



Pinot Noir AOC Gächlingen Schlemmweg 2017

**Kühle Aromatik, brillantes Pinot
Bukett, komplex mit mineralischem
Finish, ein spannungsreicher Wein**

Winzer: Ruch

Region: Schaffhausen

Rebsorte: 100% Pinot Noir

Farbe: rot

Ausbau: 16 Monate gebrauchte Barriques, unflitriert

Alkohol: 12.5 % vol

Trinktemperatur: 18 - 20°C

Kulinarischer Tipp: Rinder-Entrecôte vom Grill mit
Backkartoffeln, Rehraut mit Spätzle

0.75 l – Bestellnummer n400317

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.