshop: www.runkel-weine.de
- Einfach per e-Mail: weingut@runkel-weine.de
- Handy oder WhatsApp: 0176-46 17 37 12



WINZERSEKTE

0,75 l - Euro

Die Originale aus der Erzeugergemeinschaft Rhein Hessischer Winzer, traditionelle Flaschengärung.

MORIO-MUSKAT Halbtrocken, buketbetont	6,50 8,66/l
RIESLING BRUT Mineralisch, Säurespiel	7,60 10,13/l
SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST Halbtrocken, rosefarben, fruchtig mit feiner Perlage	8,10 10,80/l
SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST Extra trocken, rosefarben, fruchtig mit feiner Perlage	8,10 10,80/l
PINOT NOIR ROSÉ BRUT Ein Rosésekt in absoluter Premiumqualität. Rotgoldene Farbe, sehr feine Perlage, Champagnercharakter	9,90 13,20/l

ALKOHOLFREIES 0,75 l - Euro

ROTER TRAUBENSaft aus der Regenttraube	2,70 3,60/l
PERLENZAUBER TRAUBENSECCO Trauben-Direktsaft mit prickelnder Kohlensäure und erfrischendem Verhältnis von Süße zu Säure	4,80 6,40/l

EISWEINE 0,375 l - Euro

Am 2. Dezember 2010 bei -8° C von Hand geerntet außergewöhnlich fruchtiger und weiniger Charakter durch jahgangsgeprägte Säure. Die Lese findet nachts statt. Beim Pressen sind die Trauben gefroren. So trennen sich in der Traube Wasser und Fruchtsäurebestandteile, wobei das Wasser zum Großteil in der Traube zurückbleibt und nur eine kleine Menge hochkonzentrierten Traubensafts gewonnen wird.

2010 PRIMUM Erste Pressung, Mostgewicht 155° Oe A: 8,5 % vol. - R: 192,5 g/l - S: 13,8 g/l	 22,50 60,00/l
2010 SECUNDA Zweite Pressung, Mostgewicht 138° Oe A: 10,0 % vol. - R: 101,9 g/l - S: 12,3 g/l	17,50 46,66/l

GESCHENKKARTONS per Stück

VERPACKUNGEN FÜR WEINPRÄSENTE	
Karton 2er	2,40
Karton 3er	2,80
Karton elegance 3er	3,10
Faltschachtel - Skulpture rubinrot 1er	1,25
Faltschachtel - Skulpture rubinrot 2er	1,80
Faltschachtel - Skulpture rubinrot 3er	2,20

Aktuelle Infos zum Weingut, Rezepte...  
finden Sie immer auf unserer Website, bei Facebook oder Instagram!

LIEFERBEDINGUNGEN

NACHHALTIGE UND ZUVERLÄSSIGE LIEFERUNG PER POST
Wir liefern in 3er-, 6er-, 12er- und 18er-Spezialkartons.
Die Versandkostenpauschale beträgt 5,80 € bei den 3er- und 6er-Kartons, sowie anteilig 6,50 € je Einheit ab 12 Flaschen. Dieser Preis beinhaltet die Spezialverpackung und die Versandkosten.

ABHOLUNG AM WEINGUT
Nach Terminvereinbarung können Sie gerne Ihre Bestellung im Weingut abholen. Auch eine Bestellung über den Webshop zur späteren Abholung ist möglich.

LIEFERTOUREN
Unsere Liefertouren können Sie bei uns gerne per Mail oder Anruf erfragen.

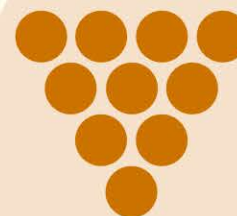
BANKVERBINDUNG
Mainzer Volksbank
IBAN: DE36 5519 0000 0526 1420 13 - BIC: MVBMD55

MEHRWERTSTEUER
Die Preise der Angebotsliste beinhalten 19 % MwSt..

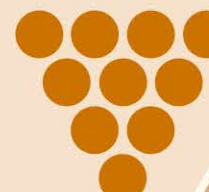
WEINGUT JOHANN C. RUNKEL
Harry Runkel - Diplom-Weinbauingenieur
Mainzer Str. 8 - D-55270 Jugenheim - Telefon: 0 6130-94 46 24
e-Mail: weingut@runkel-weine.de - www.runkel-weine.de

POSTVERSAND

AB 12 FLASCHEN FÜR NUR 6,50 EUR



Wir verschicken auch in Ihrem Auftrag!



