

# KLUS 177 LE BLANC 2024 BASEL- LANDSCHAFT AOC BIO 12.5° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Klus 177

**Titre alcoométrique**

12.5 %

**Cépage**

Räuschling , Sauvignier Gris

**Processus de fabrication**

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.

**Température de dégustation**

10 °C - 12 °C

**A boire jusqu'au**

2027

**27.00**

(y compris la TVA)