

KLUS 177 PINOT NOIR RÉSERVE 2024

BASEL-LANDSCHAFT AOC BIO 12.8°

75CL



75cl

Fabricant

Klus 177

Titre alcoométrique

12.8 %

Cépage

Pinot Noir

Processus de fabrication

Les raisins proviennent de vignes de Pinot Noir âgées de 54 ans, cultivées sur la parcelle la plus escarpée de Klus 177 dans le Baselland, l'un des plus anciens vignobles de Pinot Noir de la région. Après des vendanges précoces, le vin connaît une macération spontanée de quatre semaines en cuves de 6 hectolitres, sans aucun auxiliaire onologique, suivie de onze mois d'élevage en barriques et en cuve inox sur lies fines, avec fermentation malolactique spontanée.

Température de dégustation

14 °C - 16 °C

A boire jusqu'au

2044

38.00

(y compris la TVA)