

KLUS 177 PINOT NOIR RÉSERVE 2024
BASEL-LANDSCHAFT AOC BIO 12.5°
75CL



75cl

Marke
Klus 177

Herkunft Land
Schweiz

Herkunft Region
Baselland

Jahrgang
2024

Alkoholgehalt
12.5 %

Weinfarbe
Rot

Rebsorte
Pinot Noir

Passt zu Geflügel , Gemüse , Grill BBQ , Lamm,Wild,Rind , Mediterrane Küche

Herstellungsprozess
Die Trauben stammen von 54-jährigen Pinot-Noir-Reben aus der steilsten Einzellage von Klus 177 im Baselland, einem der ältesten Pinot-Noir-Weingärten der Region. Nach früher Lese durchläuft der Wein eine vierwöchige spontane Maischegärung in 6-hl-Buckets ganz ohne oenologische Hilfsmittel, gefolgt von elf Monaten Ausbau in Barriques und Edelstahltank auf der Feinhefe mit spontanem biologischem Säureabbau.

Trinktemperatur
14 °C - 16 °C

Trinkreife bis
2044

Allergene
Enthält Sulfite

38.00
(inkl.
MwSt.)

Gewicht	1.3kg
Länge	81mm
Breite	80mm
Höhe	295mm