



Pinot Noir AOC Klettgau 2017

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

Winzer: Ruch

Region: Schaffhausen

Rebsorte: 100% Pinot Noir

Farbe: rot

Ausbau: 12 Monate Barrique

Alkohol: 12.5 % vol

Trinktemperatur: 18 - 20°C

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

0.75 l – Bestellnummer n400117

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.