

# 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.)