

KLUS 177 LE BLANC 2023 BASEL- LANDSCHAFT AOC BIO 12.6° 1.5L



1.5l

Marke
Klus 177

Herkunft Land
Schweiz

Herkunft Region
Baselland

Jahrgang
2023

Alkoholgehalt
12.6 %

Weinfarbe
Weiss

Rebsorte
Räuschling , Sauvignier Gris

Passt zu Apéro , Asiatische Küche , Fisch , Fondue & Raclette , Geflügel , Meeresfrüchte , Spargel , Weichkäse

Herstellungsprozess
Eine frühe Lese, um die natürliche Frische und Leichtigkeit der Trauben zu bewahren. Nach der schonenden Ganztraubenpressung im Champagnerprogramm erfolgt die spontane Vergärung ohne den Einsatz oenologischer Hilfsmittel. Der Wein reift für sechs Monate in gebrauchten Barriquefässern auf der Vollhefe, während in den ersten drei Monaten wöchentlich Bâtonnage durchgeführt wird. Ein spontaner biologischer Säureabbau ergänzt den Prozess, bevor der Wein mit weniger als 35 mg/l freiem Schwefel abgefüllt wird.

Trinktemperatur
10 °C - 12 °C

Trinkreife bis
2027

Allergene
Enthält Sulfite , Hefe

57.00
(inkl.
MwSt.)

Gewicht	2.6kg
Länge	105mm
Breite	106mm
Höhe	354mm