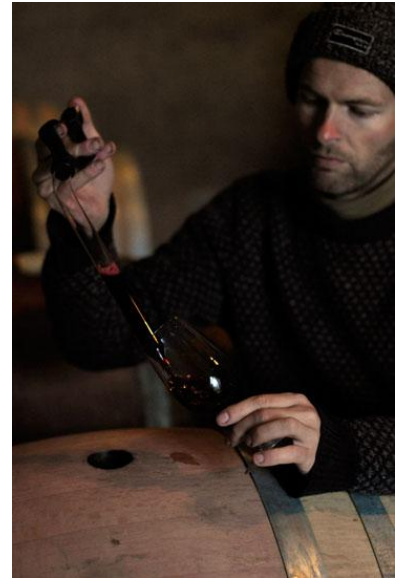


Weinbau Markus Ruch



Markus Ruch ©Weinbau Markus Ruch

[Markus Ruch](#), ursprünglich kaufmännischer Angestellter und als Kundenberater einer Bank tätig, hat nach einem dreimonatigen Praktikum an der [Landwirtschaftlichen Schule Wülflingen](#) (bekannt u.a. für seinen Pinot 1!) als Quereinsteiger eine zweijährige Winzerlehre in Wädenswil absolviert. Weitere Abschnitte seiner Lehr- und Wanderjahre verbrachte er u.a. bei Werner Stucky, Christian Zündel, Marie-Therese Chappaz, Hans-Ulrich Kesselring und weiteren namhaften Betrieben im Ausland. Am nachhaltigsten geprägt haben ihn gemäss seiner eigenen Aussage die Zeit im Tessin bei Christian Zündel und sein Praktikum auf der seit über 20 Jahren biodynamisch geführten Domaine [Derain](#) in Saint-Aubin im Burgund. Derain ist zwischen Insidern auch bekannt, um seit über 10 Jahren so viel wie möglich, d.h. fast vollständig, auf SO₂, also Schwefeldioxid, zu verzichten.

Insbesondere Zündels kompromissloser biodynamischer Ansatz hat Markus Ruch nach seiner Rückkehr ins schaffhausische Klettgau in seinem 2007 gegründeten Betrieb, übernommen. Grossen Wert legt er dabei auf ein natürliches Gleichgewicht zwischen Pflanzen und Böden, unterstützt durch Ideen und Praktiken des Antroposophen Rudolf Steiner. Die Böden und die darin lebenden Organismen werden durch den Verzicht auf künstliche Dünger und Unkrautvernichtungsmittel sowie den Einsatz organischer Substanzen wie Steinmehl und kompostierten Mist unterstützt und gefördert.



©Weinbau Markus Ruch

Ich habe die Weine von Markus Ruch mit einer Flasche **Pinot Noir Haalde 2011** an der grossen [Vinifera-Mundi Pinot Noir Verkostung](#) kennen und schätzen gelernt. Seitdem versuche ich regelmässig einige Flaschen jedes Jahrganges Pinot Noir Haalde zu kaufen und einzulagern.

Die Verkostung

Hallau Haalde Pinot Noir 2013

Diese Lage ist die steilste Lage der Winzergemeinde Hallau. Die Reben wurzeln auf einem kargen Kalkmergelboden (PH 8.2). Markus Ruch mazeriert und vergärt die ganzen Trauben (mit Stielgerüst) mit den auf dem Traubengut vorhandenen, indigenen Wildhefen während über einem Monat in Holzständen. Der aus diesem Traubengut entstandene Wein reift anschliessend während 15 Monaten in 228 Liter fassenden Burgunder-Piecen und wird dann unfiltriert von Hand abgefüllt ([Angaben Webseite Weingut](#)).



Intensive, rubinrote Farbe mit wässrigen, purpurfarbenen Rändern. Unmittelbar nach dem Einschenken des Weines ins Glas ein verhaltener, floraler Auftakt. Röstnoten vom Ausbau im Holz sind gut balanciert ins Aromaspektrum eingebunden. Rote Früchte wie Himbeeren, aber auch dunkle und schwarze Früchte, u.a. Brombeeren, aber nicht die hochreifen oder gar schon fast überreifen Exemplare, sowie Pflaumen und frisch aufgeschnittene Zwetschgen. Zudem eine schöne, für den Pinot Noir typische Würznote (schwarzer Pfeffer), ergänzt durch wilde Kräuter. Das ist ein spannender Aromabogen, welcher durch seine Frische dazu verleitet, immer und immer wieder am Glas zu schnuppern, um weitere Nuancen zu entdecken. Nachdem sich der Wein einige Zeit im Glas entwickelt hat und auch etwas wärmer geworden ist, wird der Ausbau im Holz stärker spürbar. Das Aromaspektrum wird stärker durch rauchig-speckige Elemente geprägt. Zudem ist auch noch etwas Leder und Tabak wahrnehmbar.



Am Gaumen überrascht dieser Wein mit seinem saftigen Auftakt, der sicherlich zu einem Teil auf seine markante Säurestruktur zurückzuführen ist. Aber

auch die mineralisch, leicht salzig wirkenden Elemente regen den Speichelfluss an und wecken den Wunsch nach dem nächsten Schluck. In der Mitte des Gaumens zeigt sich dieser Wein von einer floralen, fast blumigen Seite, um dann in den schönen und auf der Frucht endenden, langen Abgang überzuleiten. Der Holzeinsatz ist wohldosiert gewählt und wirkt auch am Gaumen zu keinem Zeitpunkt dominant. Im Gegenteil, er verhilft dem Wein zu mehr Struktur und Komplexität. Ein Schweizer Pinot Noir der Extraklasse mit viel Potential **18.5/20**.

