

KLUS 177 LE BLANC 2024 BASEL- LANDSCHAFT AOC BIO 12.5° 75CL



75cl

Marke

Klus 177

Herkunft Land

Schweiz

Herkunft Region

Baselland

Jahrgang

2024

Alkoholgehalt

12.5 %

Weinfarbe

Weiss

Rebsorte

Räuschling , Sauvignier Gris

Passt zu Apéro , Asiatische Küche , Fisch , Fondue & Raclette , Geflügel , Meeresfrüchte , Spargel , Weichkäse

Herstellungsprozess

Eine frühelese, um die natürliche Frische und Leichtigkeit der Trauben zu bewahren. Nach der schonenden Ganztraubenpressung im Champagnerprogramm erfolgt die spontane Vergärung ohne den Einsatz oenologischer Hilfsmittel. Der Wein reift für sechs Monate in gebrauchten Barriquefässern auf der Vollhefe, während in den ersten drei Monaten wöchentlich Bâtonnage durchgeführt wird. Ein spontaner biologischer Säureabbau ergänzt den Prozess, bevor der Wein mit weniger als 35 mg/l freiem Schwefel abgefüllt wird.

Trinktemperatur

10 °C - 12 °C

Trinkreife bis

2027

Allergene

Enthält Sulfite , Hefe

27.00

(inkl. MwSt.)