

KLUS 177 PINOT NOIR RÉSERVE 2023

BASEL-LANDSCHAFT AOC BIO 12.8°

75CL



75cl

Fabricant

Klus 177

Titre alcoométrique

12.8 %

Cépage

Pinot Noir

Processus de fabrication

Ce vin subit une macération spontanée de quatre semaines dans des cuves de 6 hectolitres. Il vieillit pendant 11 mois en barriques ainsi qu'en cuve inox sur lies fines et subit une fermentation malolactique spontanée. Mis en bouteille avec moins de 35 mg/l de soufre libre, il offre une expérience gustative authentique sans utilisation d'auxiliaires onologiques.

Température de dégustation

14 °C - 16 °C

A boire jusqu'au

2033

38.00

(y compris la TVA)