

KLUS 177 L'ORANGE 2025 BASEL- LANDSCHAFT AOC BIO 12.5° 75CL



75cl

Fabricant

Klus 177

Titre alcoométrique

12.5 %

Cépage

Souvignier Gris

Processus de fabrication

La macération spontanée de 5 semaines a lieu dans des cuves de 6 hectolitres, sans utilisation d'auxiliaires onologiques. Ensuite, le vin est élevé pendant 6 mois dans des barriques usagées et une petite partie en cuve inox sur lies fines, suivi d'une fermentation malolactique spontanée. Il est mis en bouteille sans filtration et avec un faible ajout de soufre, ce qui souligne son caractère naturel.

Température de dégustation

10 °C - 12 °C

A boire jusqu'au

2029

28.50

(y compris la TVA)