

KLUS 177 LE BLANC 2023 BASEL- LANDSCHAFT AOC BIO 12.6° 1.5L



1.5l

Fabricant

Klus 177

Titre alcoométrique

12.6 %

Cépage

Räuschling , Sauvignier Gris

Processus de fabrication

Eine frühe Lese, 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

57.00

(y compris la TVA)