

KLUS 177 PINOT NOIR 2025 BASEL- LANDSCHAFT AOC BIO 12° 75CL



75cl

Marke

Klus 177

Herkunft Land

Schweiz

Herkunft Region

Baselland

Jahrgang

2025

Alkoholgehalt

12 %

Weinfarbe

Rot

Rebsorte

Pinot Noir

Passt zu Asiatische Küche , Fisch , Geflügel , Gemüse , Grill BBQ , Mediterrane Küche

Herstellungsprozess

Die 30- bis 40-jährigen Rebstöcke, teils in Steillage kultiviert, werden früh gelesen, um Frische und Leichtigkeit zu bewahren; anschliessend durchläuft die Maische vier Wochen spontane Gärung in 6-hl-Kübeln, gänzlich ohne oenologische Hilfsmittel. Nach spontaner malolaktischer Gärung reift der Wein sechs Monate im Edeltank sowie zur Hälfte in gebrauchten Barriques auf der Feinhefe, bevor er kurz vor der Abfüllung filtriert wird.

Trinktemperatur

14 °C - 16 °C

Trinkreife bis

2033

Allergene

Enthält Sulfite

22.00

(inkl. MwSt.)