Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Pinot Noir

Schlössli Ruff

Anbaugebiet: Schweiz / Bielersee AOC

Rebsorte(n): Pinot Noir

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank.

Charakteristik: Jahrgang 2024
Schöne Aromen von roten Beeren (Erdbeeren und Himbeeren) erfreuen die Nase. Am Gaumen präsentiert sich ein eleganter Körper mit weichen Tanninen und einer gut integrierten Säure. Ein wunderbarer, leichter, fruchtiger und harmonischer Bielersee Pinot Noir.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Pinot Noir ist passt sehr gut zu hellem Fleisch (Geflügel und Kalb) sowie zu einer kalten Fleischplatte. Ebenso zu frischen Süsswasser Fischen, wie beispielsweise zu frittierten Felchen-Knusperli sowie zu einem Pilzragout oder zu einem cremigen Weissschimmelkäse.

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.



Vennerhus Weine AG
Dorfstrasse 14 3506 Grosshöchstetten Tel. 031 711 15 75 info@vennerhus.ch www.vennerhus.ch