[Ab Hof](#) kostet der Hallau AOC Haalde 2013 38.-. Dieser Wein ist ausserdem für 39.50 bei [Felsenkeller.SH](#), für 40.- bei [Sutter Weine](#) und für 49.- bei [Cultivino](#) und [Gerstl](#) sowie in Deutschland für €59.- bei [Wagner's Weinschop](#) erhältlich.

Gächlinger Schlemmweg Pinot Noir 2013

Nebst dem Pinot Noir Haalde hat Markus Ruch seit kurzem, 2012 war der erste Jahrgang, eine weitere, sich in Umstellung auf biodynamischen Anbau befindliche Lage unter seiner Verantwortung: den [Gächlinger Schlemmweg](#).



©Weinbau Markus Ruch

Diese Lage wird bereits im 14. Jahrhundert urkundlich als Einzellage erwähnt und gehört laut Angaben von Markus Ruch zu den interessantesten Reblagen im Klettgau. Als reiner Südhang steigt die Lage aus dem Urstromtal des Rheins von 430 m.ü.M. mit 10% Hangneigung auf 490 Meter über Meer an. Die 50 jährigen Reben wurzeln auf einem leichten Tonmergelboden, wobei der Untergrund von Kalksteinschichten (Muschelkalk) geprägt ist. Die Trauben werden mit den auf dem Traubengut vorhandenen, indigenen Wildhefen während zirka einem Monat in Holzständen vergoren. Der aus dem Traubengut entstandene Wein reift anschliessend während 14 - 18 Monaten, je nach Jahrgang verschieden, in 228 Liter fassenden Burgunder-Piecen und wird dann unfiltriert von Hand abgefüllt ([Angaben Webseite Weingut](#))



Intensive, fast undurchdringliche, rubinrote Farbe mit wässrigen, purpurfarbenen Rändern. Unmittelbar nach dem Einschenken des Weines ins Glas ein eher verhaltener, kompakter, dichter Auftakt. Dieser Wein gibt noch nicht viel von sich preis und es wird noch einige Minuten im Glas an Entwicklungszeit brauchen, bis sich die Aromakomponenten besser entfaltet und harmonisiert haben. Zudem ist der Ausbau im Holz zu Beginn noch recht dominant spürbar und überdeckt einige andere Aromaelemente. Es sind nun, nach

ca. 5 Minuten, Kräuter und leichte, florale Elemente wahrnehmbar. Eine eher dunkel ausgeprägte Frucht entwickelt sich, je länger sich der Wein im Glas befindet immer schön weiter. Nach ca. 10-15 Minuten sind neben den zu Beginn vorhandenen, kühlen, würzigen und nach Kräuter riechenden Impressionen auch vermehrt Früchte wie reife Himbeeren, noch nicht ganz reife Brombeeren, Pflaumen und frisch aufgeschnittenen Zwetschgen sowie etwas blaue Beeren wahrnehmbar. Zudem sind eine animalische Komponente (Leder) sowie ein feiner Hauch Tabak und Rauch vorhanden. Das ist eine zwar kompakte, aber zugleich auch komplexe Aromastruktur, an welcher ich immer und immer wieder riechen will.

Am Gaumen im Auftakt eine kräftige Säure. Auch hier ist das Holz zu Beginn eher dominant. Diese Dominanz legt sich aber nach einigen Minuten Entwicklungszeit im Glas. Das ist ein intensives, schwarzes Früchteassortiment reifer (aber noch nicht überreifer) Brombeeren, Pflaumen und Zwetschge sowie dunkler Kirschen ([Schattenmorelle](#) oder [Narana](#)). Sehr saftig, allerdings scheint mir die Säure nicht so kantig wie beim Pinot Noir Haalde zu sein. Sicher fehlen auch bei diesem Wein die mineralischen Elemente nicht, es scheint mir jedoch aufgrund der Bodenbeschaffenheit (Tonmergel) und des Umstandes, das sich diese Lage noch in Umstellung auf biodynamischen Anbau befindet durchaus denkbar, das sich in dieser Lage noch viel an Entwicklungspotential verbirgt. Ein langer und intensiver Abgang, der das Potential dieses Weines nur ansatzweise erahnen lässt. **18.75/20.**

[Ab Hof](#) kostet der Gächlinger Schlemmweg Pinot Noir 2013 45.-. Dieser Wein ist ausserdem für 53.- bei [Gerstl](#) und für 114.- im Magnumformat bei [Cultivino](#) sowie in Deutschland für €65.- bei [Wagner's Weinschop](#) erhältlich. Dieser deutsche Händler bietet übrigens eine sehr schöne Auswahl an Weinen von Markus Ruch an. Der Jahrgang 2012 ist für 47.- bei [Sutter Weine](#) und für 53.- bei [Cultivino](#) und [PuksarVins](#) erhältlich.



©[Weinbau Markus Ruch](#)

Autor: Urs Senn
28. März 2015

Lektorat: Andi Spichtig

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.