

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

75cl

**Marke**  
Klus 177

**Herkunft Land**  
Schweiz

**Herkunft Region**  
Baselland

**Jahrgang**  
2024

**Alkoholgehalt**  
12.5 %

**Weinfarbe**  
Weiss

**Rebsorte**  
Chardonnay , Räuschling

Passt zu Apéro , Gemüse , Mediterrane Küche , Meeresfrüchte

**Herstellungsprozess**  
Für den Blanc de Blanc Brut Nature werden die Trauben ganz früh Ende August gelsen. 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.

**Trinktemperatur**  
10 °C - 12 °C

**Trinkreife bis**  
2032

**Allergene**  
Enthält Sulfite , Hefe

**41.50**

(inkl.  
MwSt.)

|                |              |
|----------------|--------------|
| <b>Gewicht</b> | <b>1.5kg</b> |
| <b>Länge</b>   | <b>84mm</b>  |
| <b>Breite</b>  | <b>85mm</b>  |
| <b>Höhe</b>    | <b>318mm</b> |