

KLUS 177 LE BLANC 2025 BASEL-LANDSCHAFT AOC BIO 12.8° 75CL



75cl

Fabricant

Klus 177

Titre alcoométrique

12.8 %

Cépage

Räuschling , Sauvignier Gris

Processus de fabrication

Des vendanges précoces pour préserver la fraîcheur et la légèreté naturelles des raisins. Après le pressurage doux des raisins entiers dans le programme Champagne, la fermentation spontanée a lieu sans utilisation d'auxiliaires onologiques. Le vin vieillit pendant six mois dans des barriques usagées sur lies pleines, tandis qu'un bâtonnage hebdomadaire est effectué pendant les trois premiers mois. Une fermentation malolactique spontanée complète le processus avant que le vin ne soit mis en bouteille avec moins de 35 mg/l de soufre libre.

Température de dégustation

10 °C - 12 °C

A boire jusqu'au

2027

24.30

(y compris la TVA)