

KLUS 177 PINOT NOIR RÉSERVE 2024

BASEL-LANDSCHAFT AOC BIO 12.8°

75CL



75cl

Marke

Klus 177

Herkunft Land

Schweiz

Herkunft Region

Baselland

Jahrgang

2023

Alkoholgehalt

12.8 %

Weinfarbe

Rot

Rebsorte

Pinot Noir

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

Herstellungsprozess

Die Trauben stammen von 54-jährigen Pinot-Noir-Reben aus der steilsten Einzellage von Klus 177 im Baselland, einem der ältesten Pinot-Noir-Weingärten der Region. Nach früher Lese durchläuft der Wein eine vierwöchige spontane Maischegärung in 6-hl-Buckets ganz ohne oenologische Hilfsmittel, gefolgt von elf Monaten Ausbau in Barriques und Edelstahltank auf der Feinhefe mit spontanem biologischem Säureabbau.

Trinktemperatur

14 °C - 16 °C

Trinkreife bis

2044

Allergene

Enthält Sulfite

38.00

(inkl. MwSt.)