

NEW GENERATION – Die 111 besten deutschen Jungwinzer

präsentiert von **STUART PIGOTT**

„Garagenweine sind nichts Neues. Die gibt es seit bald dreißig Jahren in Deutschland. Für uns aber war der Schritt aus der Garage in die Halle entscheidend“, erklärt Christoph Ruck (Jahrgang 1974). Nach fünf Jahren als Kellermeister des Weinguts Schloss Lehensteinsfeld begann er 2008 zusammen mit seiner Frau Heike (Jahrgang 1973), aus Trauben von uralten

Reben in extremen Terrassenlagen Weine zu erzeugen – in der eigenen Garage. Doch dann bot die Packhalle einer ehemaligen Pflanzschule neue, großzügigere Möglichkeiten. Aus der Not macht die deutsche Winzerjugend ja gern eine Tugend, und so wurde der Verkaufsraum der Rux-Weinhalle mit minimaler Investition in einen der coolsten und originellsten Wein-Plätze der Republik verwandelt. Solch ein Rahmen braucht auch ein tolles Bild. Und das sind die Rux-Trollinger-Rotweine, die – so paradox es klingen mag – ziemlich aus dem Rahmen fallen. Es sagt viel über das neue Württemberg aus, wenn ich behaupte, dass der beste Trollinger meines Lebens der 2011er Nimbus von Rux ist.

Vielleicht liegt das Weinmachen ja wirklich in den Genen. Bei Heike und Christoph Ruck könnte das zutreffen: Er stammt aus dem fränkischen Weingut Johann Ruck, sie kommt ebenfalls aus einer Winzerfamilie. Auf jeden Fall ist es ein Glück, dass sich die zwei gefunden haben. Beide haben in Geisenheim studiert, bei ihm war es die Önologie, bei ihr die Getränketechnologie. Praktika haben sie in Südtirol und in Franken gemacht, Heike auch bei Paolo Conterno im Piemont. Winzer sind sie beide. Im Weingut, das sie gemeinsam gegründet haben, macht jeder alles; nur im Keller ist Christoph Ruck der Chef. Richtig durchgestartet sind Heike und Christoph Ruck mit dem 2011er Jahrgang; da hatten sie gerade mal einen Hektar. Mittlerweile werden drei bewirtschaftet – immer noch zu wenig, wie sie finden, weshalb sie wachsen wollen, damit sich das Gut auch trägt. Zwei Hektar davon sind reine Terrassensteillagen am Neckar, die ausschließlich in Handarbeit bewirtschaftet werden können. Doch gibt es dort ein ideales Kleinklima und Mau-



RUXWEIN

ern, die die Wärme speichern. Es sind Gips-Keuper-Böden, die von einer feinen Lössschicht überlagert sind. Der Schwerpunkt der Produktion liegt eindeutig beim Trollinger.

Natürlich ist auch der Lieblingswein des Winzerpaares ein Trollinger: der 2011er Nimbus aus dem Cannstatter Zuckerle, einer Terrassenlage. Die kleinen, lockerbeerigen Trauben wuchsen an hundertjährigen Reben, die nur noch in einzelnen Terrassen vorhanden sind. Der Wein hat eine feinfruchtige Kirschnase, die gegen Ende etwas ätherisch wirkt; am Gaumen kommt neben diesen Kirschnoten auch ein ganz zartes Bittermandelaroma zum Vorschein und ein Hauch von grüner Zwetschge. Er passt sehr gut zu rotem Fleisch, einem schönes Steak etwa, aber am liebsten trinken die beiden ihn „einfach so, nach dem Essen auf dem Sofa“.



WÜRTEMBERG

Ruxwein 2011
Nimbus Trollinger

Weintipp aus
der Zeitschrift:

FINE
Das Weinmagazin –
Special No.2

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

