ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

KLUS 177 BLANC DE BLANC BRUT NATURE 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
Chardonnay , Räuschling

Passt zu Apéro , Gemüse , Mediterrane Küche , Meeresfrüchte

Herstellungsprozess
Für den Blanc de Blanc Brut Nature werden die Trauben ganz früh Ende August gelsesen. Eine sehr schonende Ganztraubenpressung sowie spontane Vergärung ohne oenologische Hilfsmittel. Der Wein reift 12 Monate in gebrauchten 600-Liter-Barriquefässern auf der Vollhefe, wobei er in den ersten 6 Monaten wöchentlich eine Battonage erhält sowie einen spontanen biologischen Säureabbau durchläuft. Nach 15 Monaten Hefelager in der Flasche erfolgt die Rüttelung der Flaschen per Hand, gefolgt von der Degorgierung im Dezember.

Trinktemperatur
10 °C - 12 °C

Trinkreife bis
2032

Allergene
Enthält Sulfite , Hefe

41.50

(inkl. MwSt.)