

KLUS 177 PINOT NOIR 2025 BASEL- LANDSCHAFT AOC BIO 12° 75CL



75cl

Marke
Klus 177

Herkunft Land
Schweiz

Herkunft Region
Baselland

Jahrgang
2025

Alkoholgehalt
12 %

Weinfarbe
Rot

Rebsorte
Pinot Noir

Passt zu Asiatische Küche , Fisch , Geflügel , Gemüse , Grill BBQ ,
Mediterrane Küche

Herstellungsprozess
Die 30- bis 40-jährigen Rebstöcke, teils in Steillage kultiviert, werden früh gelesen, um Frische und Leichtigkeit zu bewahren; anschliessend durchläuft die Maische vier Wochen spontane Gärung in 6-hl-Kübeln, gänzlich ohne oenologische Hilfsmittel. Nach spontaner malolaktischer Gärung reift der Wein sechs Monate im Edelstahltank sowie zur Hälfte in gebrauchten Barriques auf der Feinhefe, bevor er kurz vor der Abfüllung filtriert wird.

Trinktemperatur
14 °C - 16 °C

Trinkreife bis
2033

Allergene
Enthält Sulfite

22.00
(inkl.
MwSt.)

Gewicht	1.3kg
Länge	81mm
Breite	81mm
Höhe	296mm