

# KLUS 177 PINOT NOIR RÉSERVE 2022

## BASEL-LANDSCHAFT AOC BIO 13°

### 75CL



#### **75cl**

#### **Marke**

Klus 177

#### **Herkunft Land**

Schweiz

#### **Herkunft Region**

Baselland

#### **Jahrgang**

2022

#### **Alkoholgehalt**

13 %

#### **Weinfarbe**

Rot

#### **Rebsorte**

Pinot Noir

Passt zu Geflügel , Gemüse , Grill BBQ , Lamm,Wild,Rind , Mediterrane Küche

#### **Herstellungsprozess**

Dieser Wein durchläuft eine vierwöchige spontane Maischegärung in 6-Hektoliter-Buckets. Er reift 11 Monate in Barriques sowie im Edelstahltank auf der Feinhefe und erfährt einen spontanen biologischen Säureabbau (malolaktische Gärung). Abgefüllt mit weniger als 35 mg/l freiem Schwefel, bietet er ein authentisches Geschmackserlebnis ohne den Einsatz oenologischer Hilfsmittel.

#### **Trinktemperatur**

14 °C - 16 °C

#### **Trinkreife bis**

2033

#### **Allergene**

Enthält Sulfite , Hefe

#### **Aktuell 35.50**

(inkl. MwSt.)