FRÜHLING-SOMMER 2022

WEINGUT JOHANN C. RUNKEL

Harry Runkel
Diplom-Weinbauingenieur
Mainzer Str. 8 - D-55270 Jugenheim
Telefon: 0 6130-94 46 24
weingut@runkel-weine.de
www.runkel-weine.de

R H E I N H E S S E N

ROTWEINE 0,75 l - Euro

2019 CHRISTINE - DORNFELDER MILD  **5,00**
 6,67/l
 Fruchtige Aromen von Kirsche und Brombeere, vereint mit einer moderaten Restsüße sowie einem verhaltenen Alkoholgehalt, lassen diesen Wein zu einem Genuss werden.
 A: 10,5 % vol. - R: 25,5 g/l - S: 6,0 g/l

2018 DORNFELDER TROCKEN **5,10**
 6,80/l
 Ein vollmundiger und tiefroter Wein mit feingliedrigem Bukett, Aroma an Sauerkirsche erinnernd.
 A: 12,5 % vol. - R: 5,3 g/l - S: 5,8 g/l

2019 REGENT TROCKEN **5,40**
 7,20/l
 Durch lange Reife geprägtes Bukett, ein tiefdunkler und kräftiger Rotwein.
 A: 12,0 % vol. - R: 0,5 g/l - S: 4,9 g/l

2017 TREMOLO TROCKEN **7,90**
 10,53/l
 Ein Cuvée aus Spätburgunder, Regent und Dornfelder. Harmonischer und vollmundiger Rotwein mit komplexen Fruchtaromen von reifen, dunkelroten Beeren.
 A: 13,0 % vol. - R: 1,6 g/l - S: 5,8 g/l

ROSÉWEINE 0,75 l - Euro

2021 BLANC DE NOIR TROCKEN **5,60**
 7,47/l
 Die Komplexität dieses Weines spiegelt sein Bukett wider. Dieser weiße Wein aus der roten Spätburgundertraube präsentiert sich vollmundig, harmonisch und mit Anklängen an Grapefruit.
 A: 13,0 % vol. - R: 7,6 g/l - S: 7,4 g/l

2021 ROSÉ TROCKEN **5,40**
 7,20/l
 Dieser Rosé aus der Regent-Traube besticht durch eine schöne Farbe. Schon in der Nase entfalten sich die Aromen von roten Beerenfrüchten, die sich auch am Gaumen wiederfinden.
 A: 12,0 % vol. - R: 8,0 g/l - S: 5,7 g/l

2021 ROSÉ FEINHERB **4,80**
 6,40/l
 Ein angenehm leichter Terrassenwein, der uns in diesem Jahr an das Aroma von Süßkirschen erinnert.
 A: 10,5 % vol. - R: 17,5 g/l - S: 5,7 g/l

2021 SONNENGRUSS SPÄTBURGUNDER ROSÉ MILD **5,60**
 7,47/l
 In elegantem, hellem Rosa macht dieser Wein Lust auf mehr. Fruchtig, an reife Erdbeere erinnernd steht er für gesellige Abende und gute Laune zusammen mit Freunden oder der Familie. Zum Buch auf der Terrasse ein guter Begleiter.
 A: 11,0 % vol. - R: 31,3 g/l - S: 7,6 g/l

SCHORLEWEIN 1,00 l - Euro

2020 SCHORLEPRINZ - TROCKEN **4,80**
 Ein richtig guter Schoppen, kombiniert aus Riesling und Kerner. Auch pur ein Wein mit nachhaltigem Grapefruit-Aroma.
 A: 12,5 % vol. - R: 7,4 g/l - S: 7,0 g/l

WEISSWEINE 0,75 l - Euro

2021 SWING FEINHERB **5,10**
 6,80/l
 Ein leichter und „beswingter“ Sommerwein, feines und dezentes Aroma, erinnernd an Zitronenmelisse und Minze.
 A: 10,0 % vol. - R: 10,9 g/l - S: 6,1 g/l

