

KLUS 177 CRÉMANT ROSÉ BRUT NATURE 2022 BASEL-LANDSCHAFT AOC BIO 12.5° 75CL



75cl

Marke

Klus 177

Herkunft Land

Schweiz

Herkunft Region

Baselland

Jahrgang

2022

Alkoholgehalt

12.5 %

Weinfarbe

Rosé

Rebsorte

Pinot Noir

Passt zu Apéro , Fisch , Fondue & Raclette , Geflügel , Gemüse , Grill BBQ , Meeresfrüchte , Spargel

Herstellungsprozess

Schonende Ganztraubenpressung nach dem Champagnerprogramm, gefolgt von spontaner Vergärung ohne oenologische Hilfsmittel und einem 12-monatigen Ausbau in gebrauchten 600-Liter-Barriquefässern auf der Vollhefe, mit wöchentlicher Bâtonnage über 6 Monate und spontanem biologischen Säureabbau. Die Flaschengärung wird im August des folgenden Jahres ohne Filtration eingeleitet, gefolgt von 15 Monaten Hefelagerung in der Flasche, Handgerüttelung und Degorgierung Mitte Dezember.

Trinktemperatur

10 °C - 12 °C

Trinkreife bis

2033

Allergene

Enthält Sulfite , Hefe

39.00

(inkl. MwSt.)