

KLUS 177 RIESLING SILVANER 2024 BASEL-LANDSCHAFT AOC BIO 11.5° 75CL



75cl

Fabricant

Klus 177

Titre alcoométrique

11.5 %

Cépage

Riesling x Sylvaner

Processus de fabrication

Le vin est obtenu par un pressurage doux des raisins entiers, suivi d'une fermentation alcoolique et malolactique spontanée. Il vieillit pendant six mois sur lies fines en acier inoxydable, sans utilisation de bois.

Température de dégustation

10 °C - 12 °C

A boire jusqu'au

2028

21.00

(y compris la TVA)