ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

KLUS 177 BLANC DE BLANC BRUT NATURE 2024 BASEL-LANDSCHAFT AOC BIO 12.5° 75CL



75cl

Fabricant
Klus 177

Titre alcoométrique
12.5 %

Cépage
Chardonnay , Räuschling

Processus de fabrication
Für den Blanc de Blanc Brut Nature werden die Trauben ganz früh Ende August gelsesen. Eine sehr schonende Ganztraubenpressung sowie spontane Vergärung ohne oenologische Hilfsmittel. Der Wein reift 12 Monate in gebrauchten 600-Liter-Barriquefässern auf der Vollhefe, wobei er in den ersten 6 Monaten wöchentlich eine Battonage erhält sowie einen spontanen biologischen Säureabbau durchläuft. Nach 15 Monaten Hefelager in der Flasche erfolgt die Rüttelung der Flaschen per Hand, gefolgt von der Degorgierung im Dezember.

Température de dégustation
10 °C - 12 °C

A boire jusqu'au
2032

41.50
(y compris la TVA)