



Sauvignon Blanc

Schlössli Ruff

Anbaugebiet: Schweiz / Bielersee AOC

Rebsorte(n): Sauvignon Blanc/Bianco

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edeltank.

Charakteristik: Jahrgang 2023

Dieser Wein präsentiert die Rebsorte Sauvignon Blanc deutlich, jedoch nicht übertrieben. Das Bouquet ist von guter Intensität, ohne Extravaganz, aber mit Charakter. Angenehme Noten von Holunderblüten und ein Hauch von Hopfen sind wahrnehmbar. Am Gaumen ist der Wein schmackhaft und leicht charmant. Die Aromatik ist schön und erfrischend, sogar leicht salzig.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Speisempfehlung:

Dieser wunderbare Weisswein passt sehr gut zum Apéritif und zu Frisch- und Weichkäse. Zu Vorspeisen mit Lachs, zu leichten Süsswasser Fischgerichten sowie zu asiatischen Speisen ist er ebenfalls ein hervorragender Begleiter.

Das "Schlössli" in Twann, erbaut 1682, ist seit Anfang des 20. Jahrhunderts im Besitz der Familie Ruff. Vier Generationen von Ruffs haben sich dem Weinbau, der Schnapsbrennerei und der Produktion von Treberwürsten gewidmet. Fritz Ruff war Weinküfer, Winzer und Schnapsbrenner, Albert erweiterte den Betrieb erheblich, und Werner initiierte den Wandel zum modernen Betrieb. Stephan Ruff, der aktuelle Betreiber, übernahm das Unternehmen schrittweise.

Stephan ist Winzermeister und Önologe mit Ausbildung in Neuenburg und Aargau sowie einem Studium an der Fachhochschule für Weinbau und Önologie in Changins und einer Weiterbildung im Okanagan Valley, Kanada. Er ist neugierig, begeisterungsfähig und erfinderisch und stets auf der Suche nach neuen Geschmackserlebnissen.

Der Betrieb umfasst drei Hektaren in Ligerz und Twann-Tüscherz, darunter fünf Parzellen mit verschiedenen Bodenbeschaffenheiten, die Stephan erlauben, eine Vielzahl von Rebsorten optimal anzubauen.

