

Pinot Noir AOC Klettgau 2023

Reife Kirschen, Himbeeren, Ingwer- und Kräuternoten, gleichsam filigran und gehaltvoll

Winzer: Ruch
Region: Schaffhausen
Rebsorte: 100% Pinot Noir
Farbe: rot
Ausbau: 12 -18 Monate gebrauchte Barriques, unflitriert
Alkohol: 12.5 % vol
Trinktemperatur: 18 - 20°C

Kulinarischer Tipp: Geflügel, Kanninchen, gegrillte Wurst, scharf gewürzte Gerichte

0.75 l – Bestellnummer n400123

Ruch
Schaffhausen

Der Kanton Schaffhausen ist das nördlichste Territorium der Schweiz. Dort hat sich Markus Ruch in einem ehemaligen Zehnthof des Konstanzer Bischofs niedergelassen, weil es im Klettgau alte Pinot Noir Anlagen gibt. Diese stehen, wie im Burgund, auf Kalk-Lehmböden. Inspiriert von Biowinzer Christian Zündel aus dem Tessin und Erfahrungen in Burgund, begann Ruch, das Beste aus 2,5 Hektaren zu machen. Und er kann was! Er selbst sieht sich bescheiden als Suchender. Sein Ziel ist es sinnliche, herrlich duftige und verführerisch fleischige Weine hervorzubringen mit seidiger Opulenz und Komplexität. Das ist ihm gelungen.

Abbildung unverbindlich