

# KLUS 177 PINOT NOIR RÉSERVE 2022

## BASEL-LANDSCHAFT AOC BIO 13°

### 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Klus 177

**Titre alcoométrique**

13 %

**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)