

KLUS 177 PINOT NOIR 2025 BASEL- LANDSCHAFT AOC BIO 12° 75CL



75cl

Fabricant

Klus 177

Titre alcoométrique

12 %

Cépage

Pinot Noir

Processus de fabrication

Issu de ceps âgés de 30 à 40 ans, cultivés en partie sur des coteaux escarpés, ce vin est vendangé tôt afin de préserver fraîcheur et légèreté ; le moût fermente ensuite spontanément durant quatre semaines dans des cuves de 6 hl, sans aucun auxiliaire onologique. Après une fermentation malolactique spontanée, le vin est élevé six mois en cuve inox et pour moitié en barriques usagées sur lies fines, avant d'être filtré juste avant la mise en bouteille.

Température de dégustation

14 °C - 16 °C

A boire jusqu'au

2033

22.00

(y compris la TVA)