2021 WEISSBURGUNDER FEINHERB **5,60**
 7,47/l
 Ein Weißburgunder wie er sein soll - verhaltene Fruchtaromatik, die leicht an Waldmeister erinnert, unterstützt durch seine unverwechselbare Cremigkeit, die unseren Weißburgunder immer wieder ausmacht.
 A: 11,5 % vol. - R: 15,1 g/l - S: 6,8 g/l

2021 WEISSBURGUNDER TROCKEN **5,50**
 7,33/l
 Noch präsentiert sich dieser Wein jugendlich frisch, lässt aber schon die Aromatik reifer Pfirsiche erahnen.
 A: 11,5 % vol. - R: 5,5 g/l - S: 6,8 g/l

2020 WEISSBURGUNDER TROCKEN **5,50**
 7,33/l
 Ein komplexer und eher kräftiger Wein, welcher an heimische Früchte erinnert und sich einfach rund und harmonisch präsentiert. Der Weißburgunder harmoniert mit vielen Speisen.
 A: 12,5 % vol. - R: 6,3 g/l - S: 6,0 g/l

2021 SCHEUREBE FEINHERB **5,60**
 7,47/l
 Das unverwechselbare Bukett begeistert jede Scheurebeliebhaberin und -liebhaber. Diese Rebsorte wurde vor gut 100 Jahren in Rheinhessen gezüchtet und steht einem Sauvignon blanc in nichts nach. Einfach genießen lautet hier unsere Devise.
 A: 11,5 % vol. - R: 12,6 g/l - S: 6,7 g/l

2021 SCHEUREBE TROCKEN **5,80**
 7,73/l
 Ein angenehm belebendes Aroma verführt direkt und weckt die Vorfreude auf diesen Wein, welcher geschmacklich dem Duft in nichts nachsteht. Angenehme Sortentypizität, welche schwarze Johannisbeere und ein zartes Bitter-Lemon-Aroma assoziiert.
 A: 12,0 % vol. - R: 6,2 g/l - S: 6,7 g/l

2020 SCHEUREBE TROCKEN  **5,60**
 7,47/l
 Eine typische und sortenreine Scheurebe, mit fruchtigen Aromen, die an exotische Früchte wie Litschi und Mango erinnern.
 A: 12,5 % vol. - R: 2,9 g/l - S: 5,2 g/l


2021 RIESLING VOM KALKMERGEL TROCKEN
 Voraussichtlich verfügbar ab Ende April 2022

2020 RIESLING VOM KALKMERGEL TROCKEN  **5,50**
 7,33/l
 Leichte Aromen nach reifer Zitrone in der Nase, typische Aromatik, erfrischend und mit eingebundener Fruchtsäure
 A: 12,5 % vol. - R: 6,4 g/l - S: 7,1 g/l

2021 CHARDONNAY TROCKEN **6,90**
 9,20/l
 Auch unser 21 Chardonnay ist geprägt von seiner stimmigen Harmonie und eleganten Würze, welche durch eine leichte „Cremigkeit“ unterstützt wird. Dicht und nachhaltig bereits in der Nase - so überzeugt er!
 A: 13,0 % vol. - R: 7,9 g/l - S: 7,5 g/l

2020 CHARDONNAY AUSLESE TROCKEN IM BARRIQUE GEREIFT  **11,90**
 15,86/l
 Dieser Spitzen-Chardonnay reifte über den Sommer in Barriquefässern aus dem französischen Département Allier. Da Holz porös ist, findet ein ständiger Sauerstoffaustausch statt, sodass eine „Feinoxidation“ stattfindet. Dadurch entwickelte sich im Wein eine grosse Aromenfülle, die an Vanille und Gewürze erinnert.
Wir empfehlen, den Wein zeitig vor dem Genuss zu dekantieren!
 A: 14,5 % vol. - R: 1,5 g/l - S: 5,5 g/l

2021 KERNER MILD **5,60**
 7,47/l
 Aromen von reifen Süßfrüchten mit deutlicher Restsüße und leichten Karamellnoten im Abgang. Der absolute Lieblingswein vom Seniorchef.
 A: 10,0 % vol. - R: 41,7 g/l - S: 6,9 g/l

2019 KERNER AUSLESE SÜSS  **7,80**
 10,40/l
 Der letzte Wein aus unserem ältesten Weinberg! Aromareich, vollfruchtig und extraktreich, für Liebhaber süßer Weißweine
 A: 11,0 % vol. - R: 45,5 g/l - S: 6,4 g/l

