



## Chasselas

Schlössli Ruff

**Anbaugebiet:** Schweiz / Bielersee AOC

**Rebsorte(n):** Chasselas

**Ausbau / Herstellung:** Der Ausbau erfolgte im Edeltank.

**Charakteristik:** Jahrgang 2024

Eine schöne fruchtige und blumige Intensität präsentiert sich im Bouquet dieses Chasselas. Der Wein ist von Anfang an einladend und zeigt einen lebhaften, saftigen und schmackhaften Charakter. Auch im Gaumen weist der Wein eine ausgezeichnete Aromatik auf. Ein animierender und erfrischender Wein.

*Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.*

**Speisempfehlung:** Dieser Wein ist der ideale Begleiter zu Süsswasserfischgerichten. Auch passt er sehr gut auch zu Apéroplättli mit Fleisch und Käse. Ebenfalls kann dieser Chasselas hervorragend zu Fondue und Raclette kombiniert werden.

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.

